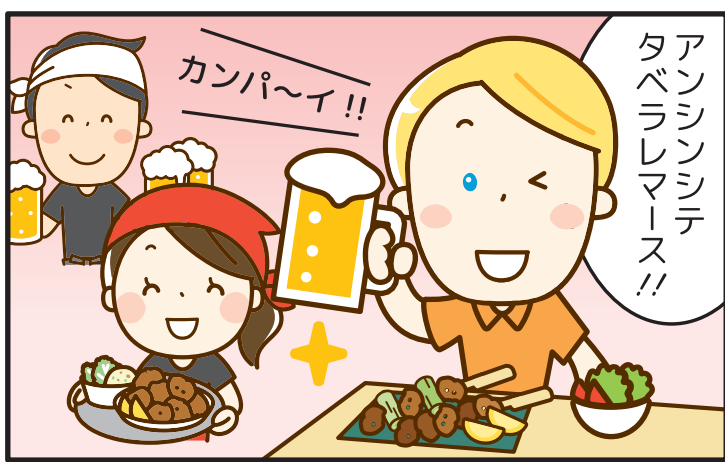
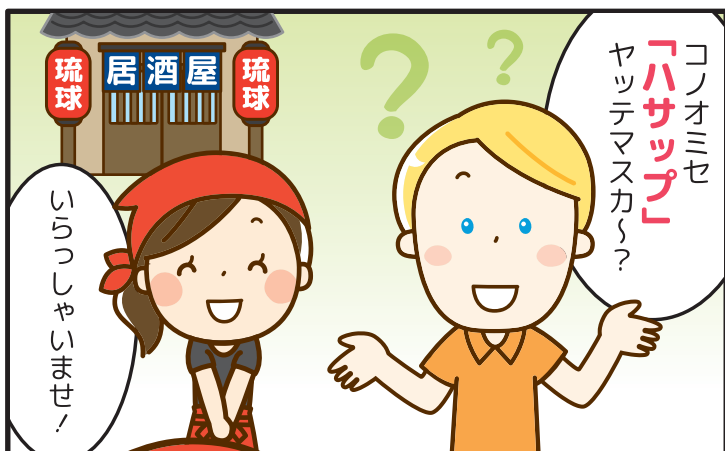
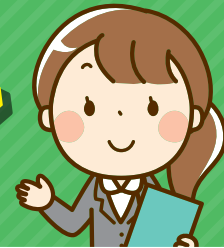


やってみよう! HACCP



HACCP 導入手順

ステップ1
手引書の入手

ステップ2
計画の作成

ステップ3
実行と記録



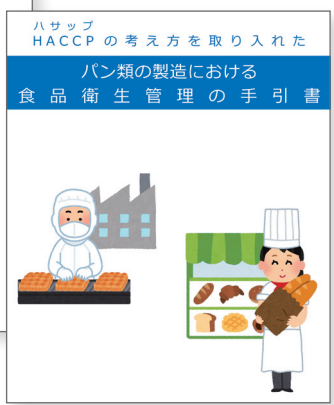
※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者向けの導入手順を示しています。

手引書の入手方法

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別

※手引書とは?
衛生管理計画の作成方法などが解説されており、計画の見本や記録様式も記載されています。



※この他にも多業種の手引書が公開されています。

ハサップ 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「基本の手洗い手順」に従って2度洗いを行う
		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



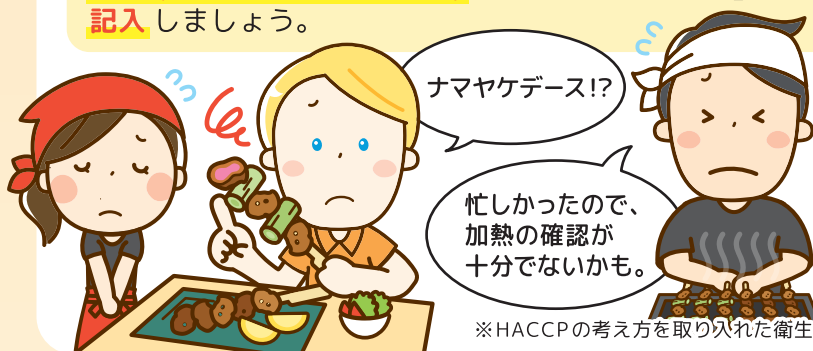
※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)に基づいた記載例

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