

HACCP 制度化対応
衛生管理計画 文書モデル

この1冊で、HACCP 制度化に必要な
衛生管理計画は準備万端！

HACCP 制度化対応 実施要領【飲食店向け】

HACCP 制度化で必要な文書は出来ていますか？

食品衛生法に対応したモデル文書を掲載した冊子です！

各社に合わせてアレンジしながらご利用いただけます。

書類の作成や管理が大変！
法律順守の確認も大変！



美味しい料理は提供してるけど、HACCP
で必要な衛生管理計画と記録って何？

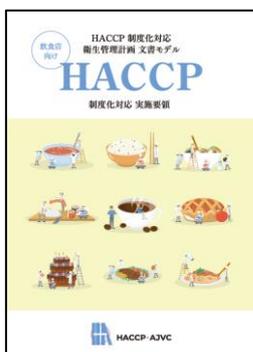


食品衛生法や施行規則の条文と、
衛生管理計画の整合性が万全！

経験豊富なコンサルが、
日々の記録をたった3枚に集約！

保健所と同じ目線で「食品衛生監視
票」に基づく自己採点が可能！
(別途オプションサービスも提供予定)

文書や記録用紙はすべてワードやエク
セル、現場に合わせて変更可能
(40点以上のデータをUSBで提供)



文書原案作成 HACCP・AJVC Web-HACCP 研究会

協力 アシストメイク株式会社

体裁 A4版、145ページ

価格 50,000円 (40種以上のデータを収載したUSB付き)

(税別、送料別)

※送料 1~4冊：350円、5~10冊：500円、11冊以上 無料

※食品工場（惣菜製造業）を想定した実施要領（冊子）も同時刊行！

本書について（「はじめに」「本書の使い方」より）

【本書の特徴】

- 本書では、スタッフ 10 名の架空のモデル飲食店を想定して、その現場で必要な衛生管理計画と、その計画において必要となる手順書や記録などの一部を掲載しています。
- 食品衛生管理計画や文書、記録用紙などのサンプルは、USB にデータを収載しています。**データはワードやエクセルなので、自社の状況に応じてアレンジしてご利用ください。
- 衛生管理計画の項目と、食品衛生法など関連法規のどの条文が対応しているか明記しています。そのため「HACCP 制度化で対応が必須な項目」が明瞭で、**保健所の「食品衛生監視票」に沿った自主点検が可能**になります。
- 衛生管理計画の内容は、実際に FSSC 22000 認証取得工場で使われている計画から、HACCP 制度化の対応に必要な部分のみを抜粋したものです。そのため、HACCP が軌道に乗った後、FSSC 22000 などの国際規格へのステップアップもスムーズです。
- オプション（有償）で食品衛生監視票に沿った自己点検をサポートするサービスの提供も予定しています。

【さらに HACCP のステップアップをご希望の皆様へ】

- 本書の内容をウェブサイトで利用できる文書・記録類の管理用サイト「Web-HACCP」(<http://iso-fsms.net>) を準備中です（有償、2023 年初頭より稼働開始）。
- 「Web-HACCP」では HACCP 制度化対応で作成する文書や記録の書式をご利用いただけます。

【該当する規制】

・食品衛生法 施行規則 第六十六條之二

①法第五十一條第一項第一号（法第六十八條第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

■【この衛生管理計画の II. 項目の衛生】

②従業者は、法第五十一條第二項（法第六十八條第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

■【この衛生管理計画】

二 施設設備、機械器具の構造及び経営並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

■【11.2(1)】

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

■【11.1(1)、11.2(1)(2)(3)、11.3(1)、11.6(2)】

なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

■【11.1(1)、11.2(1)(2)(3)、11.3(1)、11.6(2)】

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

■【11.2(1)(2)】

・食品衛生法 施行規則 別表第十七（第六十六條之二の二項関係）

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生を防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

■【11.5(1)】

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検疫を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検疫を受けるよう指示すること。

■【11.5(1)(2)】

6.2 水・熱水の供給（使用水系給湯）（水道法等の関係法令及び自治体の指導要綱）

→**営業施設概要図**（食品製造施設図）を Web-HACCP にアップロードしてください。

(1) “使用水”製品の安全性及び品質を確保するため、受水、貯水、分配、使用を管理できるように適切に設備する。逆流防止装置の設置と供給ルートを確認する。

(2) “食品製造用水”（公共用水道水又は 200 項目の基準に適合する水）を従事者の衛生施設用を含め、営業上支障ない量を提供する。

① ①貯水槽、ポンプ類、給水管、漏洩装置（や給湯設備）等は、水質条件を満たす設備

や材料を使用する。

②貯水槽を使用する場合は、不透水性で耐熱性がある材料を用い裏面構造とし、排水

口は底部に設ける。内部は清掃が容易で、かつ、駆動できる構造にする。

③貯水槽は、専門業者に委託して、定期的に（年 1 回以上）に清掃し清潔に保持する。

その記録は、1 年間保存する。

11.1 従事者の衛生教育

(1) 食品衛生責任者又は適任者は、常に食品衛生に関する新しい知見に習熟し、従事者及び関係者の実務に関する衛生教育を実施する。定期的にその有効性を評価し、必要に応じて教育方法を見直す。

① すべての従事者に、当社製品の汚染又は劣化を防止するため、自分の役割及び責任を認識させる。特に**新規採用者**には、まず**当社**の衛生管理基本事項を理解させる。

② 従事者に起因する食品、食品包装材料及び食品に接触する表面の食中毒原因微生物による製品の汚染を防止し、製造及び製品の取り扱いが衛生的に行われるよう、教育・訓練を必要に応じて実施する。【**個人教育訓練記録簿**、【**教育訓練履歴表**】

③ ③.3 施設・機器に関する清掃・洗浄及び殺菌・消毒の手順

④ ④.3 洗浄用、殺菌用、④.6 その他の潜在的に危険な化学物質を安全に取り扱う手順

関連法規を確認した上で、食品衛生管理計画のサンプル文書を活用いただけます。

本書で提示している「食品衛生計画」の目次

会社概要・適用範囲/HACCP 実施要領〔衛生管理計画規定事項・手順〕／目的・適用法令及び規制・衛生管理体制／用語及び定義／建物の構造と配置／施設及び作業区域の配置／ユーティリティ：空気、水、エネルギー／廃棄物及び廃水処理設備／装置の構造、衛生及び保守／清掃・洗浄及び殺菌・消毒／有害生物（そ族、昆虫等）の防除／要員の衛生／購入材料の管理／交差汚染・二次汚染の予防手段／調理加工工程の管理／料理情報及び喫食者の認識／倉庫保管及び輸送・納品／食品防衛／緊急事態への備え及び対応／製品（料理）のリコール手順（回収・廃棄）／危害分析・重要管理点（HACCP）方式の運営要領

お申し込み・お問い合わせ Eメール：web-haccp@haccp-ajvc.jp

※コンサルタントや微生物検査のご相談、必要な検査資材のご紹介等も対応いたします。