

HACCP (ハサップ) 制度化で必要となる自主管理

食品衛生管理、
が大きく
変わります!!

◎公布日: 2018年6月13日
◎施行日: 公布日から2年以内 / 施行日から1年間は経過措置期間

HACCPに沿った衛生管理を全ての食品事業者に義務化

これまでHACCPは、主に食品製造業の事業者を整備が進められてきましたが、飲食店や販売店など小規模も含めた事業者にもHACCPの考え方を導入することによって、衛生管理を見える化し、より効果的な衛生管理を行うことが求められています。

【HACCP(ハサップ)】とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、**微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)**した上で、危害防止につながる、特に**重要な工程(CCP)**を継続的に監視・記録する**工程管理システム**です。

HA (Hazard Analysis)

危害要因の分析
(微生物・異物の混入 など)

CCP (Critical Control Point)

重要管理点
(加熱工程における温度、時間 など)

〈食品工場の場合〉



●事業内容・規模や形態によって、
必要な管理内容 = HACCPの運用内容は変わってきます

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
【基準B】

対象 飲食店、そうざい屋、精肉店 など

HACCPを弾力的に運用します。
HACCPに基づく衛生管理に比べ、
緩やかな基準。

HACCPに基づく衛生管理
【基準A】

対象 大規模な食品工場 など

国際食品規格委員会(コーデックス委員会)
が定めた「HACCP7原則」を
運用します。

つまり!
皆さんは!

各店舗・事業に合わせ、主体的に危害要因を分析し
管理システムを設定・運営

【自店の衛生管理に沿ったHACCP計画の
作成&実行を!】



もちろん【HACCP】導入にはメリットが

- 食中毒のリスク低減につながる。
- 問題が生じたとき、さかのぼっての状況確認、原因究明に役立つ。
- 自社が提供する食品の安全性をアピールできる。
- お客様の信頼度を上げることにつながる。
- 取引先の信頼を得ることにつながる。
- 従業員の意識改革につながる(お店・会社のブランド維持)

衛生管理を「見える化」に!

業者の見直しや選択の必要性も。
衛生管理を広い視点で捉えましょう。

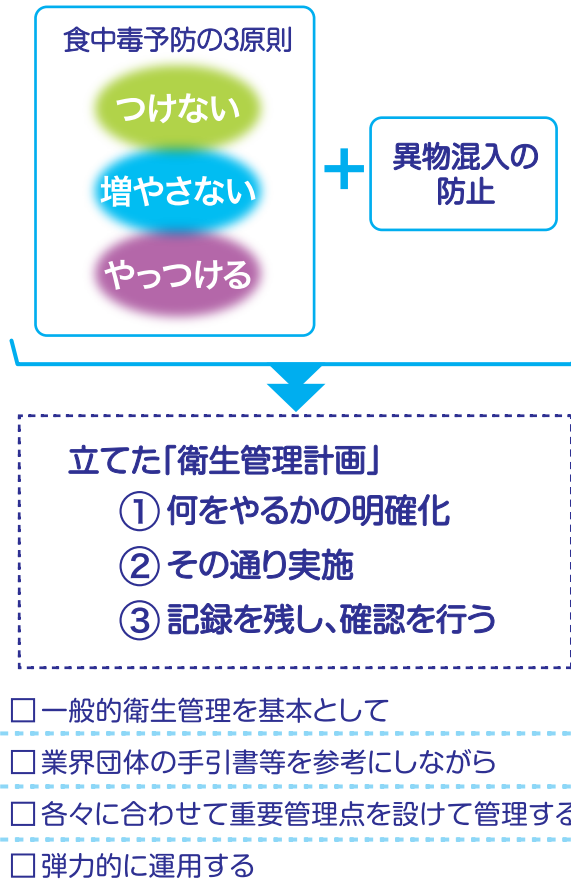
メモ HACCP 制度化の背景

世界的に見ても、日本は衛生面での水準は高いとされています。しかし、**国際的衛生基準である【HACCP】が世界共通の認識**となり、外国人観光客が増加していることをふまえると、今までの「きちん」と行っているからという前提、ではなく、食を扱う事業者として『衛生管理レベルを引き上げ』かつ『安全性を示していく』必要性があり、HACCP導入が求められています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の方法

■飲食店の《食中毒予防・防止のための取り組み》

HACCPの考え方を取り入れた食中毒予防・防止の取り組みとは、食中毒予防の3原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた衛生管理の注意点を明確にした計画を作成して、それを実施し、記録することです。今までと全く異なる対応ではありません。



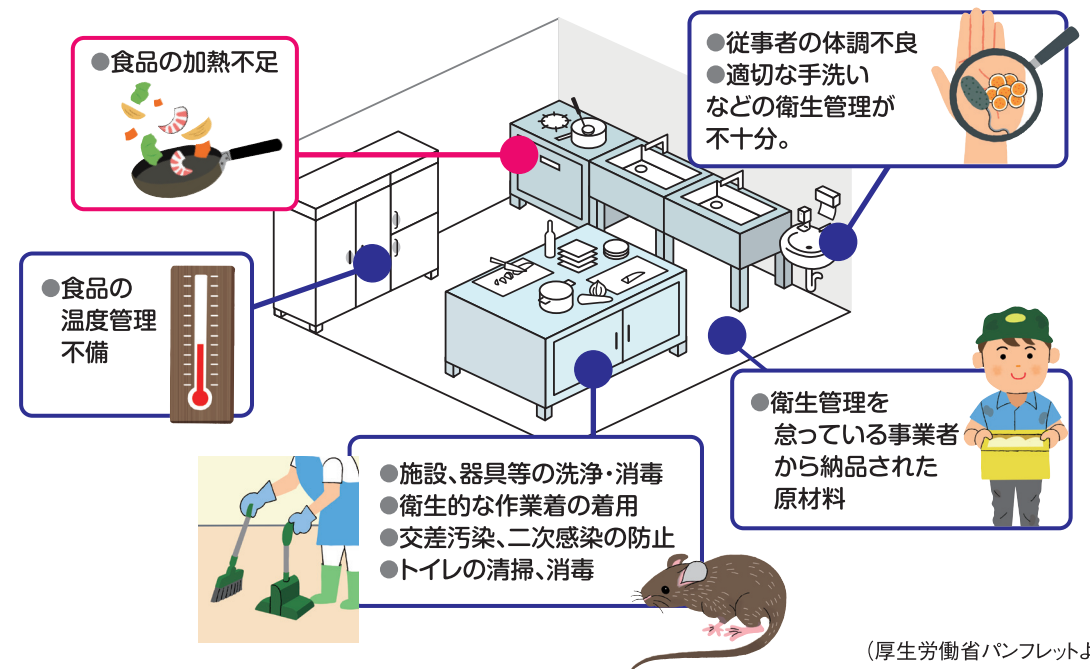
●小規模飲食店の《食中毒予防・防止のための取り組み》

食中毒の発生原因対策のための実施《5項目》

1. 原材料受入れ確認（包装に破れがないか、ニオイが漏れていないか など）
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認（冷蔵庫は10℃／冷凍庫は-15℃）
- 3-1. 交差汚染、二次汚染防止（生食などからの汚染）
- 3-2. 器具類の洗浄・消毒・殺菌（包丁・まな板などの使い分け など）
- 3-3. トイレの洗浄・消毒（レバーや便座なども定期的に行う）
- 4-1. 作業者の衛生管理・衛生的作業着の着用 など（手指のキズなども確認）
- 4-2. 衛生的な手洗いの実施（手洗いのルールを設け、それに沿って行っているか）
5. 調理方法に応じて、メニューを4つのグループに分類。調理過程から保存方法を選び、それぞれの分類に応じてチェック方法を決めます。
 - 冷たいまま提供 ●加熱後、温かいまま提供
 - 加熱後、冷まして提供 ●加熱後冷まし、つど再加熱して提供

… 一般的衛生管理ポイント

… 特に重要な管理ポイント



お客様に行っていただくこと

■維持管理のポイントは、
仕組みを形骸化させないこと!

衛生管理の「見える化」とは、これまでの手洗い、清掃、従業員の健康管理など一般的衛生管理に関する取り組みと、メニューに応じた管理方法を定めた

①衛生管理計画を作成 ②実行 ③記録 ④確認 を実践することです。

作ったシステムを
使いこなせて
いない…

- 営業許可条件
- 総合衛生管理製造過程
- 自治体 HACCP
- 業界 HACCP
- 各種国際認証 (例 ISO, FSSC, …) 等

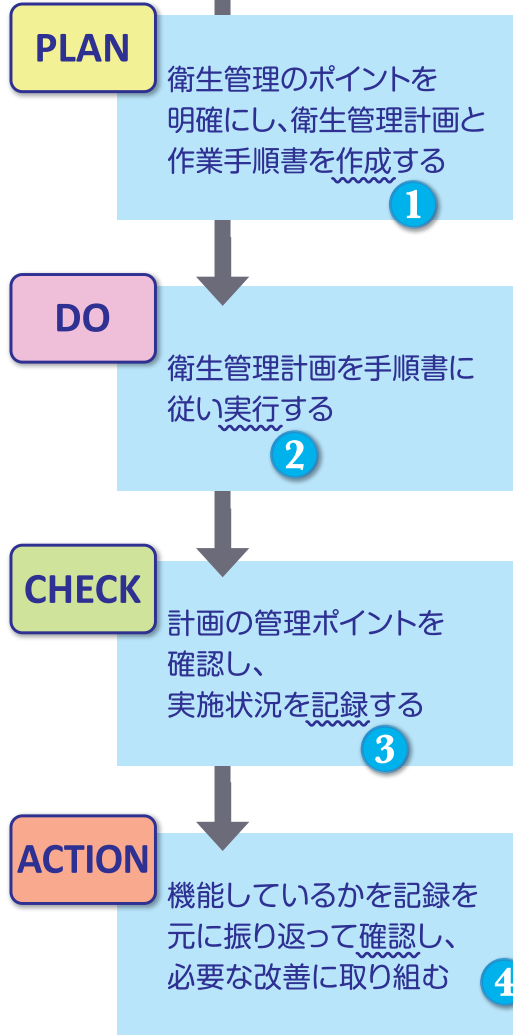
- 一般的衛生管理の実施、徹底が弱い
- 検証力が弱い、検証しない
- 仕組みの教育不足

- 記録は取るが役立てていない。
- 規格の要求事項を社員が共有して
いながら飾り物になっている。
(何を、誰が、いつ、どのように等が不明確)
- 同じ不具合が続く。

PDCAを回せず計画が形骸化!

PDCAサイクルを
回すことで
機能させる!

具体的
には



〈衛生管理計画書(一般的衛生管理のポイント)〉

①	原材料の受け入れ確認	いつ どのように 問題があった時	原材料の納入時・その他 () ● 外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) を確認 ● 返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ どのように 問題があった時	始業前・作業中・業務終了後・その他 () ● 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下) ● 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合は修理依頼 ● 食材の状態に応じて使用しない又は加熱調理
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ どのように 問題があった時	始業前・作業中・業務終了後・その他 () ● 冷蔵庫内の保管状態を確認する ● まな板や包丁は用途別に使い分け、使用後は十分洗浄消毒 ● 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、又は使用しない ● 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	● 冷蔵庫から取り出し後すぐに提供
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼鳥、から揚げ	● 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する ● 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感 (弾力)、見た目で判断する ● 火の強さや時間、見た目で判断する ● 油の温度、揚げる時間、揚げるチキンの量、見た目で判断
(加熱した後、高温保管)	から揚げ、ライス	● 触感、見た目で判断
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ、みそ汁	● 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断
加熱後冷却し、提供するもの	ポテトサラダ、マカロニサラダ	● 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン ○○○ 作成日 平成○○年○月○日

〈衛生管理計画書(重要管理のポイント)〉

〈一般的衛生管理の実施記録〉

分類	① 原材料の受け入れ確認	② 庫内温度の確認 (冷蔵庫/冷凍庫)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 殺菌等の洗浄・消毒	③-3 トイレの衛生管理	④-1 従業員の衛生管理	④-2 手洗いの実施	日々のチェック	特記事項	確認者
1日	良 否	8/-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井	4/2 惣小まの包装が1袋破れていたのを確認。再検品	4/4 中村
2日	良 否	7/-17	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井		
3日	良 否	8/-18	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井	4/3 殺菌、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	
4日	良 否	8/-17	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井		
29日	良 否	7/-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井	4/29 調理の時にまな板に汚れが残っていたので、再洗浄。A君の洗浄に問題? 注意	4/29 中村
30日	良 否	8/-17	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井		
31日	良 否	8/-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	勝井		

(▲いずれも、(公社)日本食品衛生協会 HACCPの考えに基づく衛生管理のための手引書 より)

ダスキンがお役立ちできるいろいろなこと

■ダスキンの衛生マネジメントサービス

ダスキンの専門性やノウハウを活用した【3ステップのマネジメントサイクル】で飲食店の衛生管理を総合的にサポート。



飲食店の衛生環境づくりをサポートします!

飲食店の運営に大きな影響を及ぼすのが、食中毒などの“食品のリスク”。大きな問題が発生する前に、危害要因を発見し早く取り除くことが大切です。高精度な衛生管理システムで、飲食店の衛生環境づくりをサポートします。

【害虫駆除サービス】



サニテーションレポート▶



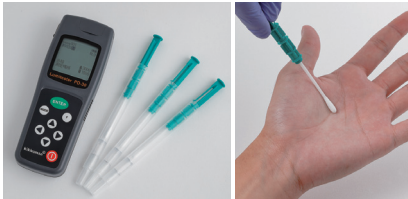
Step.1 把握

見えないリスクを明らかにする精度の高い検査・診断システム 「把握」サービスの一例

●目視調査サービス ▶▶▶



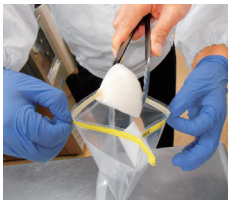
●清浄度測定サービス ▶▶▶ (ATP拭き取り検査)



●拭き取り検査サービス ▶▶▶



●食材検査サービス ▶▶▶



Step.2 改善

プロの技術でリスクを解消し、安心の環境づくりをサポート! 「改善」サービスの一例

●害虫駆除サービス ▶▶▶

害虫を息させない環境へ!



●食中毒緊急消毒サービス ▶▶▶

もしもの時の復旧をサポート!



●業務用エアコンクリーニング ▶▶▶

イヤなニオイの原因となるカビやホコリを高圧洗浄。

プロのおそうじ
ServiceMASTER.



●ハードフロアクリーニング ▶▶▶

フロア洗浄&ワックスがけでフロアを美しく維持。

プロのおそうじ
ServiceMASTER.



●トイレ・化粧室クリーニング ▶▶▶

尿石や水まわりなどの汚れ、ニオイの原因となる箇所をクリーニング。

プロのおそうじ
ServiceMASTER.



Step.3 維持

予防・洗浄・除菌の連携で、衛生環境を効率的にキープ! 「維持」サービスの一例

●定期除菌サービス ▶▶▶

感染対策、厨房内除菌をサポート。



●ユニフォームサービス ▶▶▶

クリーニング、管理までをトータルにサポート



●ダスキンでは「衛生セミナー」も開催しています。

[地域毎に無料開催]
詳しくは担当店までお問い合わせください。



ダスキンでは、衛生に関するサービスや商品を取り揃えています。担当店までお気軽にお問い合わせください。