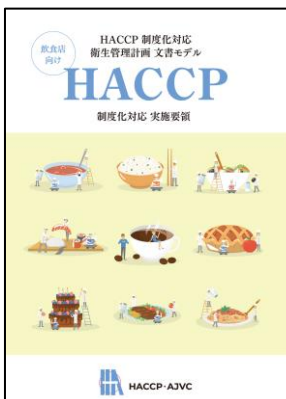


HACCP 制度化(自主衛生管理)の準備はできていますか？ ～冊子と Web でサポートします！～

衛生管理計画 モデル文書 「HACCP 実施要領」(冊子)



製造業編



飲食店編 (USB 付き)

- 製造業編は惣菜製造業を想定していますが、他業種にもアレンジしやすい構成です。
- 飲食店編は 40 点以上の文書や記録用紙のサンプルを、USB (Word、Excel) で提供。

【本書の特徴】

【HACCP 制度化対応】

- HACCP 制度化で求められている「**衛生管理計画**」のモデル文書です。
- 「食品衛生計画」で考慮する法規制の条文を整理。法的な要求事項を確認しながら一般衛生管理と HACCP を構築できます。
- 保健所の監視指導への対応も想定した内容なので、「**食品衛生監視票**」に照らしながら衛生管理状況の**自主点検**も可能です。



【FSSC 22000 など認証に円滑に移行可】

- ISO/TS22002-1 に沿って一般衛生管理と HACCP を構築できるので、将来的に FSSC 22000 など国際規格にステップアップする際にもスムーズに取り組めます。

本書で提示している「食品衛生管理計画」の目次

会社概要・適用範囲／HACCP 実施要領〔衛生管理計画規定事項・手順〕／目的・適用法令及び規制・衛生管理体制／用語及び定義／建物の構造と配置／施設及び作業区域の配置／ユーティリティ: 空気、水、エネルギー／廃棄物及び廃水処理設備／装置の構造、衛生及び保守／清掃・洗浄及び殺菌・消毒／有害生物(そ族、昆虫等)の防除／要員の衛生／購入材料の管理／交差汚染・二次汚染の予防手段／製造工程の管理(手直しを含む)／製品情報及び消費者の認識／倉庫保管及び輸送・納品／食品防御／緊急事態への備え及び対応／製品のリコール手順(回収・廃棄)／HACCP 方式の運営要領

【冊子価格】 衛生管理計画 モデル文書「HACCP 実施要領」(税別、送料別)

- ・製造業編 A4 判、145 ページ、価格 9,000 円
- ・飲食店編 A4 判、145 ページ、価格 50,000 円
(飲食店編は 40 点以上のサンプル文書を収載した USB 付き)

※送料 1～4 冊:350 円、5～10 冊:500 円、11 冊以上 無料

文書原案作成 HACCP・AJVC web-HACCP 研究会 協力 アシストメイク株式会社
申し込み・問い合わせ web-haccp@haccp-ajvc.jp

本書の構成

衛生管理計画7

0. 企業概要・適用範囲 11

1. HACCP実施要領 14

2. 目的・適用法令・管理体制 18

3. 用語及び定義 25

4. 建物の構造と配置 33

5. 施設及び作業区域の配置 35

6. エアリティ：空気、水、エネルギー 45

7. 廃棄物及び廃水処理設備 51

8. 機器の構造、衛生及び保守 55

9. 清掃・洗浄及び殺菌・消毒 61

10. 有害生物（そ族、昆虫等）の防除 65

11. 職員の衛生 68

12. 購入材料の管理 76

13. 交差汚染・二次汚染の予防手段 79

14. 調理加工工程の管理 83

15. 料理情報及び喫食者の認識 87

16. 保管及び配膳 89

17. 食品防衛 92

18. 緊急事態への備え及び対応 94

19. 食品（料理）の異常発生 95

20. 危害分析・重要管理点（HACCP）方式の運営要領 98

ISO 22000 や FSSC 22000 を想定した衛生管理計画(モデル)の目次を示します。

9.2 清掃・洗浄及び殺菌・消毒用の薬剤及び道具

(1) 調理は、食品の汚染源となる食品の残渣、油分等を除去し、当店の施設及び機器、食器、器具類を、使用時に清潔で乾燥した状態を保持する。

※衛生的な

- ふきんやタオル、前掛け、アームカバー、保護防具等は、熱湯、蒸気^{※1}、消毒剤等で消毒し乾燥させる。熱湯で殺菌する場合は、100℃5分間以上を目安^{※2}にする。なお、消毒設備の受水槽は、器具を十分浸漬できる大きさにする。
※1：80～100℃ ※2：これと同等の効果
- 特に、食品に直接触れる物（作業台、まな板、包丁・ナイフ、保護防具等）は、汚染程度又は作業終了後に熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒を十分（裏側や脚部を含め）に行う。
※80～100℃

(2) 使用する清掃・洗浄及び殺菌・消毒用材、化学薬剤は、使用条件下で安全かつ適切なものを選定し必要数備え、適正な濃度及び方法で使用する。

- 基本的には食品用グレードのものを選択するが、食品に直接触れないものにおいては、この限りではなく「使用薬剤管理表」に明らかにする。

(2) 化学薬剤は、食品に混入させないよう慎重、かつ製造者の指示に従って取り扱い使用状況は記録する。「薬剤使用記録」

【関連する法規制】

食品衛生法 施行規則 第六十六條之二

①法第五十一条第一項第一号（法第六十八條第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。
➡【この衛生管理計画/6. 施設及び作業区域の配置】

③営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八條第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
➡【この衛生管理計画】

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

➡【5.1(1)、5.6(1)②、5.7(2)①③、5.7(2)③⑥】

なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

➡【5.1(1)、5.6(1)②、5.7(2)①③、5.7(2)③⑥】

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

➡【5.1(1)】

食品衛生法 施行規則 別表第十七(第六十六條之二第一項関係)

二 施設の衛生管理

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
➡【5.3(1)⑫】

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

➡【5.1(2)①】

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
➡【5.2(1)、5.3(1)⑩⑪】

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。

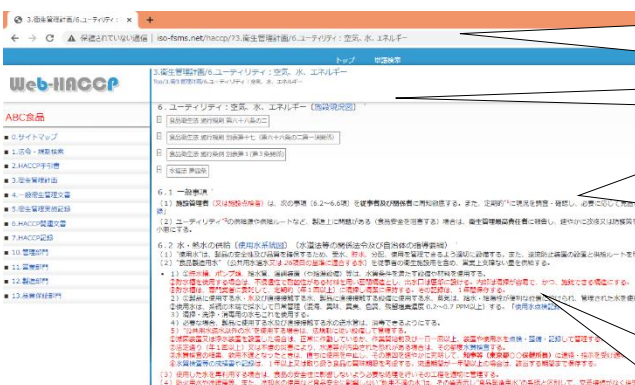
➡【5.3(1)⑩①②③】

ヘ 開放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
➡【5.3(1)⑩①②③】

目次の各項目に対応する食品衛生法や食品衛生法 施行規則等の条文を示しています。また、条文と食品衛生管理計画のどの項目が対応するかも示しています。

衛生管理計画のモデルを示しています。現場に合わせて表現を注意した方がよい箇所は波線で示してあります。必要な記録も示します。⇒文書や記録のサンプルも掲載！

衛生管理計画 関連文書保管サイト「Web-HACCP」



ID とパスワードで、各現場の HACCP の文書や記録を管理

関連法規をプルダウンで確認可能

衛生管理計画をウェブ上で管理できます。更新は HACCP・AJVC が責任もって行います。

日々の記録（電子データ、記録用紙のスキナーデータなど）をアップロードしてください

【Web-HACCP 使用料】3ヶ月：9万円(税別) ※3ヶ月ごとの自動更新