

HACCPに沿った衛生管理について

兵庫県保健医療部生活衛生課

廣田 義勝

HACCPの考えを取り入れた衛生管理

(調理業や食品小売業などの小規模事業者が実施)

その取り扱う食品の特性に応じた取組を行う



食品衛生法施行規則
第66条の2

【具体的には】

- **業界団体が作成した手引書**を参考に、**衛生管理計画**を作成し、従業員に周知する。
- 清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱いなどについて、必要に応じて「**手順書 (マニュアル)**」を作成する。

兵庫県食品衛生監視指導計画

1 監視指導計画の範囲

- (1) 本計画は、兵庫県内全域（保健所設置市を除く）を対象とする。
- (2) 監視指導計画の期間（令和4年度）
- (3) 令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間とする。

2 監視指導の根拠法と内容

- (1) 食品衛生法の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底する。
- (2) と畜場法の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、適切に検査を実施する。
- (3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、適切に検査を実施する。

- ・ 重点監視指導項目
- ・ 監視指導の実施体制に関する事項
- ・ 食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針
- ・ 食品等の収去検査等に関する事項
- ・ 違反を発見した場合の対応
- ・ 各種一斉取締りの実施に関する事項
- ・ 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項
- ・ 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項
- ・ 関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項
- ・ 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生監視票

- 1 HACCPに沿った衛生管理
HACCPに基づく衛生管理
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- 2 使用又は参考とした手引書 ()
- 3 取得している第三者認証 ()

【監視項目】

I 全体的な事項(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は1～5においてHACCPの内容も評価する)

- 1 衛生管理計画を作成している (4点)
- 2 必要に応じて手引書を作成している (6点)
- 3 食品取扱者等に教育を実施している (8点)
- 4 衛生管理の実施状況を記録し、保存している (4点)
- 5 効果を検証し、計画・手順書を見直している (4点)

II 一般的な衛生管理に関する事項

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 1 [食品衛生責任者の選任] (1項目、計1点) | 9 [回収・廃棄] (1項目、計1点) |
| 2 [施設の衛生管理] (7項目、計11点) | |
| 3 [設備等の衛生管理] (5項目、計9点) | |
| 4 [使用水の管理] (3項目、計5点) | |
| 5 [ねずみ及び昆虫対策] (1項目、計4点) | |
| 6 [廃棄物及び排水の取扱い] (2項目、計3点) | |
| 7 [食品取扱者の衛生管理] (3項目、計8点) | |
| 8 [検食の実施] (2項目、計2点) | |

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理 の制度化に関するQ & A

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000787793.pdf>

（最終改正：令和3年5月31日）

【主に事業者の皆様から寄せられた質問】

～その他制度に関するもの～