



## 営業者が行う実施内容

### ①衛生管理計画の作成

「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき、衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。

#### ◆一般的な衛生管理の基準とは？

施設の内外の清潔保持や、ねずみや昆虫の防除対策など、**全ての食品等事業者に通ずる衛生基準**のことです。本市では、これまでも「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で一般的な衛生管理の基準を規定していました。

#### ◆HACCPに沿った衛生管理の基準とは？

事業者自らが、自身が取り扱う食品の特性や工程に応じて、食品衛生上の危害をあらかじめ把握し、危害の発生を防止するために特に重要な工程について、継続的な監視や記録等により管理します。「HACCPに基づく衛生管理」が求められる施設では、コーデックスのHACCP 7原則を基準として、衛生管理計画を作成します。

ただし、小規模な事業者については、コーデックスHACCPの弾力的な運用が可能とされており、業界団体が作成した業種別の手引書のひな型を利用して、衛生管理の基準を設定することができます。

小規模な事業者が実施する内容は中面ページを見てね！



1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. 小規模な事業者等への弾力的な運用

H  
A  
C  
C  
P  
7  
原  
則

### ②計画に基づき実施

必要に応じて手順書を作成し、日々の衛生管理を実施する。

### ③記録と保存

②で実施した内容の記録を残す。

### ④振り返りと見直し

衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す。工程に変更が生じたときなども同様に振り返りと見直しを行う。

## ハサップ HACCPに沿った衛生管理についてのお問合せ先

医療衛生センター（所在地：京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル6階※）  
※右京区、西京区担当のみ同ビル2階

北区、上京区、左京区、東山区担当 中京区、下京区担当 山科区、南区、伏見区担当 右京区、西京区担当

☎746-7211 ☎746-7212 ☎746-7213 ☎746-7214



京都市食の安全安心啓発キャラクター  
おあがりス

# ハサップ HACCPに沿った衛生管理の 制度化開始！

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年6月13日公布)

平成30年6月に食品衛生法が改正され、これまで都道府県等の自治体が条例により規定していた、食品等事業者が実施する衛生管理の基準が変わります。

これにより、原則として全ての食品等事業者は、令和3年6月1日までに、施設の内外の清潔保持等の「一般的な衛生管理」に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められることとなりました。

## ハサップ 「HACCPに沿った衛生管理」とは？

取り扱う食品の特性に応じて、これまで実施してきた衛生管理を元に「衛生管理計画」を作成し、**計画どおりに実施し、実施した結果を記録する**、一連の作業のことです。

「HACCPに沿った衛生管理」には、事業者の規模や業種などにより、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と「HACCPに基づく衛生管理」の2種類があります。

どちらの衛生管理方法が必要となるかは、下表又は中面ページの判定フロー図で確認してください。

### 現行

令和3年5月31日まで

### 改正法施行後

令和3年6月1日から

HACCPに沿った衛生管理	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	HACCPに基づく衛生管理
<b>工程管理(HACCP)</b> 手引書に基づく衛生管理計画の作成・実施・記録	<b>工程管理(HACCP)</b> コーデックスHACCPに基づく危害要因分析・重要管理点の設定(衛生管理計画の作成)及び継続的な監視・記録等
<b>一般衛生管理</b> 都道府県等の自治体が条例で基準を規定	<b>一般衛生管理</b> 国が法律に基づき基準を規定

本市では「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」により規定

一般衛生管理…施設の内外の清潔保持や、使用水の管理、ねずみ及び昆虫の対策等

事業者の規模や業種などにより、原則として\*、いずれかのHACCPに沿った衛生管理の実施が求められる。

\*公衆衛生に与える影響が少ない営業については、一般的な衛生管理の実施は求められるものの、衛生管理計画の作成や記録の保管は必須ではない。

## ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な事業者等(食品衛生法で規定。具体的な業種は以下のとおり。)

- 飲食店営業、喫茶店営業  
(学校や病院等の営業以外の給食施設、調理機能付き自動販売機を含む。)
- そうざい製造業、パン(おおむね5日程度の消費期限)製造業
- 食品の製造・加工業のうち、製造所等での小売販売が主な業
- 容器包装済食品のみの貯蔵、運搬、販売業
- 食品を分割し、包装して販売する業
- 上記以外に、食品を取り扱う従事者が50人未満の小規模な食品の製造、加工、販売等の業

## ハサップ HACCPに基づく衛生管理

- と畜業
- 食鳥処理業(認定小規模食鳥処理業を除く。)
- 左欄で規定する小規模な事業者等以外の業  
(公衆衛生に与える影響が少ない営業を除く。)

## 食品の製造・加工業

製造…食品の本質を変化させ、新しい食品を作り出すこと。製造する食品の種類により、許可又は届出が必要。

例 菓子製造業、そうざい製造業等

加工…食品の本質を変えずに形だけを変えること。

例 野菜のカット加工、珈琲豆の焙煎等

## 食品の貯蔵・運搬業

例 倉庫業、配送業等

## 食品の販売業

例 食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、氷雪販売業、青果商、米屋等

業種別

# ハサップ HACCPに沿った衛生管理判定フロー図

お店の業種ごとにスタートしてください。

例：飲食店営業許可を取得済み…「食品の調理業」からスタートする。  
 ○○製造業の許可を取得済み…「食品の製造・加工業」からスタートする。

← はい ← いいえ

そうざい製造業又はパン製造業※  
 ※おおむね5日程度の消費期限のパンの製造

そうざい・パン以外の食品製造業又は食品の加工業

冷凍又は冷蔵が必要な食品を扱う  
 (冷凍冷蔵倉庫業等)。

あらかじめ包装されている食品のみを販売する(瓶詰、袋入りなど)。そのほか、未包装の食品を袋などの容器包装に入れ又は紙などで包み、販売する。

食品の処理業 他

例 食肉処理業、乳処理業、魚介類せり売業等

食鳥処理業

年間の処理羽数が30万羽以下  
 (認定小規模食鳥処理場)である。

と畜業

## 食品の調理業

その場で客に飲食させるか、短期間で消費される食品(弁当等)を提供する業

例 飲食店営業、給食施設、喫茶店営業、調理機能付き自動販売機

製造場又は加工場(隣接する施設を含む。)における、消費者への小売(直接)販売を主とする。

HACCPに沿った衛生管理は不要。施設の内外の清潔保持等の一般衛生管理を実施すること。

温度管理が不要な食品(常温で長期間保存しても腐敗しない食品など)だけを販売する。

食品を直接取り扱う従業員が50人未満の事業場である。

ハサップ 『HACCPに基づく衛生管理』が必要な施設

詳しくは裏面へ

## 『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』が必要な施設

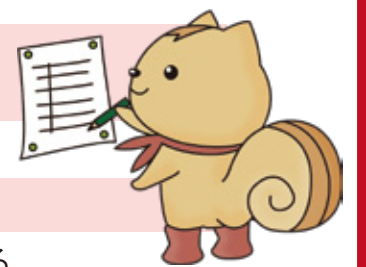
### ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入方法

飲食店営業やそうざい製造業等の特定の業種及び少人数(食品を直接取り扱う従業員が50人未満)で食品の製造や販売等を行っている事業者は、コーデックスのHACCPそのものではなく、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が必要です。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、**各業界団体が作成した手引書を参考**にして、簡略化された方法により衛生管理を行います。小規模な事業者等が実施する、具体的な手順は右の表のとおりです。

### 営業者が行う 実施内容

- ① 各業界団体が作成した手引書の解説を読み、どの工程に気を付ければよいか理解する。
- ② 手引書のひな型を利用して、**衛生管理計画を作成**する。
- ③ 作成した計画の内容を、従業員に周知する。
- ④ 手引書の記録様式を利用して、**衛生管理の実施状況を記録**する。
- ⑤ 手引書で推奨された期間、**記録を保存**する。
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画の内容を見直す。



手引書には、衛生管理計画や記録の記入例も掲載されています。衛生管理計画の書き方に悩んだ場合は、ひとまず記入例のとおり計画を作成し、運用していく中で、自分の施設に合った形に順次変更していくことも可能です。

業種別の手引書は、厚生労働省のホームページに順次掲載されていきます。なお、御自身の業種が未掲載の場合は、類似する業種の手引書を参考にして、衛生管理計画を作成することも可能です。



【厚生労働省ホームページ】  
 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_000003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_000003.html)