

北区保健所から

HACCP管理等について

1

本日の内容

- 1 HACCPとは何か
- 2 「HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいること」を満たすには
- 3 衛生監視票について

2

1 HACCPとは何か

3

HACCPの始まり

1959年 NASAの宇宙食開発に始まる



宇宙で食中毒にならないための安全な食品
100%安全と言える食品が必要

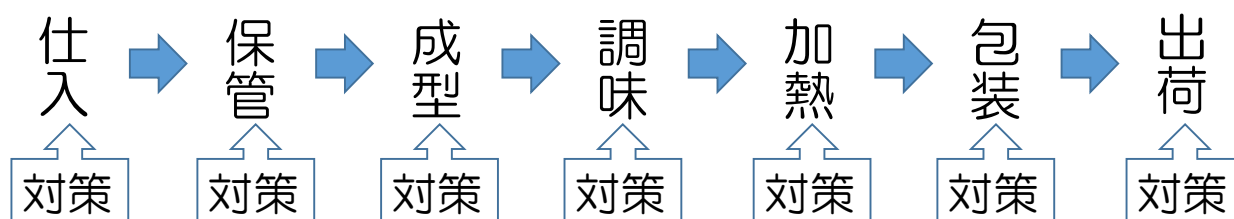


食品の生産・製造・流通すべての工程を
管理すれば良いのではないか

と考えた

4

HACCPの考え方



すべて管理すれば完成したものは安全！

義務化により期待される効果

- 食中毒発生の防止（下げ止まりに対処）
- 異物混入の低減（回収事例を減らす）
- 食品輸出の強化（諸外国ではHACCP必須）

5

EU・米国・日本のHACCP導入状況

EU

1993年から一部導入、2006年に全食品に導入

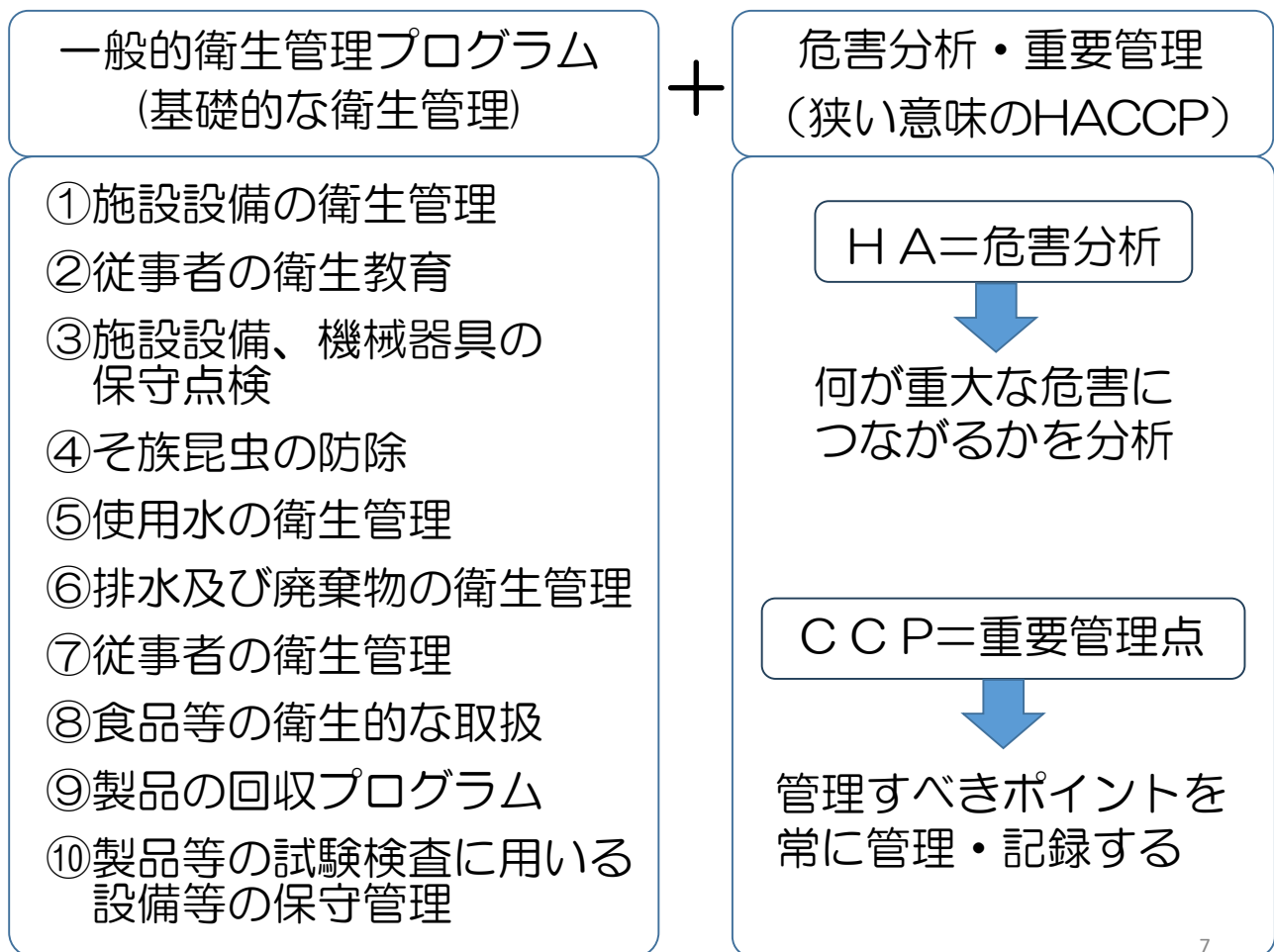
米国

1997年から一部に導入、2011年に全施設に義務化

日本

一部の業種で似た制度はあったが義務ではない
民間のHACCP認証はあったがあくまでも任意

平成30年（2018年）の法改正で義務化



① 簡潔にやることをまとめると…

- ①基礎的な衛生管理は一般衛生管理として実行する（整理、整頓、清掃等）
- ②重要な工程は重要管理として管理を実行する
- ③記録をつけて定期的に振り返る（必要に応じて計画の見直し）

2 「HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいること」を満たすには

9

食品衛生法のHACCP管理は2つある

1. HACCP に基づく衛生管理
2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

特に理由がなければ
「考え方を取り入れた管理」を行ってください

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「各業界団体作成の手引書に基づいた衛生管理」

1 リスクを知る

2 「衛生管理計画」をつくる

○一般衛生管理

○重要管理

3 「衛生管理計画」を実行する

5 見直す

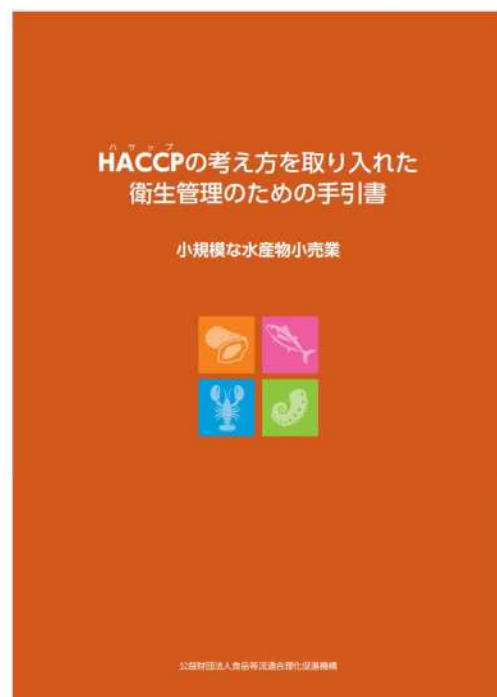
4 「記録表」に記録する

11

業界団体の手引書は厚生労働省のホームページにあります



肉屋向け手引書



魚屋向け手引書

12

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「各業界団体作成の手引書に基づいた衛生管理」

1 リスクを知る

2 「衛生管理計画」をつくる

- 一般衛生管理のポイント
- 重要管理のポイント

3 「衛生管理計画」を実行する

5 見直す

4 「記録表」に記録する

13

衛生管理計画の項目（豆腐製造の場合）

一般衛生管理

1. 原材料（大豆）の受け入れ・保管
2. 大豆の洗浄
3. 製品の冷却温度・時間の確認
4. 製造室の整理・整頓・清掃
5. 機械器具の洗浄・消毒・殺菌
6. 機械・器具の破損の確認
7. トイレの洗浄・消毒
8. 従業員の健康管理
9. 衛生的な手洗い

重要管理

1. 大豆の煮沸温度・時間
2. 加熱殺菌温度・時間（行う場合のみ）
3. 販売ケース、冷蔵庫、冷却水の温度確認

14

管理計画作成の例（豆腐製造の場合）

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ（ <u>原材料の受け入れ時</u> ・その他）
		どのように 目視確認
		問題があった時 返品・交換または廃棄
②	大豆の洗浄	いつ（大豆洗浄時）
		どのように
		問題があった時
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ（始業前・製造中・製造終了後・その他）
		どのように
		問題があった時

手引書をコピーして○をつけたり、少し記入するだけで作成可能 15

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「各業界団体作成の手引書に基づいた衛生管理」

1 リスクを知る

2 「衛生管理計画」をつくる

○一般衛生管理のポイント

○重要管理のポイント

3 「衛生管理計画」を実行する

5 見直す

4 「記録表」に記録する

記録表の例（豆腐製造の場合）

一般衛生管理の記録

月日	①原材料の受け入れ・保管の確認	②大豆の洗浄	③製品の冷却温度・時間の確認
10月1日	○良・否	○良・否	○良・否
10月2日	良・否	良・否	良・否
10月3日	良・否	良・否	良・否
10月4日	良・否	良・否	良・否

17

記録表の例（豆腐製造の場合）

一般衛生管理の記録

月日	特記事項
10月1日	豆腐のこし袋を摩耗のため交換
10月2日	
10月3日	原料の大豆袋が破れていたため交換依頼
10月4日	

18

記録表の例（豆腐製造の場合）

重要管理の記録

	大豆の煮沸温度・時間の 管理の確認		販売ケース、冷蔵庫、 冷却水の温度確認
基準値	温度 (95) °C以上	時間 (50) 分	(10) °C以下
10月1日	99 °C	50 分	ケース 8 °C 冷蔵庫 8 °C 冷却水 5 °C
10月2日	98 °C	50 分	ケース 8 °C 冷蔵庫 8 °C 冷却水 3 °C

重要管理の項目は、実際に確認した数値を記入する。

19

自力で管理計画を作成することが
難しい場合は、保健所で計画作成の
補助をします。

北区保健所生活衛生課 食品衛生担当
03-3919-0726

（北区外の方は住所地の保健所へご連絡ください）

3 衛生監視票について

21

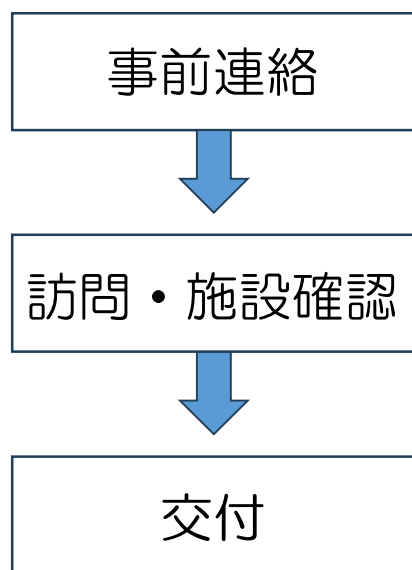
衛生監視票とは

保健所が営業施設等を監視した際に、その施設の設備や衛生管理を点数化して採点したもの

必要な場合は保健所に連絡してください

22

衛生監視票が必要な場合の取得方法



施設の確認に伺うまで
1～2週間程度の余裕を
もって連絡してください。

施設の確認後、おおむね
1週間後に保健所で受取を
お願いします

23

注意点

監視票は100点満点のうち4割程度が
HACCPの項目での配点です

24

注意点

- ① 衛生監視票が必要な事業者は許可を持っている事業者だけです。

食肉販売業・魚介類販売業
豆腐製造業等

→ 必要

野菜果物販売業
その他の食料品販売業

→ 不要

- ② HACCP管理が必須な事業者は許可・届出の対象事業者だけです。

25

以上で保健所からの説明を終わります

26

制度が始まる前に必要な取組みや書類をご確認ください。

納入内容に応じた必要事項（保健所関係）

	納入品の内容	食品衛生法の規制	HACCP管理の取組み	監視票の提出
類型 1	①魚・肉を納入している（包装品をそのまま納入する場合を除く） ②豆腐、麺、パン、魚肉練り製品（かまぼこ、ちくわなど）、食肉製品（ソーセージなど）を自施設で製造し、それを納入している	許可必要	必要	必要
類型 2	食品衛生法の届出の対象となる食品を納入している ※仕入れた豆腐、仕入れた生麺、仕入れた魚肉練り製品、仕入れた食肉製品、野菜、果物、米、冷凍食品、牛乳・乳製品など	届出必要	必要	不要
類型 3	食品衛生法の許可・届出に該当しない食品（包装品であること）を納入している ※乾麺、乾物、瓶詰・缶詰、塩・砂糖・醤油など容器に入った調味料類など（包装された常温で長期保蔵可能な加工食品）	許可・届出不要	必要に応じて取組み	不要

乾物・乾麺・調味料等でも無包装の食品や開封小分けした場合は類型 2 の対象になります。

HACCP管理の取組みをこれから行う場合

- 1 厚生労働省のホームページにある手引書を読む
- 2 手引書を参考に管理計画を立てる
- 3 管理計画を実行して毎日記録をとる
- 4 定期的に計画を見直す（毎月、半年、年一回等の頻度で）

手引書には管理計画と記録表のひな型、それらの記載例が掲載されています。これを自施設の作業内容に合うように一部修正して、または作業内容が合致していればそのまま使うことも可能です。計画の作成などで困った場合は保健所に連絡してください。

監視票が必要な場合

- 1 保健所の訪問・施設の確認が可能なスケジュールを確保する
（初めて保健所が立入りする場合、おおむね 1 時間程度。営業時間中も可）
- 2 1 のスケジュールの 1 ～ 2 週間前に保健所に連絡して訪問日時の相談をする
（施設の住所、施設の名称、監視票が必要な旨を伝える）
- 3 保健所が施設立入り後、おおむね一週間後に監視票を保健所で受け取る

お問合せ先

北区保健所生活衛生課食品衛生

電話 03 - 3919 - 0726

※自施設が北区以外にある場合は管轄の保健所へご相談ください。

* 1 施設に応じて基準点を修正することができる。

19	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いている	2	
20	貯水槽を定期的に清掃している	1	
21	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	

5. ねずみ及び昆虫対策

22	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	4	
----	-------------------------	---	--

6. 廃棄物及び排水の取扱い

23	廃棄物・排水を適切に処理している	2	
24	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	

7. 食品取扱者の衛生管理

25	食品取扱者の健康状態を把握している	1	
26	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	
27	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	

8. 検食の実施

28	検食を保存している	1	
29	提供先・時刻・提供数量を記録している	1	

9. 情報の提供

30	健康被害に関する情報の提供体制を定めている（機能性表示食品及び特定保健用食品に限る。）	1	
----	---	---	--

10. 回収・廃棄

31	回収・廃棄の手順を定めている	1	
----	----------------	---	--

Ⅲ HACCPに基づく衛生管理に関する事項（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は採点の対象外）

1. 危害要因の分析

32	危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	6	
----	----------------------------	---	--

2. 重要管理点の決定

33	重要管理点（CCP）を適切に決定している	2	
----	----------------------	---	--

3. 管理基準の設定

34	33で定めたCCPに適切な管理基準（CL）を定めている	4	
----	-----------------------------	---	--

4. モニタリング方法の設定

35	34で設定したCLのモニタリング方法を適切に定めている	6	
----	-----------------------------	---	--

5. 改善措置の設定

36	CL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	6	
----	------------------------	---	--

6. 検証方法の設定

37	32～36の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	8	
----	-------------------------------	---	--

7. 記録の作成

38	モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	6	
----	---------------------------	---	--

Ⅳ その他
（下記の事項が遵守されている場合には☑を入れること）

39	講習会を定期的に受講している	☐	
40	仕入元・出荷先等の記録を保存している	☐	
41	自主検査を実施し、結果を保存している	☐	
42	健康被害等に関する情報の提供体制を定めている（機能性表示食品及び特定保健用食品を除く。）	☐	

【点数】

点数＝

（ A:適用する項目の採点の合計点）

／

（ B:適用する項目の総基準点（施設に適用しない項目を除く）

× 100

＝

【特記事項】

監視年月日： 年 月 日

保健所名：

食品衛生監視員氏名：