

# HACCPかわらばん vol. 26

～小規模な一般飲食店事業者向け手引書が改訂されました～

令和6年（2024年）2月2日  
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

令和3年6月1日に HACCP に沿った衛生管理が完全施行され、「HACCP に基づく衛生管理」をそのまま実施することが困難である小規模事業者等については、業界団体が作成し、厚生労働省がその内容を確認した「手引書」を用いて、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理である「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなっています。

今般、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」が改訂されましたので、お知らせします。



## 【主な改訂内容】

◎「振り返りの実施」の記入例の追加。

◎衛生管理計画の⑤重要管理のポイントに「問題があったとき」の記入欄を追加。

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日	毎月の振り返り（記載例）
<b>Q1</b> 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？	はい <input type="radio"/> いいえ <input checked="" type="radio"/>
	『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？ 確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。
<b>Q2</b> 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？	問題があったポイント A君が手洗いを行っていないことが時々ある。 その理由は何ですか？ どのように改善しましたか？ 「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、 目的を含めて再教育した。●/●

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1 グループ 非加熱の もの（冷 蔵品を冷 たいまま	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供 する	食品が冷たくない場合 は、提供しない又は加熱 用を使用する

公益社団法人日本食品衛生協会 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け） より

他にも、初版から改訂されている手引書がありますので、手引書を用いて衛生管理を実施している事業所の方は、ご確認をお願いします。



【厚生労働省ホームページ】

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00005.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00005.html)

## お問い合わせ先

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

電話：（026）235-7155（直通）、（026）232-0111（内線2657、2658）

FAX：（026）232-7288 E-mail：shokusei@pref.nagano.lg.jp