

県では、HACCPの義務化に備え、食品等事業者の皆様を支援します

① HACCP講習会

HACCP基礎講習会 「HACCPってなあに？」	HACCP講習会・実践編
これからHACCPに取り組む事業者向け	基準Aに該当し、継続的な相談対応や支援を希望する事業者向け
基礎的な講義と危害要因分析等の演習を行います。平成28年度に県の講習会を受講したことのない事業者を優先します。	HACCP導入支援を行う保健所職員が講師となり、講義、事業者が取り扱う食品を用いた演習や、個別相談の対応を行います。
平成29年度に、2回開催する予定です。	会場：県内各所 〔拠点保健所(川口、春日部、狭山、熊谷)の地域別で、複数回を開催する予定です。〕

講習会は全て無料で、事前申し込みとなります。
開催日、申し込み方法等については、平成29年5月以降に、県ホームページやパンフレット等でご案内します。

② 彩の国ハサップガイドライン

HACCPの考え方をもとに、製造や調理工程ごとに必要な衛生管理要件を抜き出した、埼玉県独自のわかりやすい衛生管理指針です。衛生管理を「見える化」するツールとして活用できます。

ガイドラインで自信がついたら、チャレンジしてみましょう

【埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度】

県では、県内食品営業施設の申出に基づき、彩の国ハサップガイドラインに基づいて自主的に取り組んでいる衛生管理が、一定水準を満たしていることを確認し、確認済票の交付と県のホームページで施設名等を公表する取り組みをしています。詳しくは、施設を所管する保健所へお問い合わせください。



埼玉県マスコット「コバトン」

【参考情報】厚生労働省ホームページ(HACCP)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/
「HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」など、HACCP取組みの参考となる手引き書、モデル例などが掲載されています。

川口保健所	048-262-6111	朝霞保健所	048-461-0468	春日部保健所	048-737-2133
草加保健所	048-925-1551	鴻巣保健所	048-541-0249	東松山保健所	0493-22-0280
坂戸保健所	049-283-7815	狭山保健所	04-2954-6212	加須保健所	0480-61-1216
幸手保健所	0480-42-1101	熊谷保健所	048-523-2811	本庄保健所	0495-22-6481
秩父保健所	0494-22-3824	★ 食品安全課(食品保健担当):048-830-3608			
★ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会は、埼玉県が実施するHACCP導入支援に協働しています。					

HACCPによる衛生管理に 取り組みましょう!!

HACCP(ハサップ)とは、
衛生管理を「見える化」するものです。
平成30年には、HACCPによる
衛生管理が義務化される予定です。



食品の製造・加工、調理、販売等を行う
全ての食品等事業者が義務化の対象となります

衛生管理計画
の作成を基本
とする

一般衛生管理

施設設備の清掃、衛生害虫の防除、
廃棄物の取扱い、従業員の健康等



HACCPによる衛生管理

HACCPの7原則に基づく衛生管理を**原則**とする

基準 A	基準 B
HACCPの7原則に 基づく衛生管理	HACCPの考え方に基づく弾力的な衛生管理
基準Bに該当しない 全ての食品等事業者 (例) 食品を飲食店・販売店等に 卸売する製造・加工・調理施設 ※と畜場及び食鳥処理場は 基準Aが適用されます	【基準Bで衛生管理できる食品等事業者の考え方】 ① 小規模事業者 ② 当該施設での小売販売のみの製造・加工・調理施設 ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 ④ 一般衛生管理による管理で対応可能な業種 (例) 一般飲食店、販売業など ※今後、厚生労働省が具体的に検討します

基準 B の特徴

- 一般衛生管理(これまで実施してきた衛生管理)を基本とする
- 厚生労働省や業界団体の作成した衛生管理マニュアルや手引書を参考に、衛生管理計画を作成できる
- 基準Aと同じ衛生水準を確保し、小規模事業者等が取り組みやすいものとする(危害要因分析の簡略化、モニタリング頻度の低減、記録作成と保管の簡素化等)

基準A・基準Bへの対応のための手引書が、順次厚生労働省から公開される予定です。

※飲食店営業における衛生管理の「見える化」(例示)は、裏面をご覧ください。

衛生管理の「見える化」ってどんなもの？

① 衛生管理計画



② 実行



③ 記録・確認

① 衛生管理計画を**作成**する。

② **実行**する。

③ **記録・確認**する。

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**を明確にする。

衛生管理の注意点 (冷蔵する、加熱する、急速に冷却する等)

⇒ 食中毒予防3原則「つけない」、「増やさない」、「やっつける」を「**見える化**」

◆ 飲食店における衛生管理(衛生管理計画の例)

一般衛生管理に関する事項(例)

基本事項	食品営業許可申請時に必要な事項(管理運営の基準等)
原材料の仕入れ・保管	原材料を施設に入れる時、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認
冷蔵・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の温度を定期的に確認する
器具等の管理	シンク、器具の洗浄、消毒の確認、破損していないか(包丁の折れ・欠け等)、洗剤・消毒剤の保管(場所を決める、移し替え容器にもラベルを貼る)
従業員の衛生管理	調理従事者の健康チェック(発熱、おう吐・下痢などの胃腸症状、手指の傷 等)
トイレの清掃	トイレの清掃・消毒の確認
手洗い	手洗い方法とタイミング(調理前、トイレの後の手洗い)

メニューチェック(例)

分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの (冷たいまま提供)	提供までの時間(冷たいうちに提供)、冷蔵庫の温度 等	刺身、冷奴、 サラダ
加熱するもの	加熱した後、熱いまま提供	ハンバーグ、 シュウマイ、 焼き魚、焼き鳥
	加熱した後、高温保管して提供	フライドチキン
	加熱後、冷却し、冷たいまま提供	ポテトサラダ、 プリン
	加熱後、冷却保管し、再加熱して提供	カレー、シチュー、 筑前煮、肉じゃが

衛生管理計画には、今使用している調理マニュアル、作業手順書を利用することもできます。

見た目、器具の設定、調理時間等をチェック方法とする場合には、**あらかじめその方法が適切か確認**しましょう。

※厚生労働省リーフレット(あなたのお店は大丈夫?衛生管理を「見える化」しませんか?)を参考にしています。

◆ 飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌

2017年〇〇月■■日(水)

1. 食材を仕入れる時のチェック

品温	外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	埼玉 太郎
冷凍品	×	包装が破れていたため返品した。	埼玉 太郎
常温品	○	なし	埼玉 太郎

※ 外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)などをチェックしましょう。問題があった場合には、その内容と措置を記載しましょう。

2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック

冷蔵・冷凍庫	必要な温度	営業時間内の温度	特記事項	サイン
冷蔵庫1	10℃以下	8℃	なし	埼玉 太郎
冷蔵庫2	10℃以下	12℃	原料を出し入れしたため。その後10℃以下を確認。	埼玉 太郎
冷凍庫	-15℃以下	-19℃	なし	埼玉 太郎

※ 営業時間内に庫内温度をチェックし、記録します。食品の保存方法を守れる温度か確認しましょう。

3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法	結果	サイン	
非加熱のもの(冷たいまま提供)	刺身、冷奴	提供までの時間	○	埼玉 太郎	
加熱するもの	加熱後、熱いまま提供	ハンバーグ、 焼き魚、焼き鳥	肉汁が透明(赤くない)	○	埼玉 太郎
	加熱後、高温保管して提供	フライドチキン	湯気が出ている	○	埼玉 太郎
	加熱後、冷却し、冷たいまま提供	ポテトサラダ	速やかに冷却	○	埼玉 太郎
	加熱後、冷却し、再加熱して提供	カレー、シチュー、 筑前煮、肉じゃが	速やかに冷却 再加熱後の中心温度	○	埼玉 太郎

※ メニューの分類ごとにチェック方法を決め、チェックしましょう。

4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃・消毒	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した	下痢している者がいたので休ませた。	○	○	埼玉 太郎

5. クレームや衛生上気がついたこと

--	--	--	--	--

確認者	浦和 花子	サイン(浦和 花子)	2017年 〇〇月	■■日
-----	-------	------------	-----------	-----

記録は、今ある帳票(納品書、伝票の余白、カレンダー等)に書き込むことから始めましょう。

記録表でチェックの結果、○にならなかった場合は、対応を書き込みます。○にならなかった時の対応方法を、あらかじめ決めておきましょう。