

HACCP 実施してありますか？

原則として食品を取り扱う全ての事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられています。
まだ導入できていない方は今すぐ取り組みましょう!!

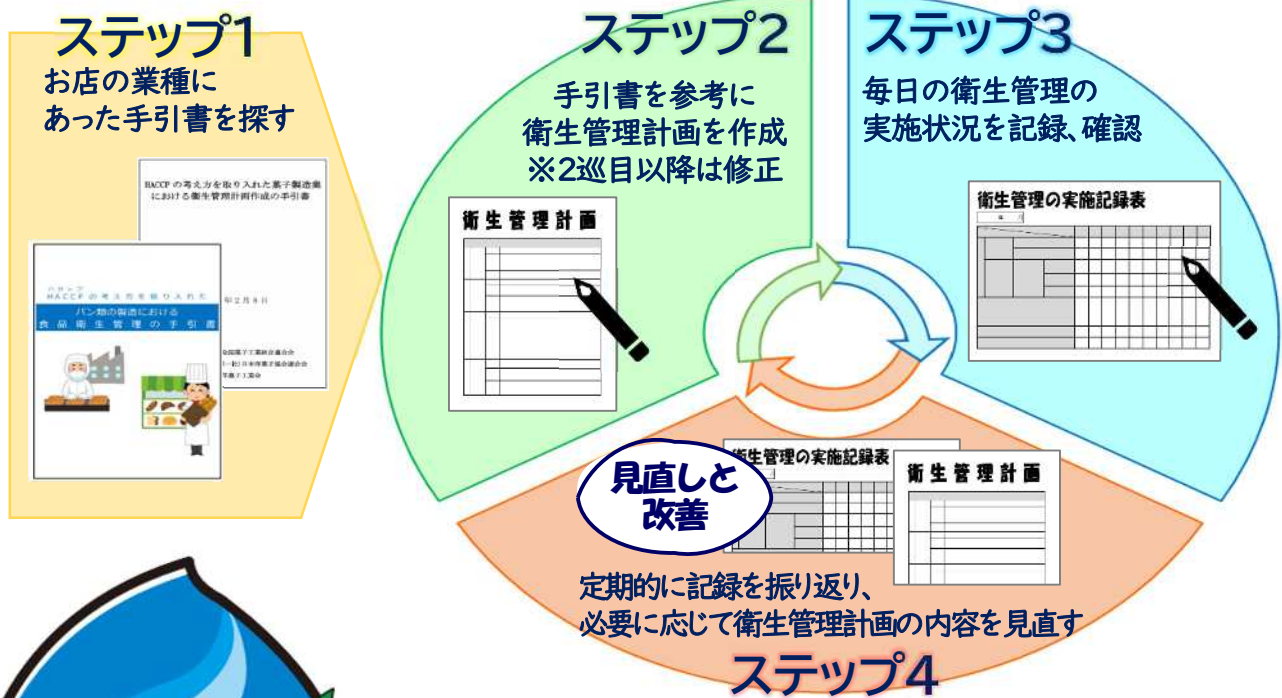
HACCP って何ですか？

食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の方法です。



導入から実施までの簡単4ステップ

手引書の「参考様式」を使って、日頃からお店で行っている衛生管理の内容を文書化するだけです!



手引書を使うと、
簡単に HACCP を導入できるんだミン♪

詳しくは裏面をチェックだミン!

ご不明な点は、ご相談ください

相模原市生活衛生課 食品衛生班 ☎042-769-9234
津久井班 ☎042-780-1413

ステップ1 お店の業種にあった手引書を探しましょう

厚生労働省のホームページから、各食品事業者団体が作成した衛生管理の手引書の中から、自分のお店の業種と同じもの、又は原材料や製造工程が似ている手引書を探しましょう。



『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』

ステップ2 手引書を参考に衛生管理計画(一般衛生管理、重要管理)を作成しましょう

各手引書では、その業種で調理・製造される食品について、考えられるリスクとその対策方法が解説されています。手引書を読み、自分のお店でつくる食品にどのようなリスクが潜んでいるか確認してから、『衛生管理計画書』の様式を活用して、お店の衛生管理計画書をつくります。

〈手引書の参考様式を使う場合〉

菓子手引書

(5)受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管と資材は区分した場所に保管する。

~~(6)製造には、水道水などの飲用適の水を使用する。~~

・参考様式の衛生管理計画の内容の中で、お店で行う衛生管理に該当しない場合は取り消し線で消します

パン類手引書

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎日	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
冷蔵庫、冷凍庫	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼

・チェックポイントごとに、「頻度」「いつ」「実施事項」「問題が起きた場合」の内容を記載します

〈相模原市の参考様式を使う場合〉

1.設備、機械、器具及び従事者の衛生管理		いつ	実施事項	問題があったとき
1 施設・設備の衛生管理	いつ	作業終了後	作業終了後	作業終了後
	どのように	作業終了後	作業終了後	作業終了後
2 防鼠、防虫	いつ	作業前・中・後	作業前・中・後	作業前・中・後
	どのように	作業前・中・後	作業前・中・後	作業前・中・後

・実施する管理方法にチェックを入れます。
・該当する方法がない場合には「その他」にチェックし、管理方法を記載します。

ステップ3 毎日の衛生管理の実施状況を記録、確認しましょう

ステップ2で決めた計画に従業員に周知し、計画に従って日々の衛生管理を実施します。

〈手引書の参考様式を使う場合〉

日付	1	2	3	不備が生じた際の担当者
曜日	月	火	水	対応
床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○		石井
鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○		
器具類の保管状況	○	○		

菓子手引書

日付	1	2	3	4	5
曜日	木	金	土		
衛生管理記録表 (R●年10月)	石井	鈴木	石井		
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	○	○	○	○	○
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか	○	○	○	○	○
特記事項					

パン類手引書

〈相模原市の参考様式を使う場合〉

日付	1	2	3	4	5
(1)施設・設備の衛生管理	○	○	○	○	○
(2)防鼠、防虫	○	×	○	○	○
①機械類	○	○	○	○	○
問題があった時の状況と対応					
記録者	石井	鈴木	石井		
確認者	相模	相模	相模		

・計画どおり実行できたら○、実行できなかった場合は×、特記事項に問題や対応した内容を記入します。
・「担当者」「記録者」欄には、記録を書いた担当者名を記入します。
・店舗の責任者が確認を行い、確認者欄に名前を記入します。

ステップ4 定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画の内容を見直しましょう

定期的実施記録を確認し、「X」が多い項目は実施方法について改善策を検討し、衛生管理計画を見直します。

また、製造品目の変更時や従業員の入替りの時期などは、随時衛生管理計画を見直してください。



困った時には動画をチェック!

衛生管理計画の作成や実施の方法、作成した衛生管理計画の見直しの方法について、動画でいつでも確認できます!(相模原市ホームページ)

〈計画の作成や実施方法〉



菓子製造業向け



パン製造業向け

〈計画の見直し〉



該当箇所: 衛生管理計画振り返り参照