

手引書 を活用して 衛生管理計画を作成しよう！

～ HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理～

義務化されたけど
HACCPって何？

何から始めたら
いいのかわからない……



小規模な
飲食店向け
手引書



それなら
手引書を
使って
始めてみよう！



小規模な営業者等※は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を
確認した**手引書**を参考にして以下の1～6の内容を実施することで、
HACCPに沿った衛生管理をしているとみなされます。

※小規模な営業者等とは、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満の事業場などが該当します。

小規模な事業者が実施すること

- 1 手引書の**解説を読み**、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを**理解**する。
- 2 手引書の**ひな形を利用して**、**衛生管理計画**と(必要に応じて)**手順書**を準備する。
- 3 そ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や手順書の内容を**見直す**。

まずは、自分の営業形態に合った手引書を探してみましょう。

裏面では手引書の掲載場所を紹介しています！ **裏面へGO!!** ➡

厚生労働省が内容を確認した手引書

業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書は、厚生労働省のホームページから入手できます。



厚生労働省 手引書

で検索



厚生労働省 手引書掲載ページ

主な手引書(PDF)の一部を紹介します

※ 枠内のQRコードはPDFファイルに直接リンクしています。手引書が改訂された場合、つながらない可能性がありますので、厚生労働省ホームページから最新版を入手してください。

【小規模な一般飲食店】
2019/2/8 改訂



【焼肉店向け】
2021/3/26 公表



【すし店向け】
2021/11/15 公表



【仕出し弁当】
2021/7/26 公表



【委託給食事業者向け】
2021/5/28 公表



【小規模な惣菜製造工場】
2021/6/22 改訂



【菓子製造】
2019/2/8 公表



【パン類製造】
2018/11/20 公表



【漬物製造】
2018/3/30 公表



【生めん類製造】
2018/4/5 公表



【豆腐類製造事業者向け／
豆腐・豆乳・オカラ編】
2020/3/5 改訂



【食肉販売業向け】
2019/6/14 公表



【小規模な水産物小売業】
2020/3/9 改訂



【青果物小売業】
2020/3/5 改訂



ポイント

- ◆ 自分の営業形態にあったものを選ぶ
- ◆ 解説をよく読み、危害要因を理解する

飲食店の中でも焼肉店や
すし店向けなど色々あるんだね

