

はじめよう

# OITA HACCP

ダイジェスト版



大分県 一般社団法人大分県食品衛生協会



# HACCPの基本的な考え方

## ハサップ HACCPとは？

### Hazard Analysis and Critical Control Point

危害

分析

重要

管理

点

#### 危害分析

製造工程の各段階で健康に危害をもたらすかもしれない要因をあらかじめ分析する

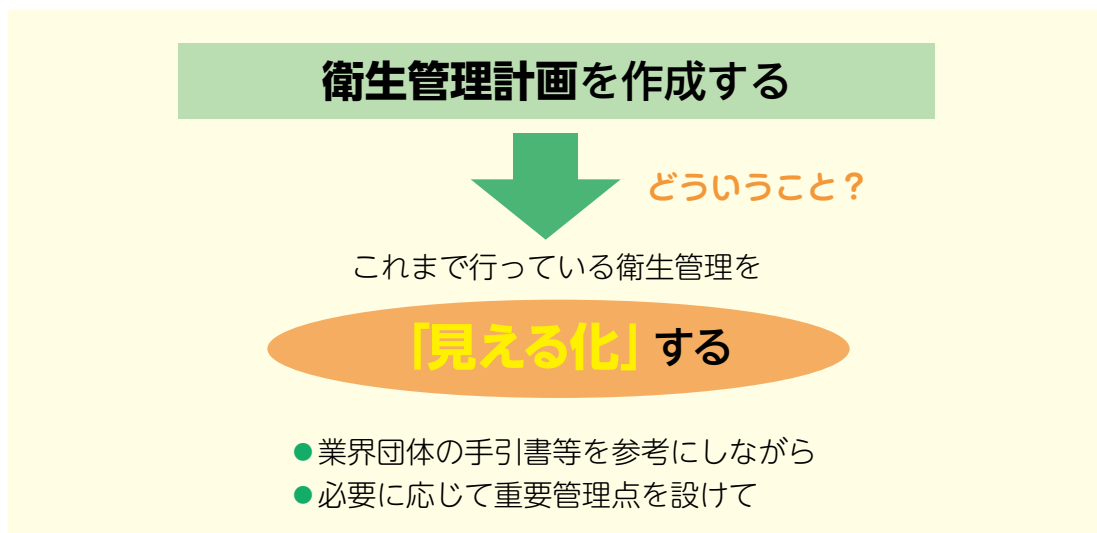
#### 重要管理点

危害要因を除去または許容水準まで低減させるために、特に重点的に管理する必要がある工程

#### POINT

原材料の受入れから最終製品の出荷までの工程で、何が食品安全上の問題になるかをあらかじめ分析し、重要な工程を継続的に監視・記録して事故を未然に防ぐ手法をHACCPといいます。

## ■ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



#### POINT

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】とは、自身の施設で、どのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するかを衛生管理計画や手順書という形で「見える化」させます。各種業界団体の手引書などを参考にすると良いです。



## 事業者のHACCPの取り組み

小規模な事業者が行う衛生管理で実施することは4つです。

- 衛生管理計画を作成すること。
- 作成した計画を実行すること。
- 実施したことを確認・記録すること。
- 定期的に振り返りを行うこと。

衛生管理計画には「一般衛生管理」と「重要管理」の2つがあります。

### ●●● 一般衛生管理 ●●●

一般衛生管理は、どの業種においても行う共通事項です。

一般衛生管理は、付けない、増やさない、やっつけるの食中毒予防3原則をもとに、特に「付けない」「増やさない」という食品を汚染させないことを中心に考えられています。ただ、食品を保管するのではなく、温度管理をして、細菌を増やさないような対策も含まれます。

### ●●● 重要管理 ●●●

重要管理については、消費者に安全な食品を提供するための最後の砦になるポイントです。水分を減らしたり、糖度を上げたり、添加物を使用したり、温度管理を行ったりなどして、食中毒菌を増やさないこと、加熱により食中毒菌をやっつけることが重要になります。

各業態とも取り扱う食品の性質、性状が異なります。

従って、最後の砦のポイントも業態によって異なります。すべての業態で重要管理があるわけではありません。一般衛生管理の対応だけで済む業態もあります。

**Web HACCP（ウェブハサップ）を使って  
衛生管理計画を作成してみましよう。**





# はじめよう OITA HACCP

Web HACCP サービスについて

<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>



Web HACCPでは、HACCPに沿った衛生管理計画に必要な書類をいくつかのステップで簡単に作成することが可能なサービスです。





# Web HACCPを使用して計画表作成

## ① OITA HACCP にアクセス

<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>



## ② 会員登録申込

メールアドレスを入力し、利用規約をご覧いただいたら、「利用規約に同意する」にチェックを入れて仮登録。入力されたメールアドレスに本登録用のURLが送付されるのでご確認の上、登録完了をお願い致します。

## ③ 会員登録

必要事項をご入力後、登録ボタンを押して会員登録を完了させてください。

## ④ 講習動画視聴

衛生管理計画を作成するために、講習動画の視聴をお願いします。

※初回の動画視聴まで次の工程に進めません。

## ⑤ 衛生管理計画表作成

必要項目にチェックまたは記入を行い、衛生管理計画表を作成してください。





## ネット上で衛生管理計画が 作成できるようになりました

厚生労働省が認めた、手引書をベースにしていますので、作成できるものは次の21です。  
すべての業種には対応していません。

WEB HACCPの業種の表現	許可業種の表現と具体的な内容
小規模な飲食店	飲食店（一般食堂）
旅館・ホテル	飲食店（旅館）
ソフトクリーム	飲食店でソフトクリームサーバーで営業
食肉販売業	食肉販売業
水産物小売業	魚介類販売業
食肉処理業	食肉処理業
パンの製造	菓子製造業、飲食店営業（調理パン）
菓子製造業	菓子製造業で和菓子や洋菓子を製造、販売
魚肉練り製品製造	魚肉練り製品製造
味噌製造業	味噌製造業
しょうゆ製造業	しょうゆ製造業
しょうゆ加工品製造業	しょうゆ加工品製造業
豆腐類（豆腐・豆乳・おから）	豆腐製造業（豆腐を中心に製造）
豆腐類（油揚・厚揚げなど）	豆腐製造業（油揚、厚揚げ等を製造）
生めん類製造	麺類製造業（生めんを製造）
惣菜	そうざい製造業（飲食店（そうざい）は飲食店）
干し椎茸	主としてスライスした干し椎茸の製造
つけもの	漬物製造業
スーパー（仕入れ販売）	スーパー内での加工はなく仕入れ販売のみ
農業者が農産物・加工品を 搬入する店舗	道の駅など、農家の方が農産物・加工品を持ち込み、 販売する店舗
牛乳販売業牛乳製品の宅配	乳類販売業

## ●●● 衛生管理計画の作り方 ●●●



大分県食品衛生協会のホームページの「はじめようHACCP」をクリックすると、下記のサイトに移動します。



「すぐに始める」をクリックしてください。



会員登録申込みのページに進みます。メールアドレスを入力します。その下に利用規約があります。同意するをクリックして、登録するをクリックする。

**【仮登録受付】はじめよう OITA HACCP 会員登録申請を承りました**

From : HACCP システム  
To : \*\*\*\*\*@\*\*\*\*.co.jp

ご利用者様  
「はじめよう OITA HACCP」の会員登録申し込みありがとうございます。  
現在の登録は仮登録となっております。  
下記本登録用URLをご確認いただき本登録をお願い致します。

メールアドレス : 【 \*\*\*\*\*@\*\*\*\*.co.jp 】  
本会員登録URL : 【 https://oita-haccp.anshin-oishi.com/signup/certification/%242y%2410%240D.tXJMp/8uH53A5DbekuIA2t4ma8ej53kcTct7B9S497Xb4nmm?expires=1614317379&signature=3cca89676a152875da9ecec0c0504b39955db19697cd403e04d2e5e8eb7f2625a 】

このメールは「はじめよう OITA HACCP」会員登録ふぉーむより自動送信されたメールです  
本メールは配信専用となります。返信頂いてもメールは届きませんので予めご了承ください

入力したメールに会員登録するためのURLが送られてきます。

会員登録URLをクリックすると、会員情報入力のためのサイトに移動します。

**基本情報**

メールアドレス

パスワード

パスワード(確認)

郵便番号

都道府県

市町村区

番地 建物名

郵便番号を入力すると市町村区まで自動で表示されます。

**登録情報**

店号

営業許可業種

許可番号

管轄保健所

管轄食品衛生協会

利用規約

営業許可業種は21のみです。ない場合は、厚生労働省の手引書を参考にご自身で作成してください。このサイトでは作成できません。





利用規約の同意するにチェックを入れて登録するを押すと作成画面に入ります。



まずは、講習動画を見てもらいます。約30分





講習動画の画面 見終わらないと次には進めません。  
(中断して再開することもできます。)



# 計画表作成

Create



## 小規模な一般飲食店 HACCP講習

様

講習動画の視聴お疲れ様でした、続いて衛生管理計画を作成していきましょう。

作成は設問に対して回答を選択・入力する形式で進みます。

所要時間は15～30分程度です。途中で作成を中断し再開する事も可能です。  
準備が完了しましたら、作成を開始するボタンを押して作成へ進んでください。



作成を開始する

講習動画の視聴お疲れ様でした。  
続いて衛生計画を作成していきましょう。  
作成は設問に対して回答を選択・入力する形式で進みます。  
所要時間は15～30分程度です。  
途中で作成を中断し再開する事も可能です。  
準備が完了しましたら、作成を開始するボタンを押して作成へ進んでください。

## 小規模な一般飲食店 一般衛生管理

1 / 16

### 原材料の受け入れの確認

#### なぜ必要か

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性がある。

いつ

原材料の納入時

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）、品温などを確認する。

その他

問題があったとき

返品し、交換する。

その他

前へ

次へ

項目は手引書に準じて出てきます。

なぜ必要かを読んで、必要な理由を理解して頂きます。

「いつ」、「どのように」、「問題があったら」について、例示が出ます。  
例示どおりで良ければ、チェックを入れてください。  
例示と異なれば、その他の所に、自由に自分の方法を記入してください。

## 小規模な一般飲食店 重要衛生管理

13 / 16

### 加熱して提供:①加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）

メニュー



該当なし

管理項目(手順)

中心温度が75度以上かつ1分以上の加熱を行う。

肉汁が透明であることを確認する。

切った断面は火が通った焼き色である。

焼き上がりの触感は弾力がある。

その他

該当なし

いつ

調理時及び提供時

その他

該当なし

問題があったとき

食品衛生責任者に相談して再加熱する

食品衛生責任者に相談して廃棄する

その他

該当なし

一般的衛生管理が終わると、重要管理のポイントの重要衛生管理に移動します。  
 例示どおりで良ければ、チェックを入れてください。  
 例示と異なれば、その他の所に、自由に自分の方法を記入してください。

該当するメニューや項目がなければ「該当なし」にチェックを入れてください。  
 いずれかにチェックがないと次に進めません。

問題があったとき

食品衛生責任者に相談して再加熱する

食品衛生責任者に相談して廃棄する

その他

該当なし

前へ      完了      プレビュー



すべての項目にチェックを入れ終わると、下部に「前へ」、「完了」、「プレビュー」のボタンが表示されます。プレビューで内容を確認した後、完了のボタンをクリックしてください。

作成内容に応じた、計画書と記録用紙が作成されます。

小規模な一般飲食店 一般衛生管理			
1	原材料の受け入れの確認	いつ	原材料の納入時
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する。
		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	始業前
		どのように	温度計で庫内温度を確認する。（冷蔵：10℃以下、生食用魚介類：4℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき	温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する。食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。
3-1	調理器具や施設の衛生的な管理：①交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	庫内の整理・整頓を行う。生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。
		問題があったとき	生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または場合によっては食材として使用しない。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	調理器具や施設の衛生的な管理：②器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	業務終了後
		どのように	まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、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、再度洗浄、消毒する。
3-3	調理器具や施設の衛生的な管理：③トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前
		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、ドアノブなどは入念に消毒する。
		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。
		いつ	業務終了後





## 小規模な一般飲食店 HACCP計画表作成 完了

01\_小規模な一般飲食店様










HACCP計画表の作成、お疲れ様でした。

作成したHACCP計画表「一般衛生管理」と「重要衛生管理」は下記よりダウンロード可能です。

必要な形式(PDF・Excel)のファイルをダウンロードしご使用ください。

また過去に作成した計画表、会員ページへログインする事で再ダウンロードが可能です。

### 計画表

一般衛生管理	重要衛生管理
 PDF	 Excel
 PDF	 Excel
	
	
	

### 実施記録

一般衛生管理	重要衛生管理
 PDF	 Excel
 PDF	 Excel
	
	
	

終了する

作成内容に応じた、計画書と記録用紙が作成されます。

この画面で、自分が作った計画表、計画に対応した実施記録がPDF形式か、エクセル形式でダウンロードできます。

プリントアウトして活用してください。

