

HACCPに沿った衛生管理

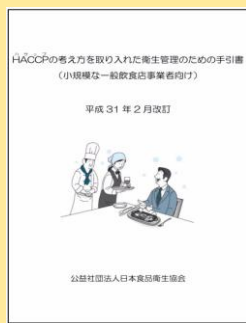
～何をすればいいの！？【小規模事業者向け】～

- ✓ 食品衛生法の改正により、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が義務化となります。
- ✓ 小規模事業者とは、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満などの事業者のことです。

スタート

① まずは・・・手引書を手に入れましょう！

《営業形態や製造品目により該当する手引書を選びます》



掲載先(厚生労働省HP)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunit/suite/bunya/0000179028_00003.html

② 衛生管理計画を作り、従業員に周知しましょう！

《作り方は、手引書にあります》



手引書にある例示を参考にして、衛生管理計画を作り、従業員に周知しましょう。

※手洗いの方法や食品の取扱いなどを示した、手順書を作ることも有効です。

衛生管理計画（一般的衛生管理）

例

《記載例》

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 問題があったとき 返品し、交換する
		その他（ ）
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ） どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） 問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しないまたは加熱して提供
		その他（ ）

③ 衛生管理計画を実施し、記録をつけて、保管しましょう！

《記録表も、手引書にあります》



記録は紙でも、電子データでもOK

④ 衛生管理を振り返りましょう！

- 作成した衛生管理計画について、記録などを確認し、定期的に振り返りをしましょう。
- また、必要に応じて、衛生管理計画の見直しをしましょう。

初めから完璧な衛生管理計画を目指す必要はありません。
計画を実施し、振り返りをして、より良い計画としていくことが大切です。

詳細については最寄りの管轄保健所にお問い合わせください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/ichiran/index.html>