



埼玉県のマスコット
「コバトン」

HACCPをはじめよう！

○我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に**食品衛生法の一部を改正する法律**が公布されました。

○今後、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が**義務化**となります。

※**HACCP**とは、食品の製造・調理の各工程で、食中毒の原因や異物混入の原因になりやすい工程を**重点的に管理**することで、完成した製品や調理品の安全を確保する**衛生管理の方法**です。

Q1. だれが対象になるの？

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。

Q2. いつから始まるの？

2021年(3年以内)に完全に義務化されます。

Q3. 何をすればいいの？

以下の項目の**マニュアル化・記録**が必要です。

☆衛生管理

→原材料の受入、健康管理、手洗い、器具等の消毒、トイレの消毒 等

☆食品を作る工程

→温度管理(加熱、冷却) 等

今まで取り組んでいる衛生管理を見える化(文書化)しましょう。

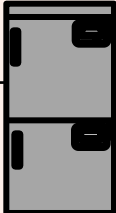
一般的衛生管理のポイント

日頃、店舗で行っていることを照らし合わせながら、以下の項目を「マニュアル化」し、「いつ」・「どのように」・「問題があったときはどうするか」の対応を記入します。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 従業員の健康・衛生
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理等
- ④-2 手洗いの実施

例：冷蔵・冷凍庫の温度の確認の記載方法

いつ	始業前 作業中・業務終了後、その他()
どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を再調整 /故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する。



重要管理のポイント

例)飲食店

メニューのうち、温度管理が必要なものについては、次の3つのグループに分類し、管理のチェック方法を記入します。

※常温のまま提供するものは、温度管理が必要ないので、3つのグループには該当しません。

第1グループ

非加熱のもの
(冷蔵品を冷たいまま提供)

刺身、漬物、サラダ

第2グループ

加熱するもの
(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)

天ぷら、揚げ物、ハンバーグ

第3グループ

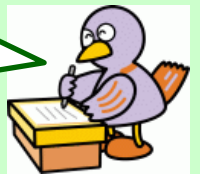
加熱後冷却し再加熱するもの
または、加熱後冷却するもの

再加熱するもの:カレー、シチュー
冷却するもの:ポテトサラダ、チャーシュー

例：第1グループ記載方法

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 冷蔵庫の温度を確認する。

マニュアル化し、
記録を残すことが大切です！



コバトン

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618 FAX 048-830-4807