

# はさっぷ HACCPに取り組み、 食中毒を防ぎましょう！

弁当・そうざい等製造者向け



HACCPに沿った衛生管理の**義務化**は、令和3年6月1日からです。

## ①「作業手順書」を作成しよう！

### 手順1

作業手順書(P51)と  
製品説明書(P65)を作成します。

### 作業手順書

- 1.施設・設備の清掃・洗浄の手順書
- 2.廃棄物の保管と廃棄方法を定めた手順書
- 3.回収時の対応の手順書

### 製品説明書

→ 製品ラベルで代用可能

## ②「衛生管理計画（一般衛生管理と重要管理ポイント）」を作成しよう！

**手順4**

作成日

**承認者**

**手順2**

各項目について「いつ・どのように・問題があった時」を記入します。

**手順3**

施設に該当する「重要ポイント」を確認し、「いつ・どのように・問題があった時」を記入します。

**手順4**

出来上がったら、作成日と承認者を記入します。

衛生管理計画 (1/2)

項目	実施頻度	実施場所	実施担当者	実施確認者	実施記録
一般衛生管理	毎日	全施設	作業員	作業員	清掃実施記録表(P52)
重要管理ポイント	毎日	調理場	調理員	調理員	製品検品記録(P67)

一般衛生管理 (P47、49)

重要管理ポイント (P48、50)

## ③実施した結果を「記録」しよう！

### 必要な記録一覧

- ✓ 温湿度測定記録表(P53又は54)
- ✓ 校正記録表(P55又は56)
- ✓ 受入記録表(P58)
- ✓ 清掃実施記録表(P52)
- ✓ 回収記録表(P60)

### 手順3で該当する場合に必要

- ・製品検品記録(P67)
- ・加熱温度記録表(P69)
- ・冷却温度記録表(P70)

### 手順5

営業日ごとに  
実施状況を  
記録をします。

また記録は、  
分かりやすい  
ように保管  
してください。

## 参考

様式は、コピーするなどして継続的に使用できるようにしてください。  
厚生労働省の下記HPから手引書をダウンロードすることも出来ます。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



厚生労働省 HACCP手引書HP

※リーフレット中のページ番号は『小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書<概要版>』の該当ページを示しています。

静岡市保健所

食品衛生課  
保健所清水支所

電話 054-249-3162

電話 054-354-2153