

令和8年度食品衛生責任者実務（定期受講）講習会

# H A C C P （ハサツプ） について

**2024年1月に手引書が見直されました**

はじめに

全ての食品等事業者に  
HACCPによる衛生管理が義務付けられています！

**HACCPの手引書が見直されました！**

小規模な飲食店向けのHACCPの手引書に、  
新しい内容が追加されています。  
確認をお願いします。



# 目次

---

1. HACCPとは
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方
3. 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）の解説
4. その他 保健所への報告

# 目次

---

1. HACCPとは
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方
3. 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）の解説
4. その他 保健所への報告

# HACCP（ハサップ）とは

---

Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点

## 安全な食品を作るための衛生管理の手法

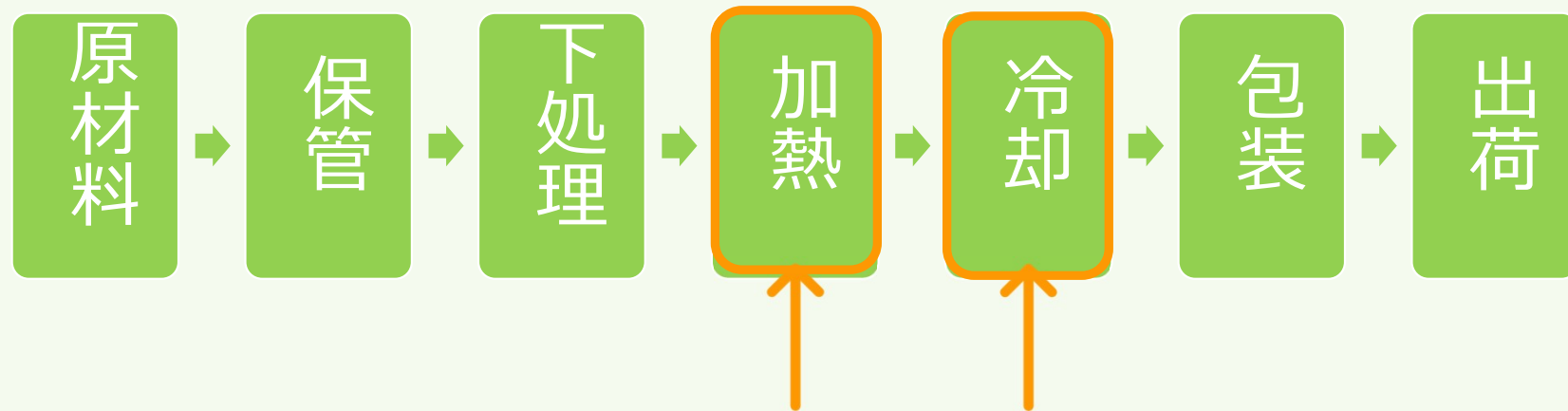
- 食中毒菌を除去または減らすために、  
**重要な工程を管理**する。
- やるべきことを**文書化**し、**記録**に残して  
衛生管理を「**見える化**」する。



# HACCP（ハサップ）とは



【HACCPによる管理の例】



特に重要なポイントとして、食中毒菌をやっつけたり、増やさないために、温度や時間を管理する

# 目次

---

1. HACCPとは
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方
3. 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）の解説
4. その他 保健所への報告

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

---

## 「HACCPに基づく衛生管理」

対象：**大規模食品製造施設**など

HACCPの7原則に基づき、営業者自らが、使用する原材料や製造方法などに応じて、衛生管理計画を作成・実施します。

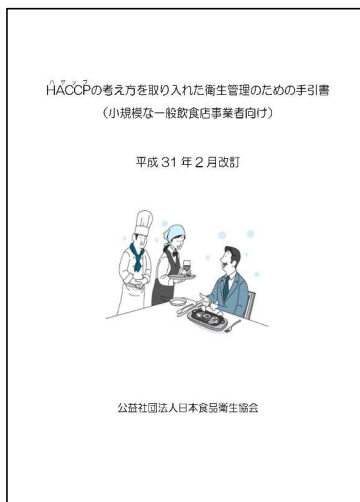
## 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

対象：**飲食店や販売店等の従業員が50人未満の施設**など

厚生労働省のホームページに掲載されている手引書に従って、簡単に取り組むことができます。

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方①

手引書を確認！



厚生労働省：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方②



# 目次

---

1. HACCPとは
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方
3. 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）の解説
4. その他 保健所への報告

1

# 衛生管理計画を立てる



Plan

# 衛生管理計画を 2 種類立てる

## 一般的な衛生管理のポイント

どの食品についても行う共通事項

一般的な衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ <b>原材料の納入時</b> ・その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ <b>始業前</b> ・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、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ <b>作業中</b> ・始業前・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

## 重要管理のポイント

食品の調理方法にあわせて行う事項

⑤ 重要管理のポイント				
	分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
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、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
		ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	加熱を延長する又は提供しない
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する	
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する	
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する	

# 一般的な衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理、衛生的な作業着
- ④-2 手洗いの実施

# 一般的な衛生管理のポイント

いつ

始業前

作業中

業務終了後

その他

どのように

外観、におい、

包装の状態、

表示を確認する

問題が

あったとき

返品し、

交換する

# 衛生管理計画の記載例

## 一般的な衛生管理のポイント

手引書はコチラ



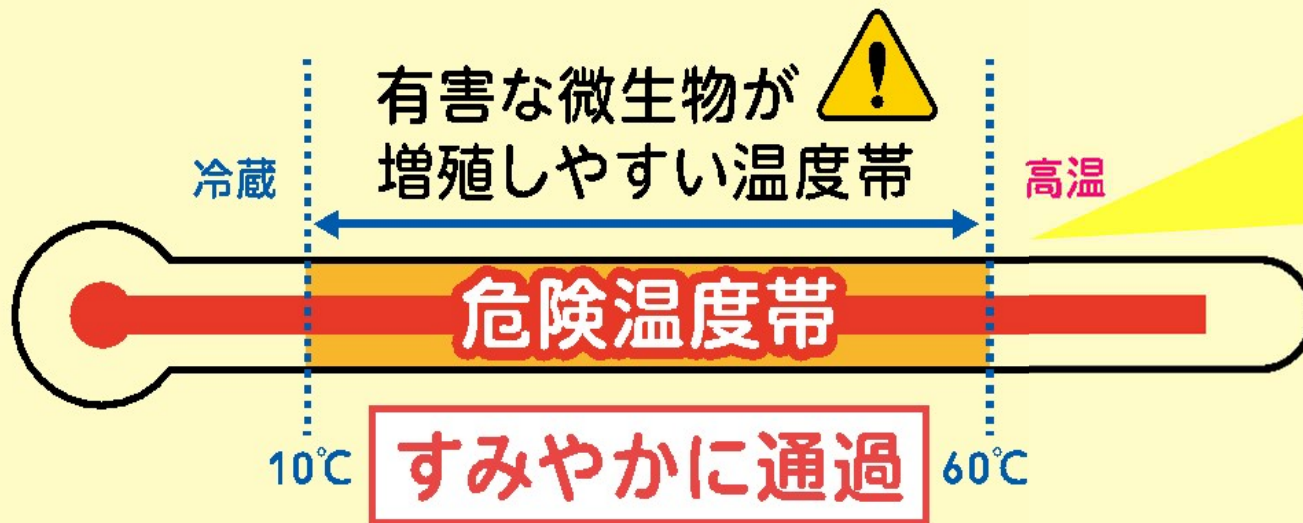
様式はコチラ



一般的な衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ <b>原材料の納入時</b> その他 ( )
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ <b>始業前</b> ・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、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ <b>始業前</b> ・ <b>作業中</b> ・業務終了後・その他 ( )
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ <b>始業前</b> ・ <b>使用后</b> ・業務終了後・その他 ( )
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ <b>始業前</b> ・作業中・業務終了後・その他 ( )
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ <b>始業前</b> ・ <b>作業中</b> その他 ( )
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ <b>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</b> ・その他 ( )
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		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

# 重要管理のポイント

食中毒菌を「増やさない」「やっつける」



しっかり加熱

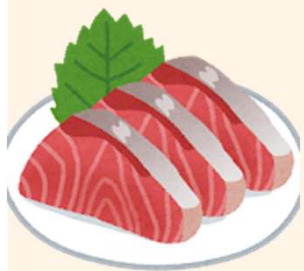
10°Cから60°Cに  
食品を置かない

# メニューを 3 つのグループに分ける

1

## 加熱しない

冷蔵品を冷たいまま提供



刺身



サラダ

2

## 加熱する

加熱して熱いまま提供



ハンバーグ



唐揚げ

3

## 加熱後冷却

加熱した後に冷やすもの



カレー



ポテトサラダ



サラダチキン  
(低温調理)

※常温で保管が可能なものは分類の必要はありません。

# 重要管理のポイントの書き方①

1

## 加熱しない

冷蔵品を冷たいまま提供



刺身



サラダ

## チェック方法

冷蔵庫から出したらすぐに提供

## 問題があったときはどうするか

食品が冷たくない場合は、  
提供しない又は加熱用に使用

# 重要管理のポイントの書き方②

2

## 加熱する

加熱して熱いまま提供



ハンバーグ



唐揚げ

## チェック方法（唐揚げの場合）

油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断

## 問題があったときはどうするか

加熱を延長する又は提供しない

# 重要管理のポイントの書き方③

3

## 加熱後冷却

加熱した後に冷やすもの



カレー



ポテトサラダ



サラダチキン  
(低温調理)

チェック方法（**低温調理**の食肉の場合）

食品の中心部温度**63℃ 30分**加熱  
**2時間以内に20℃以下**に冷却

問題があったときはどうするか

加熱を延長する又は提供しない

2

計画どおり実施する

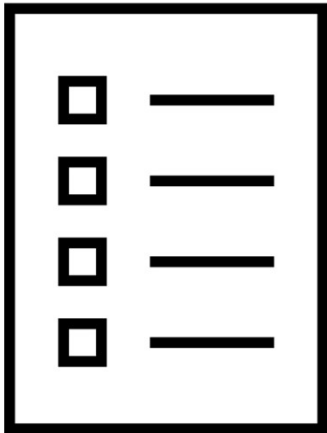


Do

# 計画どおり実施する

従業員全員が同じように作業する

手順書を使う



従業員教育をする



Check



3

確認して記録する

# 記録のとり方

記録様式→



## 重要管理の実施記録（記載例）

20XX年 4月

分類	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま 提供)	加熱するもの (加熱し、 熱いまま提供)	(加熱後、 高温保管し、 熱いまま提供)	加熱後、 冷却するもの (加熱後、冷却、 再加熱し、 熱いまま提供)	(加熱後、冷却し、 冷たいまま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、 スープ	ポテトサラダ、 サラダチキン (低温調理)			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いと クリームがあった。調理したB君に 確認したところ、急いでいたので 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。	4/17 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

# 記録の確認

特記事項	確認者
4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので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。	4/7 太郎

週に一度、記録を確認

確認するポイント

- ✓ 記録に抜けがないか
- ✓ 問題があった時の対応が適切だったか

4/7 適切な処置です 太郎

確認したらコメントを書く



Act

4

記録を振り返る、  
計画を見直す

# 記録を振り返る、計画を見直す

## ① 記録を振り返る

定期的に（1か月など）記録を確認する。



## ② 問題を改善する

大きな事故が起こってしまう前に手をうっておく。



## ③ 計画を見直す

メニューや設備などを変更した時は、衛生管理計画を変更する。

# 毎月の振り返り（記載例）

Q2

否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

A君は手洗いの重要性を理解できていなかったなので、目的を含めて再教育した。6/5

# 毎月の振り返り（記載例）

Q3

従業員が代わりましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ： 6月 5日 ）

いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

# 毎月の振り返り（記載例）

Q4

メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 6月 5日 ）

いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に〇〇ソースを追加。アレルギー確認した。

その他、変更なし。

# 目次

---

1. HACCPとは
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のすすめ方
3. 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）の解説
4. その他 保健所への報告



# HACCPについて まとめ

1. HACCPとは安全な食品を作るための衛生管理の手法で、  
**全ての食品等事業者に義務付け**られている。
2. 厚生労働省のホームページから  
**「手引書」**を確認する。
3. HACCPは、**4**つのことを実施する。
4. 健康被害などの情報は、  
すみやかに**保健所へ報告**する。

