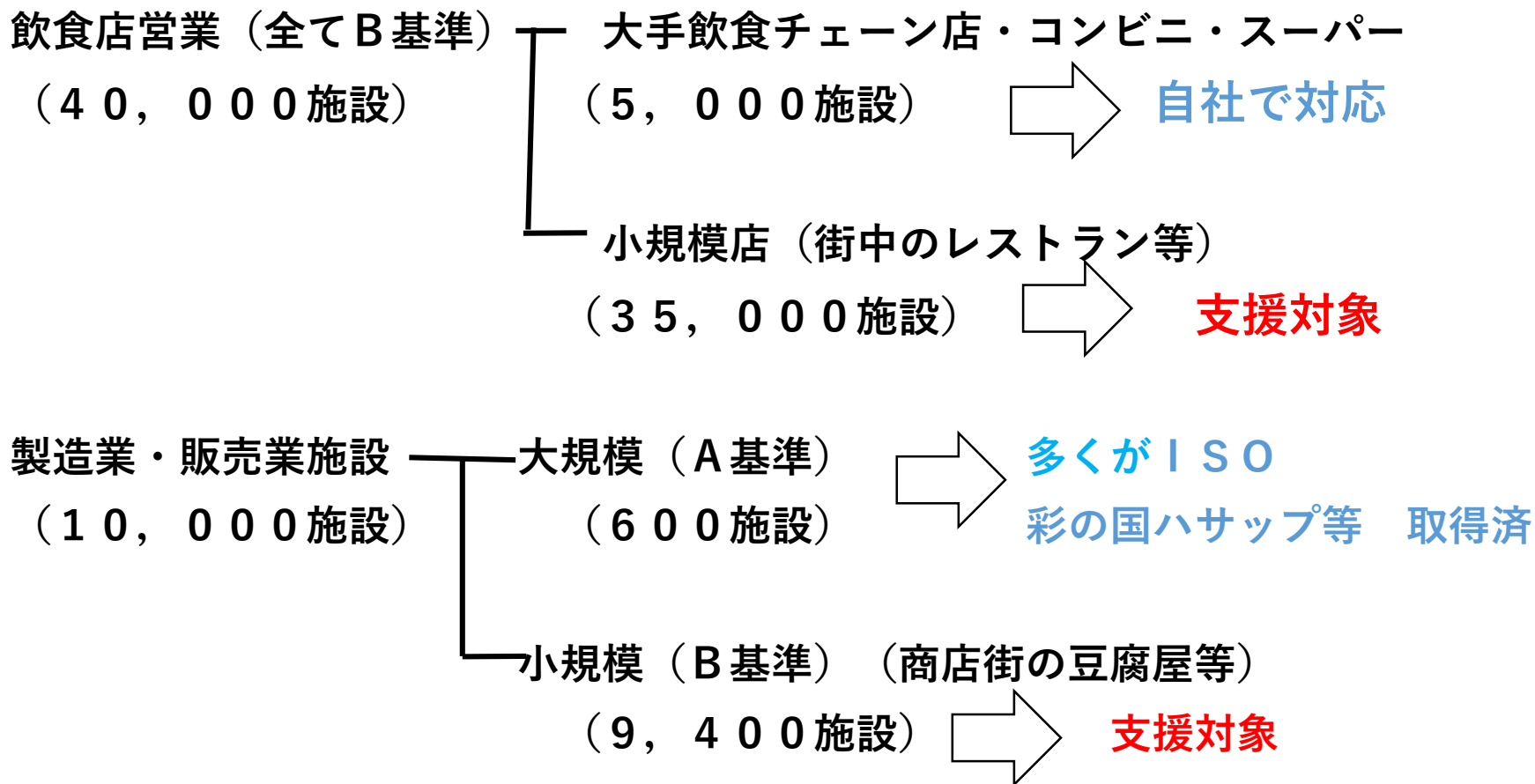


HACCP導入に向けた県の取組みについて

HACCPの導入について

	R2.6.1	R3.6.1
	経過措置期間 (導入指導期間)	本施行 (監視指導)
行政の指導の方向性	全ての営業施設において、経過措置期間終了までにHACCPに沿った衛生管理計画が策定されているよう導入についての支援を行う。	衛生計画の策定、日々の記録を実施していない場合等は食品衛生法違反として行政指導の対象（営業停止処分を含む） 計画策定内容の不備などについては、改善を助言指導

県内食品営業許可施設数（A・B基準合計） 50,000施設



便宜上

「HACCPに基づく衛生管理」をA基準

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をB基準と
標記しています。

50,000施設導入達成に向けての取組み（案）

ツール：
 ・業界ごとのモデル店の先行設定
 ・業界団体作成の手引書

1 官民連携HACCP推進チームによる講習会

R1年度	R2年度	R3年度	合計
	6,600		6,600

2 業界内の自主的取組み（内容を県で把握）：5,600

3 食品衛生協会指導員による個別指導

- ・高齢経営者、適用が難しい業種の方など直接訪問が必要な店舗等

R1年度	R2年度	R3年度	合計
4,000	4,000		8,000

4 県主催講習会

- ・記録のつけ方、計画の見本を示すなど実践的な内容

R1年度	R2年度	R3年度	合計
6,200	22,400	1,200	29,800

合計

R1年度合計	R2年度合計	R3年度合計	合計
10,200	33,000	1,200	50,000

県（保健所）主催の講習会

目的を「普及啓発」から「導入」へスライド

講習会の概要

- HACCPの考え方を講義
- 計画については例を見ながら保健所職員と一緒に作成
- 記録をつける練習も行う



実施状況は、保健所が定期的に確認！

一般飲食店における衛生管理計画

項目	内容	確認方法
①	原材料の購入の管理 (冷蔵・冷凍)	いつ どのように 確認が あったとき
②	店内温度の管理 (冷蔵・冷凍)	いつ どのように 確認が あったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ どのように 確認が あったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・乾燥	いつ どのように 確認が あったとき
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ どのように 確認が あったとき
④-1	従業員の手洗い	いつ どのように 確認が あったとき
④-2	手洗いの実施	いつ どのように 確認が あったとき

記入例 一般衛生管理

7月 2019年(令和元年)

1 = 15

		一般衛生管理の点検項目									
		①原材料の 受入確認	②冷蔵庫内 温度	③冷凍庫内 温度	④交差・二次 汚染の防止	⑤器具等の 洗浄・消毒	⑥器具等の 乾燥	⑦健康な作業者 の確保	⑧衛生的な 手洗いの実 施		
点検の 目安	1	×	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	
	2	火	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	
	3	水	○	5℃	-20℃	○	×	○	○	×	
	4	木									
	5	金									
	6	土									
	7	日									

		⑤重要管理の点検項目						記録者	特記事項
		非加熱で提 供に提供	加熱後直ち に提供	加熱後高 温保管して 提供	加熱後冷却 し再加熱し 提供	加熱後冷却 して提供			
点検の 目安	1	×	×	○	○	×	太郎	○か×で記入し ます。 ×の場合は、「特 記事項」欄にそ の理由と対応を 書きます。	
	2	火	○	○	○	○	太郎		
	3	水	○	○	○	○	花子		
	4	木							
	5	金							
	6	土							
	7	日							