

HACCPって何？

導入と取り組み方

2021年5月18日

一般社団法人日本居酒屋協会勉強会資料

講師・資料提供：

有限会社珈琲新鮮館・もつ焼き沼田

統括本部業務執行役 衛生指導係 金田洋彰 氏

はじめに

2021年6月から義務化となるHACCP

「食」を取り扱う皆様はHACCPという言葉に敏感になっているのではないのでしょうか。

- HACCPについて理解を深められるようにHACCPの基本や全体像について
- 従来の一般的衛生管理手法との関係やHACCP導入について具体的に何を行えば良いのか

HACCPとは

- **H**azard → 危害
- **A**nalysis → 分析
- **C**ritical → 重要
- **C**ontrol → 管理
- **P**oint → 点

HACCPの考え方

〔従来方式〕

抜き取り検査に頼った方式では、危険な食品を完全に排除することができない。

最終製品の抜き取り検査により安全性を点検



〔HACCP方式〕

危害要因
を分析

発生防止
の措置

危害要因
を分析

発生防止
の措置

危害要因
を分析

発生防止
の措置

危害要因
を分析

特に重要
な工程

危害要因
を分析

発生防止
の措置

危害要因
を分析

発生防止
の措置

加熱の温度・時間を連続的にモニタリングして厳重に管理

全製品の安全性確保



CPとCCP

• CCP（重要管理点）

危害分析で明らかにされた重要な危害要因を管理するために必須の工程をCCP（重要管理点）に決める。CCPについては、管理基準（CL）を設定し、それを逸脱していないかモニタリング（監視）を行うことで危害の発生を防ぎ、逸脱が発生した場合に速やかに改善措置をとることができる計画（HACCPプラン）を作る。
また、モニタリング結果は記録して保管する必要がある、その手順も決める必要がある。

• CP（管理点）

調理工程でCCPに決めなかった多くの工程は危害に関する管理点である。その工程をCCPにしなくても、許容できないような健康上の危険性を招くことのない工程管理点では、色や風味のような品質要因、内容量の基準、などHACCP以外の規則について管理する工程である。

衛生管理とは違うの？

HACCPは一般的衛生管理プログラムを前提としています。

一般的衛生管理プログラムは消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的に設置された国際的な政府機関『コーデックス委員会』が示したものです。

食品の製造環境が清潔であることが必要であり、従業員の衛生管理、教育、訓練など食品製造の衛生管理のためのプログラムとなります

一般的衛生管理が出来ているからといって
HACCPができている訳ではありません

一般的な衛生管理に関する基準

1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

食中毒予防 3 原則と食品衛生（7 S）

- **整 理**

必要なものと不要なものを判別し、必要なものを整理・整頓し、不要なものは廃棄します。判別が困難なときは、所定期間、別の場所に保管しておき使用しなかったときは、廃棄処分が妥当と判断します。

- **整 頓**

必要な物品の保管場所、保管方法、必要な数量を定めて、識別表示します。具体的には、物品の保管場所をまず確保し。保管場所における置き場所を定めます。保管場所には、品名タグをつけ、品名や数量を明示します。保管方法と、取り出し手順を定め、管理責任者を定めます。

- **清 掃**

汚れやゴミ・チリが無いように掃除します。定めた時間に定めた清掃手順で作業を実施し、清掃に必要な人員と作業時間を確保することが必要です。

- **洗 浄**

施設や設備・作業環境の汚物と有害微生物を除去します。洗浄作業により、微生物の汚染リスクを低減させるとともに、後の消毒・殺菌作業の有効性を向上させることができます。

- **殺 菌**

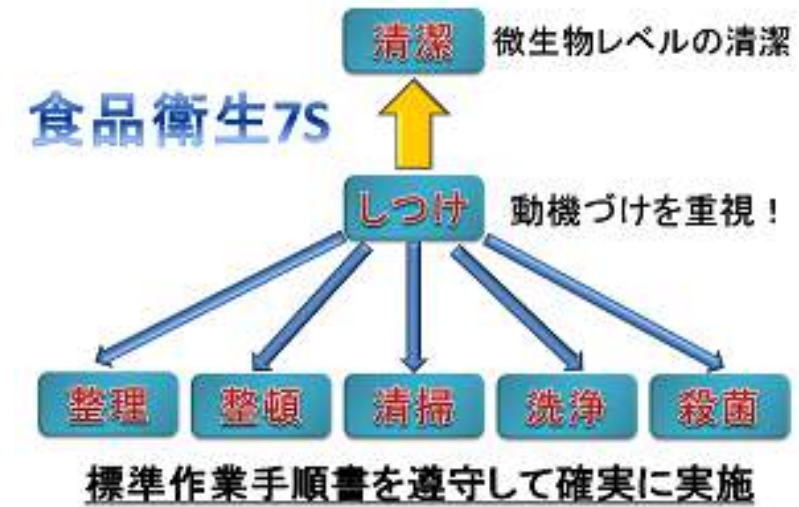
有害な微生物類を不活性化・除去・増殖の抑制など行ないます。

- **しつけ**

「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」における作業手順を遵守することを教育します。

- **清 潔**

「しつけ」が社内に浸透しており適切な洗浄・殺菌状態が維持されていることです。

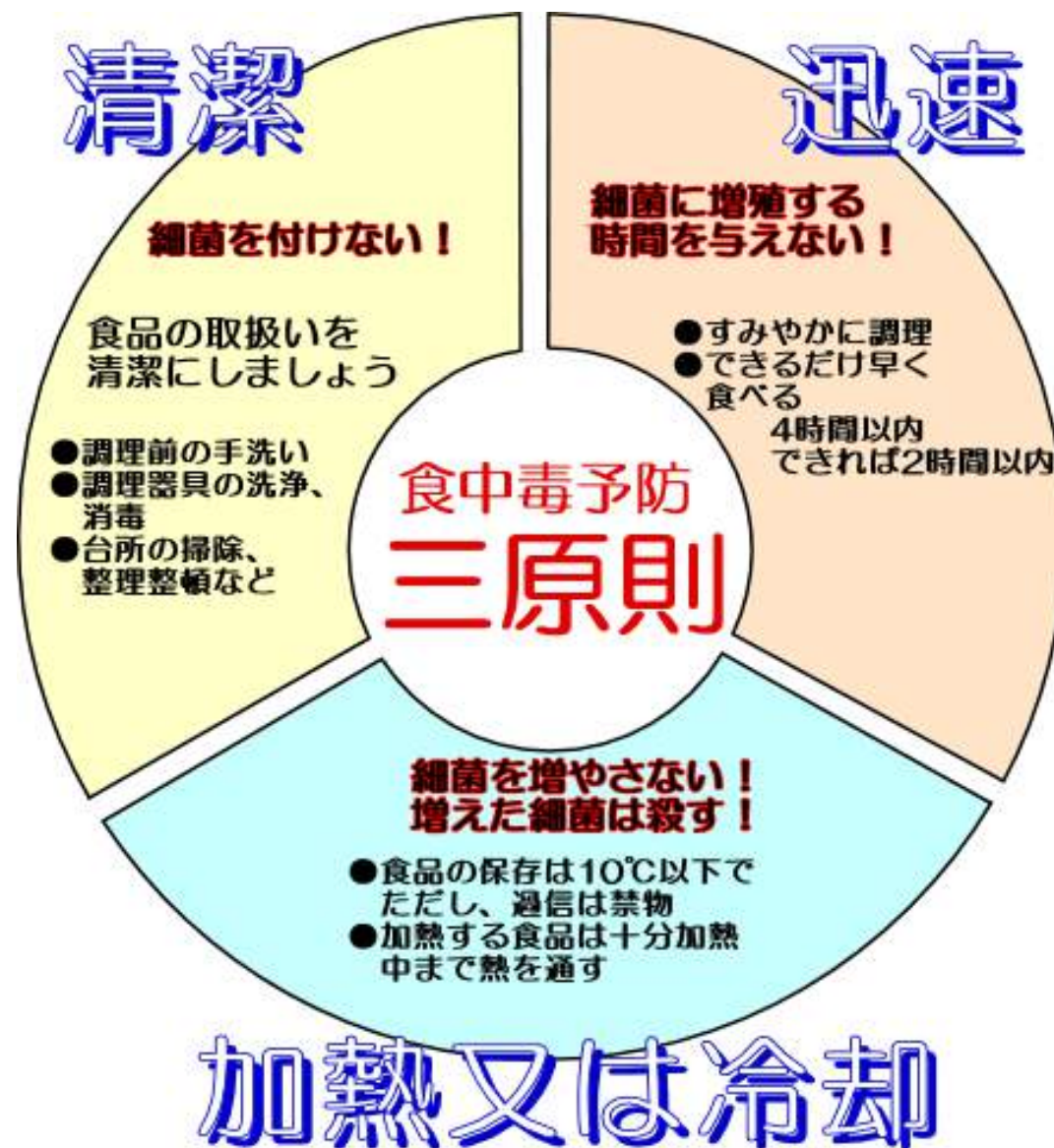


食中毒予防 3 原則と食品衛生（7 S）

1. つけない —清潔—
一般的衛生管理

2. ふやさない —迅速—
HACCP

3. やっつける —加熱—
HACCP



HACCPの構造の 7 原則 1 2 手順について



HACCPは一般的に7原則12手順と呼ばれる考え方に基づいて衛生管理システムを構築していきます

小規模事業者であれば、『HACCPに基づく衛生管理 (旧基準A)』と簡易的な『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (旧基準B)』のどちらかを選択することができます

主に飲食店は『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (旧基準B)』がおすすめです

実際にどのように導入するのか

- (1) 衛生管理計画の策定
- (2) 計画に基づく実施
- (3) 確認・記録

（１）衛生管理計画の策定

一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の２つから構成されます

- **一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）**

次の項目ごとに対応を記載していきましょう

- | | |
|------------------|---------------------------|
| ① 原材料の受入の確認 | ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 |
| ③－１ 交差汚染・二次汚染の防止 | ③－２ 器具等の洗浄・消毒・殺菌 |
| ③－３ トイレの洗浄・消毒 | ④－１ 従業員の健康管理・衛生的 作業着の着用など |
| ④－２ 衛生的な手洗いの実施 | |
| ⑤害虫駆除 | ⑥調理場の清掃 |

- **重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）**

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう

第１グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供

第２グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、（加熱した後、高温保管を含む）

第３グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

一般的衛生管理のポイント

次の様式に記載している項目について

「なぜ管理が必要なのか」「いつ」「どのように」管理し
「問題があったときはどうするか」の対応を考えて記載しましょう。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③－ 1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③－ 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③－ 3 トイレの洗浄・消毒
- ④－ 1 従業員の健康管理・衛生的 作業着の着用など
- ④－ 2 衛生的な手洗いの実施
- ⑤害虫駆除
- ⑥調理場の清掃

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	入荷時
		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、交換
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前（10時）、ピーク後（16時）、業務終了後（22時）
		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又は加熱して提供
③-1	交差汚染 二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	冷蔵庫内の保管状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け扱った都度、十分に洗浄し消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合加熱して提供または使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する
③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	使用後、営業終了後
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、またはすすぎを行い消毒する 営業終了度、まな板をハイター水に、包丁・おたま等器具類を100℃のお湯で、それぞれ30分消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合、洗剤で再度洗浄、すすぎを行い消毒する
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前（10時）、ピーク後（16時）、業務終了後（22時）
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う 特に使座、水流しレバー、手すり、ドアノブは念入りに消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていたならその都度、洗剤で洗浄・消毒を行う
④-1	従業員の健康管理	いつ	始業前
		どのように	体調管理シートにて、体温、せき、爪、手の傷、着衣等の確認を行う 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 38℃以上の熱がある場合は病院に行ってもらう
		問題があったとき	手に傷がある場合には絆創膏と手袋を着用させる 爪が長い場合は切り、汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実地	いつ	トイレ後、調理施設に入る前、盛り付け前、作業内容変更時
		どのように	生肉生魚等を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後 手洗いマニュアルを参考に衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合にはすぐに手を洗わせる
⑤	害虫駆除	いつ	3か月に1度
		どのように	害虫駆除業者に依頼し、営業時間外に行う
		問題があったとき	害虫がいた場合、直ちに業者に連絡し駆除してもらう
⑥	作業場清掃	いつ	床・毎日 壁・ダクト・毎週 天井・毎月
		どのように	床は掃除機とモップ、デッキブラシでこすりふき取る。 壁、ダクトは油用洗剤を使い拭きあげる。 天井はアルコールで拭きあげる
		問題があったとき	その都度拭き上げを行う

重要管理のポイント

(食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

・第 1 グループ

非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

※サラダ・冷奴・沢庵・アイスなど

・第 2 グループ

加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)（加熱した後、高温保管を含む）

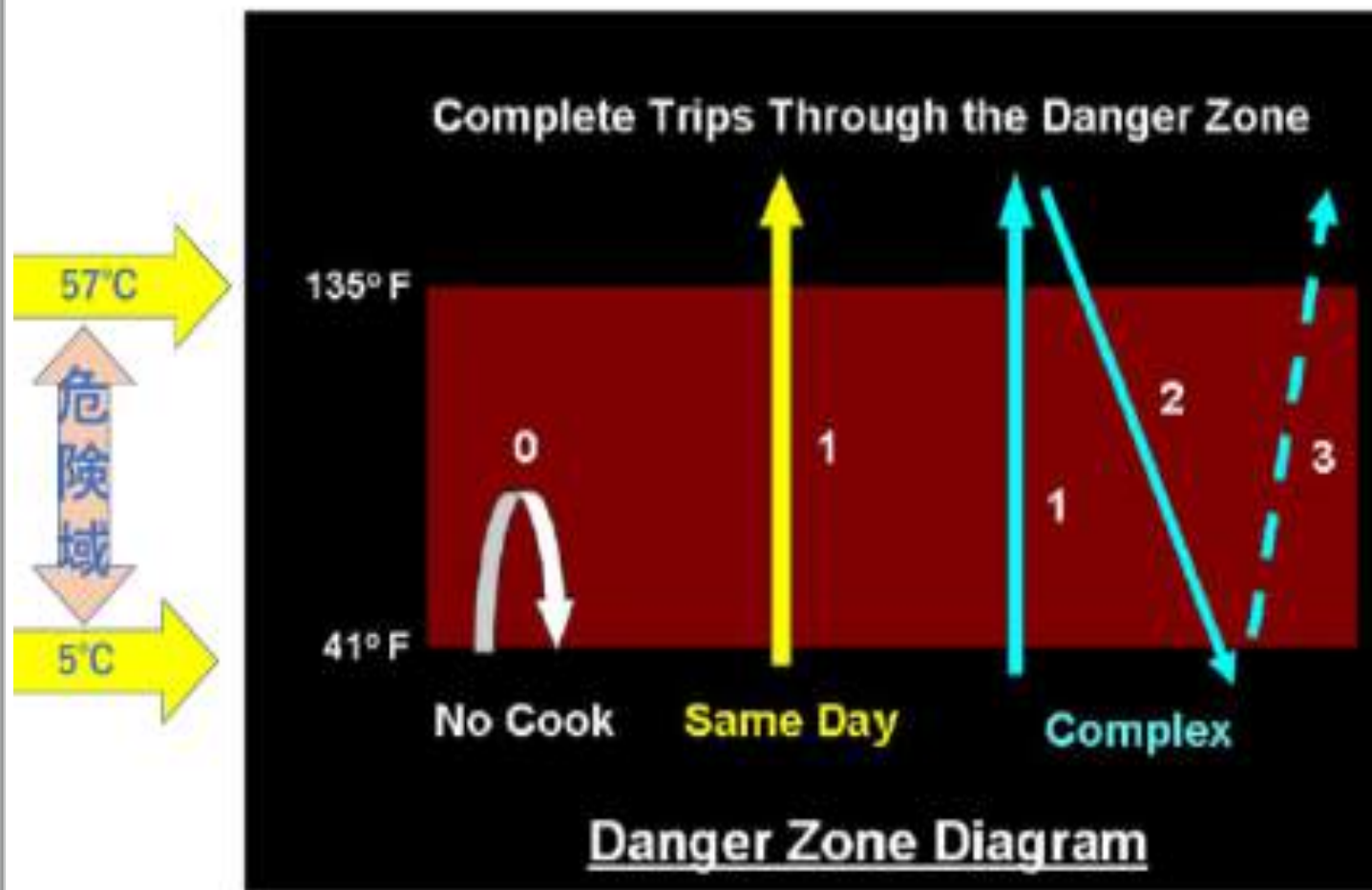
※ハンバーグ・唐揚げ・焼き鳥・ご飯・スープなど

・第 3 グループ

加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

※カレー・手作りプリンなど

第1・第2・第3グループの変動の図



重要管理ポイント 例 一覧

例			作成者：金田 洋彰	作成日： 2021.05.18
重要管理ポイント				
分類	メニュー		チェック方法	異常があった場合の対応
グループ① 非加熱	冷奴・サラダ・沢庵・アイス		目視、におい、賞味期限で確認する	破棄し新たに新しいものを用意する
グループ② 加熱し熱い まま提供	ハンバーグ 唐揚げ 焼き鳥		目視、におい、賞味期限、焼き目、肉汁 で確認する 温度計で中心温度を確認する (75度以上)	破棄し新たに新しいものを用意する 温度計で温度低かった場合再度加熱して 提供
グループ② 加熱し 高温保管し 熱い まま提供	ご飯 スープ		目視、におい、賞味期限で確認する 温度計で中心温度を確認する (75℃以上)	破棄し新たに新しいものを用意する 温度計で温度低かった場合再度加熱して 提供
グループ③ 加熱後 冷却し 再加熱し 提供	カレー		目視、におい、賞味期限で確認する 温度計で中心温度を確認する (75℃以上)	破棄し新たに新しいものを用意する 温度計で温度低かった場合再度加熱して 提供
グループ③ 加熱後 冷却しその まま提供	手作りプリン		目視、におい、賞味期限で確認する	破棄し新たに新しいものを用意する

重要管理ポイント 例 メニュー①

4・21	黒糖そら豆		メニュー
 グループ ① ホールディングタイム 消費期限に準じる	材料	手順	
	黒糖そら豆 30 g	黒糖そら豆をお皿に盛りつけ完成	

重要管理ポイント 例 メニュー②

4・18

からあげ

[メニュー](#)



グループ

①

ホールディングタイム

解凍後 3 6 H

提供時 ②

1 H

材料

鶏モモ肉	4 0 0 0 g
片栗粉	1 3 0 g
薄力粉	1 3 0 g
塩	2 0 g

手順

鶏モモ肉を 6 0 g でカットする
大きなボールですべての材料を混ぜ合わせる
13号に袋に入れて平に圧縮する
-18℃以下の冷凍庫で保管する①

冷凍庫からだし、冷蔵庫にうつし解凍する
解凍した唐揚げを☆片栗粉をまぶす
170℃の油で中心温度70度以上になるよう5分揚げる②重要
油をきり皿に盛り完成

・カンピロバクター
カンピロバクターは、熱に弱いのが特徴。65度以上で数分間加熱（中心の温度が70度以上で1分間加熱）し、ムラなく火を通す。肉を触ったら必ず石けんで手洗いを。調理器具も洗浄・殺菌をこまめに、また70度以上の熱湯をかける

重要管理ポイント 例 メニュー③

4・23

チキン仕込

[メニュー](#)



グループ

③

ホールディングタイム

解凍後24H

材料	使用量	仕入量	仕入額	原価	手順
シナモンスティック	26	50	250	¥130.0	寸胴に鶏モモ肉と水を入れ中心温度100℃まで加熱し、 沸騰した状態で1時間以上煮込む（肉が和和になるまで）②重要
					一度中心温度100℃まで上げたら、火を止め氷水で30分以内に15度以下まで急冷する。③重要 ・保管する場合はステンレス製の角ポットで10度以下の冷蔵庫で保管。 ・冷凍する場合は、圧縮袋にいれ真空状態にして-18度以下の冷凍庫で保管する。 解凍し提供前に 一度中心温度100度まで加熱殺菌して②重要 お皿に盛り付けて提供する ・カンピロバクター カンピロバクターは、熱に弱いのが特徴。65度以上で数分間加熱（中心の温度が70度以上で1分間加熱）し、ムラなく火を通す。肉を触ったら必ず石けんで手洗いを。調理器具も洗浄・殺菌をこまめに、また70度以上の熱湯をかける

（２）計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③－１ 交差汚染・二次汚染の防止
- ③－２ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③－３ トイレの洗浄・消毒
- ④－１ 従業員の健康管理・衛生的 作業着の着用など
- ④－２ 衛生的な手洗いの実施
- ⑤害虫駆除
- ⑥調理場の清掃

① 原材料の受入の確認

原材料の受入れ確認											
年				月				責任者			
日付	確認	確認者	特記事項	日付	確認	確認者	特記事項	日付	確認	確認者	特記事項
1日	良・否			11日	良・否			21日	良・否		
2日	良・否			12日	良・否			22日	良・否		
3日	良・否			13日	良・否			23日	良・否		
4日	良・否			14日	良・否			24日	良・否		
5日	良・否			15日	良・否			25日	良・否		
6日	良・否			16日	良・否			26日	良・否		
7日	良・否			17日	良・否			27日	良・否		
8日	良・否			18日	良・否			28日	良・否		
9日	良・否			19日	良・否			29日	良・否		
10日	良・否			20日	良・否			30日	良・否		
								31日	良・否		
年				月				責任者			
1日	良・否			11日	良・否			21日	良・否		
2日	良・否			12日	良・否			22日	良・否		
3日	良・否			13日	良・否			23日	良・否		
4日	良・否			14日	良・否			24日	良・否		
5日	良・否			15日	良・否			25日	良・否		
6日	良・否			16日	良・否			26日	良・否		
7日	良・否			17日	良・否			27日	良・否		
8日	良・否			18日	良・否			28日	良・否		
9日	良・否			19日	良・否			29日	良・否		
10日	良・否			20日	良・否			30日	良・否		
								31日	良・否		

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

[illegible]

③－ 1 交差汚染・二次汚染の防止

③－ 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

まな板 洗浄マニュアル

【使用都度】

1. 温水で下洗した後、中性洗剤を使用してスポンジやブラシで丁寧に洗う。
2. 流水でよくすすぐ。
3. 清潔な場所で乾燥させる。または乾いた清潔なダスターで拭き取る。
4. 全体にアルコール製剤を噴霧する。

【毎日の作業終了後】

1. 温水で下洗した後、中性洗剤を使用してスポンジやブラシで丁寧に洗う。
2. 流水でよくすすぐ。
3. 所定の濃度に希釈した塩素系漂白剤に浸漬後、流水でよくすすぐ、
4. 熱湯や煮沸などで加熱殺菌する。
5. 清潔な場所で乾燥させる。または乾いた清潔なダスターで拭き取る。
6. 清潔な場所に保管する。

※塩素系漂白剤を使用する際は、手袋・保護メガネ等保護具を着用する(中性洗剤は、荒れ性や長時間作業する時などに手袋を着用する)。

※塩素系漂白剤は、酸性タイプ製品や排水口ヌメリ取り剤・生ゴミ・食酢・アルコールと混ぜない(塩素ガスが出て危険)。

※塩素系漂白剤は、原液・熱湯で使用しない。また使用中は、必ず換気する。

※製品情報記載の注意事項をご確認の上、ご使用ください。

④ 洗浄マニュアル

1. 温水で下洗いし、中性洗剤をスポンジに取り、丁寧に洗う(柄の部分、柄の付け根は念入りに洗浄する)。
2. 流水でよくすすぐ。
3. 清潔な場所で乾燥させる。または乾いた清潔なダスターで水気をふき取る。
4. 100℃の熱湯に1分煮沸する。
5. 全体にアルコール製剤を噴霧する。
6. 消毒保管庫又は清潔な棚に保管する。
7. 使用直前にも全体にアルコール製剤を噴霧する。

※荒れ性や長時間作業する時などは、手袋を着用する。

※製品情報記載の注意事項をご確認の上、ご使用ください。

④ まな板 用途別色分け

● 生魚	→	青
● 生肉	→	赤
● 生野菜	→	緑
● 加熱調理後	→	白

スポンジ・ブラシ 洗浄マニュアル

【作業の都度】

1. 中性洗剤を入れたバケツでよくもみ洗いする。
2. 流水でもみながら、よくすすぐ。
3. 乾燥しやすい、清潔な場所に重ねずに保管する。

【毎日の作業終了後】

1. 中性洗剤を入れたバケツでよくもみ洗いする。
2. 流水でもみながら、よくすすぐ。
3. 希釈した塩素系漂白剤を入れたバケツで浸漬する(よくもんで内部まで浸透するようにする)。
4. 流水でもみながら、よくすすぐ。
5. 100℃の熱湯で1分煮沸する。
6. 乾燥しやすい、清潔な場所に重ねずに保管する。

※漂白剤の濃度を濃くしたり、浸漬時間が長すぎるとスポンジの劣化が早まります。

※塩素系漂白剤を使用する際は、手袋・保護メガネ等保護具を着用する(中性洗剤は、荒れ性や長時間作業する時などに手袋を着用する)。

※塩素系漂白剤は、酸性タイプ製品や排水口ヌメリ取り剤・生ゴミ・食酢・アルコールと混ぜない(塩素ガスが出て危険)。

※塩素系漂白剤は、原液・熱湯で使用しない。また使用中は、必ず換気する。

※製品情報記載の注意事項をご確認の上、ご使用ください。

ダスター 洗浄マニュアル

【作業の都度】

1. 中性洗剤でよくもみ洗いする。
2. 流水でもみながら、よくすすぐ。
3. 乾燥しやすい、清潔な場所に重ねずに保管する。

【毎日の作業終了後】

1. 洗濯洗剤を入れたバケツでよくもみ洗いする。
2. 100℃の熱湯で煮沸しその後流水でもみながら、よくすすぐ。
3. 希釈した塩素系漂白剤を入れたバケツで浸漬する(よくもんで内部まで浸透するようにする)。
4. 流水でもみながら、よくすすぐ。
5. 乾燥しやすい、清潔な場所に重ねずに保管する。

※漂白剤の濃度を濃くしたり、浸漬時間が長すぎるとダスターの劣化が早まります。

※塩素系漂白剤を使用する際は、手袋・保護メガネ等保護具を着用する(中性洗剤は、荒れ性や長時間作業する時などに手袋を着用する)。

※塩素系漂白剤は、酸性タイプ製品や排水口ヌメリ取り剤・生ゴミ・食酢・アルコールと混ぜない(塩素ガスが出て危険)。

※塩素系漂白剤は、原液・熱湯で使用しない。また使用中は、必ず換気する。

※製品情報記載の注意事項をご確認の上、ご使用ください。

「衛生的手洗い」の手順



SARAYA

サライヤ株式会社 東京都中央区新富1-10-10 TEL:03-5561-0000

③－ 1 交差汚染・二次汚染の防止

③－ 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

調理器具等の消毒														
年 月 責任者					年 月 責任者					年 月 責任者				
日付	スポンジ ダスター	まな板	調理器具	確認者	日付	スポンジ ダスター	まな板	調理器具	確認者	日付	スポンジ ダスター	まな板	調理器具	確認者
1 日	良・否	良・否	良・否		1 1 日	良・否	良・否	良・否		2 1 日	良・否	良・否	良・否	
2 日	良・否	良・否	良・否		1 2 日	良・否	良・否	良・否		2 2 日	良・否	良・否	良・否	
3 日	良・否	良・否	良・否		1 3 日	良・否	良・否	良・否		2 3 日	良・否	良・否	良・否	
4 日	良・否	良・否	良・否		1 4 日	良・否	良・否	良・否		2 4 日	良・否	良・否	良・否	
5 日	良・否	良・否	良・否		1 5 日	良・否	良・否	良・否		2 5 日	良・否	良・否	良・否	
6 日	良・否	良・否	良・否		1 6 日	良・否	良・否	良・否		2 6 日	良・否	良・否	良・否	
7 日	良・否	良・否	良・否		1 7 日	良・否	良・否	良・否		2 7 日	良・否	良・否	良・否	
8 日	良・否	良・否	良・否		1 8 日	良・否	良・否	良・否		2 8 日	良・否	良・否	良・否	
9 日	良・否	良・否	良・否		1 9 日	良・否	良・否	良・否		2 9 日	良・否	良・否	良・否	
1 0 日	良・否	良・否	良・否		2 0 日	良・否	良・否	良・否		3 0 日	良・否	良・否	良・否	
										3 1 日	良・否	良・否	良・否	
年 月 責任者					年 月 責任者					年 月 責任者				
1 日	良・否	良・否	良・否		1 1 日	良・否	良・否	良・否		2 1 日	良・否	良・否	良・否	
2 日	良・否	良・否	良・否		1 2 日	良・否	良・否	良・否		2 2 日	良・否	良・否	良・否	
3 日	良・否	良・否	良・否		1 3 日	良・否	良・否	良・否		2 3 日	良・否	良・否	良・否	
4 日	良・否	良・否	良・否		1 4 日	良・否	良・否	良・否		2 4 日	良・否	良・否	良・否	
5 日	良・否	良・否	良・否		1 5 日	良・否	良・否	良・否		2 5 日	良・否	良・否	良・否	
6 日	良・否	良・否	良・否		1 6 日	良・否	良・否	良・否		2 6 日	良・否	良・否	良・否	
7 日	良・否	良・否	良・否		1 7 日	良・否	良・否	良・否		2 7 日	良・否	良・否	良・否	
8 日	良・否	良・否	良・否		1 8 日	良・否	良・否	良・否		2 8 日	良・否	良・否	良・否	
9 日	良・否	良・否	良・否		1 9 日	良・否	良・否	良・否		2 9 日	良・否	良・否	良・否	
1 0 日	良・否	良・否	良・否		2 0 日	良・否	良・否	良・否		3 0 日	良・否	良・否	良・否	
										3 1 日	良・否	良・否	良・否	

従業員の健康管理や服装、体温
など

衛生的な手洗いの実施

[illegible]

⑥調理場の清掃

調理場の清掃														
年					月					責任者				
日付	床	壁ダクト	天井	確認者	日付	床	壁ダクト	天井	確認者	日付	床	壁ダクト	天井	確認者
1日	良・否				11日	良・否				21日	良・否			
2日	良・否				12日	良・否				22日	良・否			
3日	良・否				13日	良・否				23日	良・否			
4日	良・否				14日	良・否				24日	良・否			
5日	良・否				15日	良・否				25日	良・否			
6日	良・否				16日	良・否				26日	良・否			
7日	良・否				17日	良・否				27日	良・否			
8日	良・否				18日	良・否				28日	良・否			
9日	良・否				19日	良・否				29日	良・否			
10日	良・否				20日	良・否				30日	良・否			
										31日	良・否			
年					月					責任者				
1日	良・否				11日	良・否				21日	良・否			
2日	良・否				12日	良・否				22日	良・否			
3日	良・否				13日	良・否				23日	良・否			
4日	良・否				14日	良・否				24日	良・否			
5日	良・否				15日	良・否				25日	良・否			
6日	良・否				16日	良・否				26日	良・否			
7日	良・否				17日	良・否				27日	良・否			
8日	良・否				18日	良・否				28日	良・否			
9日	良・否				19日	良・否				29日	良・否			
10日	良・否				20日	良・否				30日	良・否			
										31日	良・否			

施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていれば違反とにならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

HACCP義務化に違反した場合の罰則

ハサップが「**義務化**」される→違反した場合には「**罰則**」

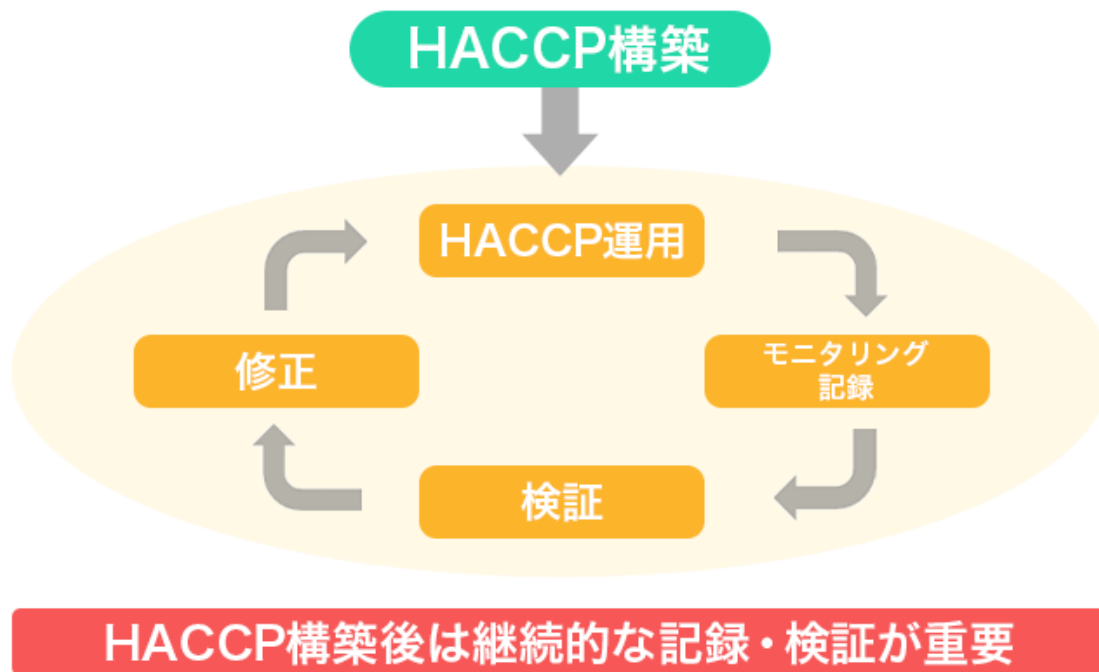
食品衛生法においては、違反した場合

最大で「**3年以下の懲役**」または

「**300万円以下**（法人の場合は**1億円以下**）の罰金」が課せられます。

なお、ハサップ導入の有無については、書類の提出および定期的な視察により確認する予定となっています。

HACCPは構築して終わりではない！



HACCPは構築して終わりではありません

継続的にモニタリング・**記録**・検証を繰り返すことで初めて機能するものです。

作る料理が常に食品安全を確保して提供できるように、**HACCP**をしっかりと継続的な運用をしていきましょう