このセットひとつで衛生管理を“見える化”！！

新発売！ 簡単HACCP記録セット 小規模な一般飲食店向け

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に必要な、計画書や食材管理ラベルなどのアイテムがひとつになりました。計画書と記録用紙には、分かりやすい記載事例付き。具体的な対策を、ぜひこのセットで始めてみませんか？

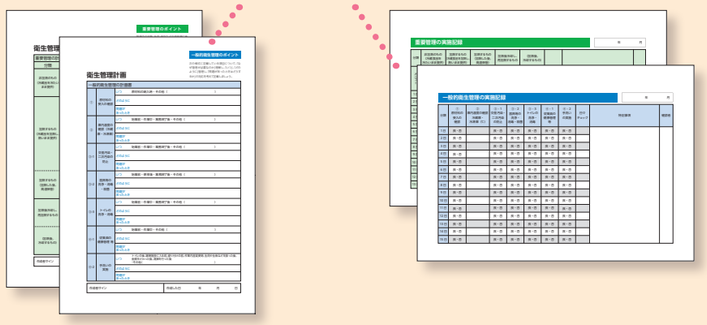
①衛生管理計画書

- 一般的衛生管理の計画書
- 重量管理の計画書

分かりやすい
記載事例付き！

②実施記録用紙

- 一般的衛生管理表（12ヵ月分）
- 重量管理表（12ヵ月分）



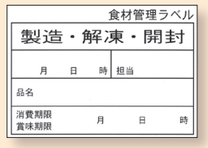
これなら
始めやすそう！

③管理温度表

- 温度管理実施表（12ヵ月分）
- マグネット付専用ケース

④食材管理ラベル

- はがれ落ちにくいユポ再剥離ラベル



⑤手洗いマニュアル表

※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する最新の情報は、厚生労働省のHPをご覧ください。

分かりやすく動画で紹介！

計画書の記載方法やセット内容を、動画でもご覧いただけます。
ぜひご活用ください。

●チラシに関するお問い合わせは…

EG2011180　2020.12 k-iwakawa

食の安心安全の品質提案
情報編

安全品質応援団 サニサポ Sanitation Support
Vol,012

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

全ての食品関連事業者を対象に「HACCP（ハサップ）制度化」がまもなく完全施行されます。
制度化されるという話は聞くけれど、「いつまでに」「何をしたらいいのか」がよくわからない、
という方のために、HACCP制度導入までの疑問・質問を簡単にまとめました。

急に制度化と言われても…何だか難しそうで、
どう取り組んでいったらいいのかなぁ。

聞きなれない言葉なのでつい、身構えてしまいますが、
実際やってみるとそんなに難しいことではないんですよ。

HACCP方式の衛生管理は、日常行っている基本の衛生管理を徹底した上に成り立つものです。管理計画書を作成する際は、**「①一般的衛生管理（全ての食品に共通して行う衛生管理）」**と、**「②重要管理（調理・製造方法に応じて行う衛生管理）」**の2つに分けて作成し、それぞれに「実施記録書」を作成します。

一般的衛生管理

全ての食品に共通して行う衛生管理

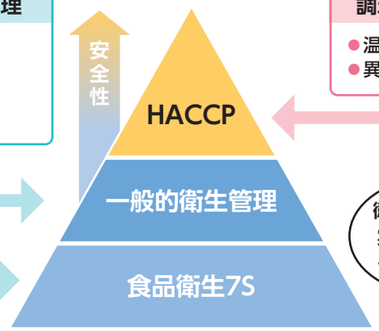
- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 手洗いの実施
- トイレの洗浄・消毒　など

重要管理

調理・製造方法に応じて行う衛生管理

- 温度管理の徹底
- 異物混入対策　など

まずは日常の
衛生管理からしっかり
やりましょう、という
ことですね。



衛生管理計画・
実施記録書を
それぞれ作成

衛生管理を“見える化”して スッキリ解決！

食品衛生のプロが監修した、簡単記録セットをご紹介します。

HACCPに関するQ&A

そもそも「HACCP」って何？何のために導入するの？

そもそも「HACCP」が何かよくわからないのですが…。

ひとことで言ってしまえば、**食中毒や異物混入などを防ぐための新しい衛生管理の方法**です。

制度化されるとどうなるの？小さなお店でも関係あるの？

「制度化」＝「義務化される」ということでしょうか？

はい、今回の改正で、今後は**食品の製造・加工、調理、販売等に関わるすべての食品関連事業者について「HACCPの考え方に基づいた（取り入れた）衛生管理」を行う**ことが義務化されます。

個人でやっているような小規模な飲食店も対象になるのでしょうか？

規模に関わらず、**食に関わるすべての事業者が対象となります。**ただし、**運用には2つの基準があります**ので、まずは、ご自分の事業所がどちらにあてはまるか確認しましょう。

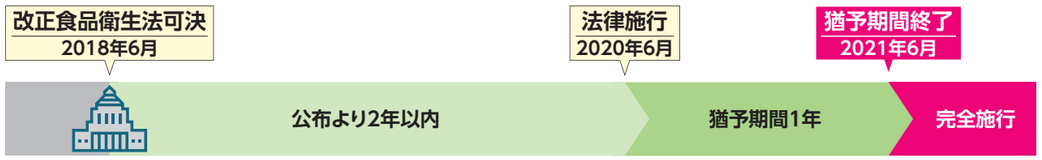
いつまでに準備すればいいの？違反した場合はどうなるの？

本格的に制度化されるのはいつからですか？

猶予期間の最終期限が2021年の6月となりますので、それまでに準備を完了する必要があります。

もし間に合わなかったり、導入しなかった場合はどうなりますか？

現時点では違反した場合の罰則ついては特に定められていませんが、**今後各都道府県の条例で罰則が定められていくことが考えられます。**HACCP導入は事業者側にとってもメリットのあることですから、完全施行まで待たずに早めに取り組んでいくことをお勧めします。



2018年6月に可決された『改正食品衛生法案』は、公布後から2年後の2020年6月に施行され、猶予期間1年を経て2021年6月から完全義務化されます。つまり、**遅くとも2021年の6月までにはHACCPによる衛生管理制度の導入を行わなければなりません。**

新しい設備や備品、資格は必要？

制度化にあたって新しく資格が必要になったりするんでしょうか？

今回の法整備で義務化されるのは「管理方法の導入」ですので、**HACCP認証や関連の資格を取得する義務まではありません。**また、**決められた設備や備品を使用しなければならないという制度ではない**ので、工夫次第で大きなコストをかけずに導入する事も可能です。

具体的には何をしたらいいの？

業種や扱う食品によって内容は変わりますが、基本的な流れは次の通りです。

1 計画の作成

普段行っている衛生管理とメニューに応じた注意点をもとに、**衛生管理計画を作成します。**「いつ」「どのように」管理し、問題があったときの対処方法を決めておきます。

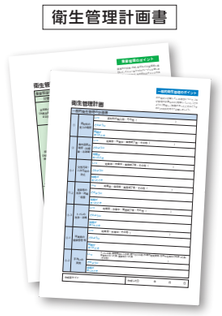
一般衛生管理のポイント　全ての食品に共通して行う衛生管理

原材料の取り扱い	冷凍・冷蔵庫の管理	施設・店舗の清潔維持	調理従事者の衛生・健康
●原材料の受入の確認	●冷蔵・冷凍庫の温度確認 冷蔵：10℃以下 冷凍：−15℃以下	●交差汚染・二次汚染の防止 ●器具等の洗浄・消毒・殺菌 ●トイレの洗浄・消毒	●従業員の健康管理・衛生的作業着の着用 ●衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント　調理・製造方法に応じて行う衛生管理

非加熱のもの（冷たいまま提供）	加熱し、温かいまま提供	加熱後冷却し、再加熱するもの
●下処理後の食材や、生食で提供する食材	●細菌やウイルスがついていることを前提に確認	●有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意

衛生管理計画書



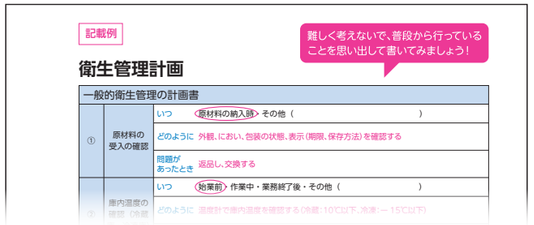
※計画書の作成手順など、詳しくは厚生労働省のHPに掲載されている業種別の手引書をご確認ください。

2 実施

計画に従って、記録用のチェックシート（実施記録書）を作ります。日々の衛生管理計画を**ポイントをチェックしながら実施**しましょう。

3 記録・保管

記録したものは、HACCP取り組みの証拠となります。毎日確実にできたか記録し、**1年間保管**しましょう。



この一連の作業を行って、衛生管理の取り組みを『見える化』することが大切なんです。

計画書や実施記録を一から作るのって大変そう…。必要な備品も揃えなくちゃ…。

弊社では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に必要なセットを販売中！

詳しくは裏面をチェック！