

はじめに

2018年に改正食品衛生法が公布され、原則全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。

HACCP制度化は2021年6月1日より完全施行されていますが、HACCPは自主管理で運用するものです。食品を取り巻く環境は絶えず変化します。食品を取り扱う現場では、いったん衛生管理計画（一般衛生管理に関する計画、およびHACCP計画）構築した後も、常に検証（見直し）を行い、継続的改善に取り組まなければなりません。

わが国のHACCP制度化では、事業者の規模に応じて、製造・加工に従事する従業員数が50人以上の場合はCodex委員会のHACCPガイドラインに沿った7原則を行う「HACCPに沿った衛生管理」、50人未満の場合は業界団体等が作成した手引書を参考に柔軟性を持って取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」という2つのアプローチが取り入れられています。

飲食店では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みが推奨されています。しかしながら、柔軟な考え方でHACCPに取り組むのは非常に難しいことです。そこで本書では、飲食店を想定した衛生管理計画のモデル文書をお示しします。このモデル文書を、各事業所の実情に応じてアレンジすることで、具体的な衛生管理の取り組みも見えてくると思います。また、従業員10人前後の飲食店を想定して、記録用紙も最小限に、かつ記録を取りやすく、後からの検証（見直し、振り返り）に利用しやすい書式を考案しました。

本書ならびにWeb-HACCPでは、「営業許可を取得した事業者であれば、Codex委員会のHACCPガイドラインに準拠した衛生管理が構築・運用・維持管理できる」という信念の下、HACCP制度化に対応した文書および様式のモデルを示しています。

本書に記載する文書は、ISO 22000やFSSC 22000の規格要求事項を参考に構成していますが、関連する食品衛生法や食品衛生法施行規則も示しています。本書を通じて、HACCP制度化で必須の取り組みを理解していただけると確信しています。

なお、HACCP・AJVCでは、HACCP制度化対応に必要な文書や記録を、いつでもオンラインで管理できるウェブサイト「Web-HACCP」(<http://iso-fsms.net>)を開設しました。ご興味をお持ちの方は、お気軽にお問い合わせください。

※Web-HACCPは、厚生労働省令・食品衛生法で定める“公衆衛生上必要な措置”（HACCPを含む）の運用管理サイトです。ISO 22000やFSSC 22000に対応した管理サイトもご用意しています。HACCP制度化対応から国際認証へのステップアップをご希望の方など、ぜひお問い合わせください。

目次

はじめに

本書の使い方

1. 法令・規制検索	1
2. HACCP手引書	5
3. 衛生管理計画	7
0. 企業概要・適用範囲	11
1. HACCP実施要領	14
2. 目的・適用法令・管理体制	18
3. 用語及び定義	25
4. 建物の構造と配置	33
5. 施設及び作業区域の配置	35
6. ユーティリティ：空気、水、エネルギー	45
7. 廃棄物及び廃水処理設備	51
8. 機器の構造、衛生及び保守	55
9. 清掃・洗浄及び殺菌・消毒	61
10. 有害生物（そ族、昆虫等）の防除	65
11. 職員の衛生	68
12. 購入材料の管理	76
13. 交差汚染・二次汚染の予防手段	79
14. 調理加工工程の管理	83
15. 料理情報及び喫食者の認識	87
16. 保管及び配膳	89
17. 食品防御	92
18. 緊急事態への備え及び対応	94
19. 食品（料理）の異常発生	95
20. 危害分析・重要管理点（HACCP）方式の運営要領	98
4. 一般衛生管理文書	111
5. 衛生管理実施記録	113
6. HACCP関連文書	115
7. HACCP記録	117
食品衛生監視票	119
文書・記録サンプル	127
Web - HACCPの利用をご希望の皆様へ	145

3. 衛生管理計画／6. ユーティリティ：空気、水、エネルギー

※下線（波線）を引いた箇所は“選択条件”です。それぞれの現場の実情に応じて、正確な記載を検討してください。

【関連する法規制】

食品衛生法 施行規則 第六十六条の二

①法第五十一条第一項第一号（法第六十八条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／6. ユーティリティ：空気、水、エネルギー]

③営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条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]

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

➡ [6.1(1)、6.2(2)1)②、6.2(2)2)②③、6.2(2)5)①②]

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。

➡ [6.1(1)、6.2(2)1)②、6.2(2)2)③、6.2(2)5)①④]

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。

➡ [6.1(1)]

食品衛生法 施行規則 別表第十七(第六十六条の二第一項関係)

三 設備等の衛生管理

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

➡ [6.1(2)]

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和三十三年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。

➡ [6.2(1)]

ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

➡ [6.2(4)]

9.2 清掃・洗浄及び殺菌・消毒用の薬剤及び道具

(1) 調理課は、食品の汚染源となる食品の残渣、油分等を除去し、当店の施設及び機器、食器、器具類を、使用時に清潔で乾燥した^{*}状態を保持する。

※衛生的な

1) ふきんやタオル、前掛け、アームカバー、保護防具等は、熱湯、蒸気^{*1}、消毒剤等で消毒し乾燥させる。熱湯で殺菌する場合は、100℃5分間以上を目安^{*2}にする。なお、消毒設備の受水槽は、器具を十分浸漬できる大きさにする。

※1：80～100℃ ※2：これと同等の効果

2) 特に、食品に直接触れる物（作業台、まな板、包丁・ナイフ、保護防具等）は、汚染都度又は作業終了後に熱湯、蒸気^{*}又は消毒剤等で消毒を十分（裏側や脚部を含め）に行う。

※80～100℃

(2) 使用する清掃・洗浄及び殺菌・消毒用材、化学薬剤は、使用条件下で安全かつ適切なものを選定し必要数備え、適正な濃度及び方法で使用する。

1) 基本的には食品用グレードのものを選択するが、食品に直接接触しないものにおいては、この限りではなく「使用薬剤管理表」に明らかにする。

(2) 化学薬剤は、食品に混入させないよう慎重、かつ製造者の指示に従って取り扱い^{*}使用状況は記録する。「薬剤使用記録」

・容器に内容物の名称を表示する等、明確に識別して保管及び食品とは別に貯蔵して管理する。

※消毒剤のローテーションも考慮

1) 使用する直前に保管場所から持ち出し、使用後は直ちに返却する。

2) 使用場所、濃度、頻度等を確認し手順書に基づき適切に使用する。

3) 別容器に移し替える場合は、名称を表示する。

4) 在庫数を確認し必要に応じて補充する。

・たわし、スポンジ^{*}、掃除機など清掃用の器材は、使用都度洗浄して乾燥させる。用途別に区別し、作業場以外の専用又は所定の場所に、格納又は保管できるようにする。

※ブラシ、ワイパー、モップ

・定期的^{*}に清掃終了後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

※1週間ごと

(5) 道具及び器具の洗浄設備（ホース、ホース懸け具、シンク、その周辺）は、毎日作業終了後に洗浄・消毒する。

・洗浄・消毒するための機器（噴霧装置、発砲洗浄装置等）は、毎日作業終了後に洗浄槽内を確認し、汚れが残っている場合は洗浄する。洗浄機器の外装部分も洗浄する。

4. 一般衛生管理文書

・一般衛生管理文書の一例を下記に示します。本書では、下線を引いた文書を掲載しています。その他の文書は、本書に付属の USB に収載しています。各施設で必要に応じて作成してください。

1. 食品営業施設申請図
2. 予防・保守プログラム
3. 清掃・洗浄プログラム
 - ✓衛生標準作業手順（終業時点検記録に清掃・洗浄・殺菌方法を記載）
4. 使用薬剤管理表
5. 有害生物管理計画
6. 従事者衛生規範
 - ✓調理場入場マニュアル
 - ✓便所 使用マニュアル
 - ✓手指の洗浄・消毒マニュアル
 - ✓人毛 混入防止マニュアル
7. 廃棄物処理マニュアル
8. 受入検収マニュアル
9. 調理マニュアル（牛肉鉄板焼：加熱調理品 - 熱いまま提供）
10. 喫食異常対応マニュアル（喫食異常処置書）

3. 衛生管理計画/20. 危害分析・重要管理点（HACCP）方式の運営要領

(2) 選択された管理措置は、CCPで管理する必要があるか「**危害要因分析表**」(5)(6)欄で最終的に確認して分類する。その結果は記録する。これは、同一の食品危害を管理するため、複数存在する可能性がある。

- 1) 最初にCCPが特定されなかった場合は、料理又は調理加工工程（前述 20.2 項）を見直し、前に（前述 20.3.1.1 項）戻り、食品危害の再評価と管理措置を再確認する。
- 2) それでもCCPを定める必要がないと判断した場合は、その理由を（具体的に記載して）明らかにする。これは、危害分析の記録として残す。
- 3) 特定した食品危害の管理措置（CCP又はPRPを考慮）は、“管理措置の妥当性確認”で検証する。〔20.3.3 項〕

20.3.2 HACCP計画の作成

(1) 明確にされたCCP（重要管理点）は、工程の上流からCCP1、CCP2…として法的要件を文書化する。

- 1) 管理基準（許容限界）は、科学的な見地（体系的な理論に基づく事象）から決定し、「**CCP管理表**」に明示する。〔原則 3：手順 8〕
 - ①最終製品（料理）の食品危害が許容水準を超えないことを確認できるように設定する。必要により作業限界※を設定する。
※管理基準を逸脱する前に作業調整できる基準又は製造基準
 - ②許容可能と不可能が速やかに判定できる基準で温度、時間、pH、Aw、糖度、圧力、流量、有効塩素濃度等、測定できる指標（パラメータ）、又は色調、光沢、形状、泡、物性、触感、臭気、音のような官能的指標（食品の状態）にする。
 - ③決定した管理基準（許容限界）の根拠（法規制、文献、専門家の意見、実験データ）は、その後レビューできるように文書化する。
 - ④目視など官能検査に基づく評価基準（指標）は、写真やサンプル又は基準書で規定するか、教育・訓練によってモニタリング要員の間で管理が統一していることを裏付けて管理する。
- 2) モニタリングは、a) ~ f) によって構成し「**CCP管理表**」に明示する。〔原則 4：手順 9〕
 - a) 即時に結果を出せる測定又は観察方法とする。
 - b) 使用するモニタリング機器など（人の場合もある）を明示する。
 - c) b) に適用する校正方法（精度管理）又は官能評価の有効性を規定する。
 - d) 取扱う料理のすべて（全数）を考慮したモニタリングの頻度（連続的又は相当頻度の確認）を設定する。（即ち、CCPが管理下にあることを確認できる頻度）
 - e) 記録する内容及びその方法並びに保存期間を明示する。
 - f) **モニタリング要員及びモニタリング結果の評価者の責任及び権限**（署名を含む）を規定する。担当者には、モニタリングの重要性を十分理解させる。

文書・記録サンプル

- ・本書では、下記のサンプル文書を掲載しています。
本書に掲載した以外の文書は、付属のUSBにてご利用いただけます。
- ・本書に掲載している書類は、あくまでもサンプルです。
赤字の箇所は自社用書き換えて下さい。

一般衛生管理文書

廃棄物処理マニュアル
受入検収マニュアル
調理マニュアル（牛肉鉄板焼）
喫食異常処置書

衛生管理実施記録

始業前・終業時点検記録表（★）
薬剤使用記録
個人衛生管理チェック表（★）
従事者健康点検措置記録
個人教育訓練記録表（OJTを含む）
不適合品管理表

HACCP関連文書

料理分類表
料理説明書
フローダイアグラム（焼きそば - 炒め物：加熱調理後提供品）
危害要因分析表（煮物 - 加熱調理品）
CCP管理表

HACCP関連記録(衛生管理実施記録)

調理加工管理記録（★）

※★の付いた3枚は日々の記録付けが必須

- ・USB 収載のデータ、またはWeb-HACCPでは、上記以外の文書や記録もワードまたはエクセルでご自由にご利用いただけます。