

流通関連事業応募者の HACCP に関する法令順守について

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが盛り込まれています。

これまで営業者が実施すべき衛生管理の基準は、各都道府県等の条例で規定されていましたが、衛生管理の基準は食品衛生法施行規則（省令）で規定され、全国一律の内容となりました。

営業者（集団給食施設を含む。）は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に従い、次の対応が求められており、令和3年6月1日より HACCP の義務化が完全施行されています。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④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

そのため、当法人の流通関連事業に応募を検討している漁協及び事業者は、沖縄県の食品衛生法施行条例に基づいた適正な手続きがなされているか事前のご確認をお願いします。

なお、HACCP 義務化等のご質問は、別紙 沖縄県 保健医療部発行のパンフレットに記載された問い合わせ先へご相談ください。

令和6年3月28日

公益財団法人沖縄県漁業振興基金事務局

食品の安全確保のため食品衛生法が改正され、 **HACCP**が義務化されます！

ハサップ

HACCP義務化のポイント

- ✓ 2020年6月1日から義務化されます。
- ✓ HACCPの義務化は、原則 **全ての食品等事業者が対象** となります。
- ✓ 事業者は、「**HACCPに基づく衛生管理**」または「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」のどちらかの基準で衛生管理を行うこととなります。

- ・「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者：大規模事業者等
- ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者：小規模事業者等

- ✓ 事業者は、基準に従い **衛生管理計画を作成し、計画に沿って衛生管理を実行、記録すること** が求められます。
- ✓ 衛生管理計画は、**手引書を参考** に作成することができます。



手引書については下記サイトを参照してください。

厚生労働省ホームページ

「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」 HACCP 業種別 手引書 [Q 検索](#)

HACCP義務化の詳細は下記お問い合わせ先まで連絡ください。

問い合わせ先

北部保健所	生活環境班	……………	(0980) 52-2636
中部保健所	生活衛生班	……………	(098) 938-9787
//	食品衛生広域監視班	……………	(098) 894-6530
南部保健所	生活衛生班	……………	(098) 889-6799
宮古保健所	生活環境班	……………	(0980) 72-3501
八重山保健所	生活環境班	……………	(0980) 82-3243
衛生薬務課	食品乳肉班	……………	(098) 866-2055
那覇市保健所	生活衛生課	……………	(098) 853-7963

HACCP義務化は 2020年6月1日から

経過措置
1年間

衛生管理計画

衛生管理計画は、普段行っている衛生管理について、衛生上注意すべき点を文字ではっきりと示してまとめたものです。

【衛生管理計画作成例（一部）】

小規模一般飲食店の衛生管理計画で作成しなければならない一般衛生管理の「手洗いの実施」の項目には、**作業方法**（いつ、どのようにやるか）と**チェックの仕方等**（問題があったときどうするか）を記入しましょう。

④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように	日食協が推奨する「基本の手洗手順」に従って2度洗いをを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）に基づいた記載例



記録

作成した衛生管理計画に従い、定めた作業内容に応じて、日々きちんとできているかチェックし、記録する必要があります。

【記録例（一部）】

小規模一般飲食店の重点管理の記録では、メニューごとのチェックで問題がなかった場合は「良」に○を、**問題（ヒヤリハットな出来事）**があった場合は「否」に○をつけ、問題の内容や対処したことを**特記事項**に記入しましょう。



焼き鶏	ポテトサラダ	日々チェック	特記事項
良・ 否	良・否	太郎	4/1 焼き鶏が生焼けであるとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、忙しかったので、加熱の確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。
良・否	良・否	太郎	

※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）に基づいた記載例

問い合わせ先

北部保健所	生活環境班	(0980) 52-2636
中部保健所	生活衛生班	(098) 938-9787
中部保健所	食品衛生広域監視班	(098) 894-6530
南部保健所	生活衛生班	(098) 889-6799
宮古保健所	生活環境班	(0980) 72-3501
八重山保健所	生活環境班	(0980) 82-3243
衛生業務課	食品乳肉班	(098) 866-2055
那覇市保健所	生活衛生課	(098) 853-7963

作成例 衛生管理計画

衛生管理計画

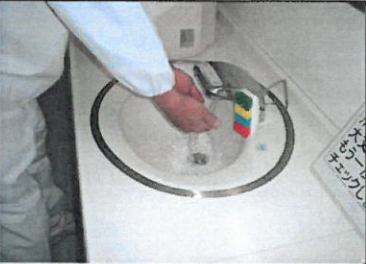
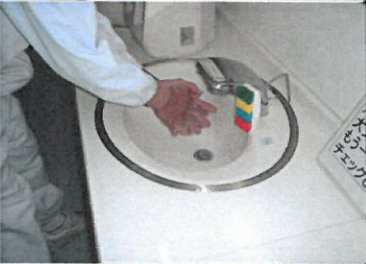


2019年 04月

様式 1

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後 その他 ()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後 その他 ()
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ()
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2-(2)	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ()
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後 その他 ()
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 (-18℃以下が望ましい) その他 (対象食品に適した温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	開店前 その他 ()
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。
4-(2)	店舗での服装	いつ	開店前・加工調理時 その他 ()
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわった後・金銭をさわった後 作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃をした後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他 ()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。
5	使用水の管理	いつ	開店前 その他 ()
		どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。
6	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき その他 (定期的な駆除)
		どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また、必要に応じて、専門業者に相談する。
重点管理のポイント			
1	生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ	下処理後速やかに その他 ()
		どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
		問題があったとき	生食用としての販売は避ける。また、場合によっては廃棄する。
2	加熱加工調理における温度管理	いつ	調理時 その他 ()
		どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認する。(目視)
		問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては廃棄する。

【作成例】

衛生標準作業手順書

工程	手洗い(工場入場、他随時)	文書管理番号	
使用するもの	石けん、水、エータオル、アルコール	作成日	
管理基準	手指の汚れ、細菌を落とし消毒する	改訂日	
作業手順		管理ポイント	作業時間・備考
1		<ul style="list-style-type: none"> 流水使用 	<ul style="list-style-type: none"> 約3秒間
2		<ul style="list-style-type: none"> 液体石けん使用 	<ul style="list-style-type: none"> 約10秒間
3		<ul style="list-style-type: none"> 液体石けん使用 	<ul style="list-style-type: none"> 約10秒間
4		<ul style="list-style-type: none"> 流水使用 	<ul style="list-style-type: none"> 約15秒間
5		<ul style="list-style-type: none"> 乾燥させる 	<ul style="list-style-type: none"> 約20秒間
6		<ul style="list-style-type: none"> アルコールで消毒 	