

ハ サ ッ プ H A C C P に沿った 衛生管理を行いましょう！

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則、**全ての食品等事業者を対象として**、H A C C P に沿った衛生管理が求められます。食品事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することとなります。

詳しくは で検索



「60秒でわかる！
飲食店のHACCP導入」
動画掲載

具体的にはどうすればいいの？

①衛生管理計画 + ②実施 + ③記録・確認

- ① 衛生管理計画を作成しましょう。
今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（加熱する、冷却する等）を明確にする。
- ② ①を実行しましょう。
- ③ ②を記録・確認しましょう。

衛生管理計画、記録表の例は裏面をご覧ください！



詳細な内容等については、厚生労働省のホームページに掲載されている食品等事業団体が作成した手引書を参照しましょう。

衛生管理計画と記録表を作成しましょう

● 衛生管理計画の例

飲料等のみ提供の例

No	ポイント	計画	
1	二次汚染・異物混入の防止	いつ	食品(飲料を含む)の提供時
		どのように	食品、食器類、従業員の衛生状態を確認する
		問題があったとき	他の提供食品への汚染等がないか確認し、当該食品は廃棄
2	トイレの清掃・消毒	いつ	1日1回
		どのように	トイレが汚れていないことを確認する(下痢・嘔吐等)
		問題があったとき	接客衣とは服をかえて清掃・消毒をする
3	従業員の衛生管理	いつ	始業前、接客中
		どのように	①健康状態を聞き、手指に傷などがないか確認する ②手洗いをを行う
		問題があったとき	①接客や食品の提供に従事しない ②手洗いを再度行う

①二次汚染・異物混入の防止

- ・食器や器具などは、適宜洗剤を使って洗浄し、衛生的に保管します。
- ・食品の取り扱いは、汚染防止のために、清潔な場所で行います。

②トイレの清掃・消毒

- ・特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは、念入りに消毒します。
- ・下痢や嘔吐でトイレが汚れた場合は、1000ppm次亜塩素酸ナトリウム液で消毒します。
- ・清掃は、接客衣を着替えて行い、提供する食品などを汚染させない方法で行います。

③従業員の衛生管理

- ・発熱、嘔吐、下痢などの症状がある場合は、接客に従事しないようにします。
- ・手洗いは、始業前やトイレの後、食品に直接触れる前に、必ず石鹸を使って行います。
- ・店舗責任者は、定期的に従業員への衛生教育を行います。

● 記録表の例

	二次汚染・異物混入防止	トイレの清掃・消毒	従業員の衛生管理	確認者	特記事項 (否の場合記入)
1日()	○良 否	○良 否	○良 否	A氏	記入例 ・2日: グラスに洗い残しを確認。再洗浄を実施。 ・4日: トイレ汚れを確認。着替えて再清掃を実施。
2日()	良 ○否	○良 否	○良 否	A氏	
3日()	○良 否	○良 否	○良 否	B氏	
4日()	○良 否	良 ○否	○良 否	A氏	
5日()	○良 否	○良 否	○良 否	B氏	