

衛生管理計画の作成と見直し

ハセさんは衛生管理計画の作成について理解できているかな？

衛生管理計画が重要なのは知っているけど、正しく理解できているか不安だわ。

衛生管理計画は衛生管理を見える化するために必要で、記録をもとに定期的に見直す必要もあるんじゃない。詳しくみていこう。

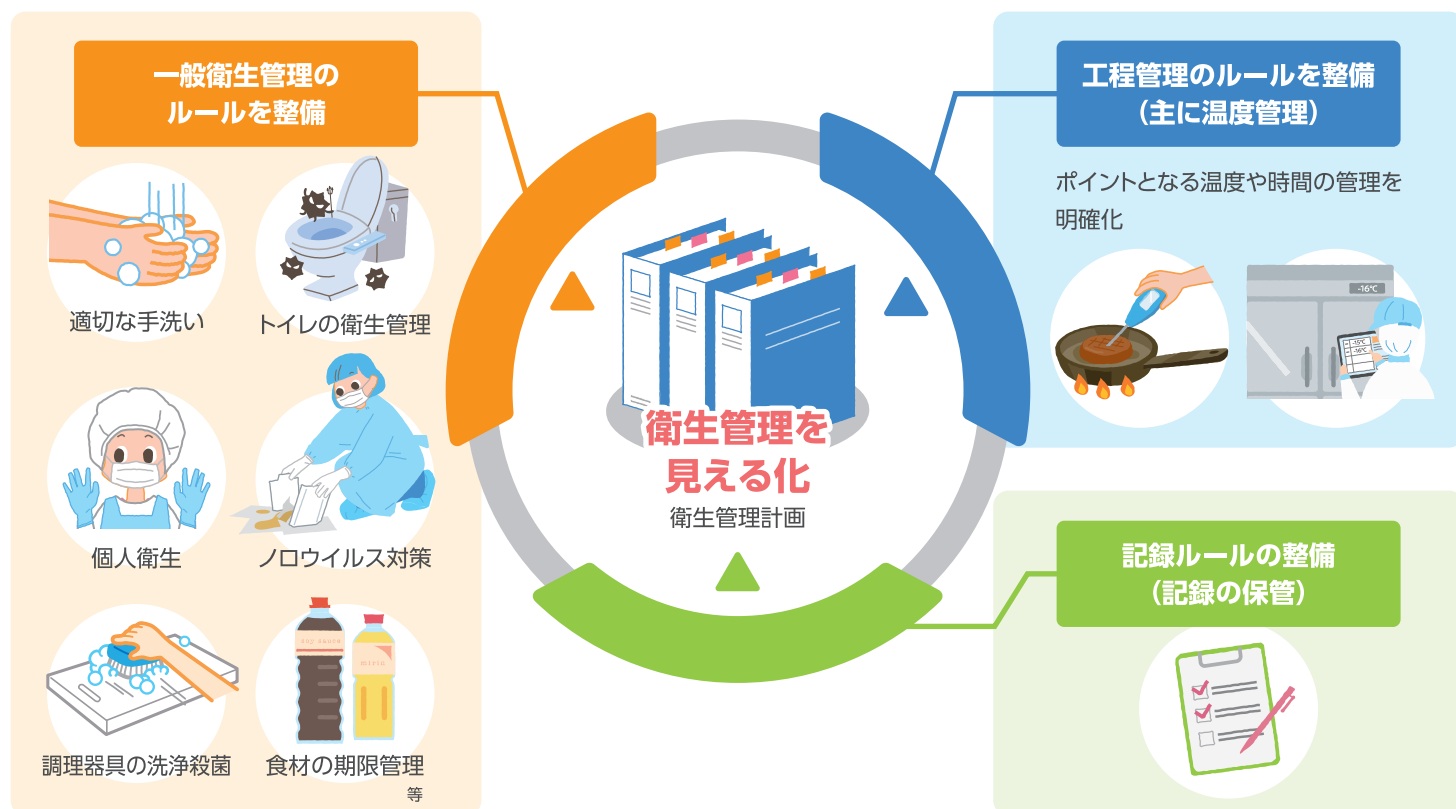
押さえて
おきたい！

今回の
ポイント

- ☑ 衛生管理計画は一般衛生管理/工程管理のルールから構成されている
- ☑ 作成するうえで「安全な食事が提供できることを担保できるか」「現場が無理なく運用できるか」が重要である
- ☑ 定期的に検証を行い、見直しが必要な項目は検討しながら修正する

▶ 衛生管理計画とは

2020年6月に食品衛生法の一部改正により、HACCPが制度化されました。その後、経過措置期間を経て2021年6月より全面施行となりました。これにより、事業者は自ら衛生管理計画を立て、必要に応じて手順書を作成し、実行、そして記録を残すことが求められるようになりました。衛生管理計画は、下記のように手洗いや清掃などの**一般衛生管理ルール**と、温度管理などの**工程管理ルール**から構成されます。「必要な書類が残されていない」という状況为避免「衛生管理を見える化」するために衛生管理計画を立案し実行することが重要です。



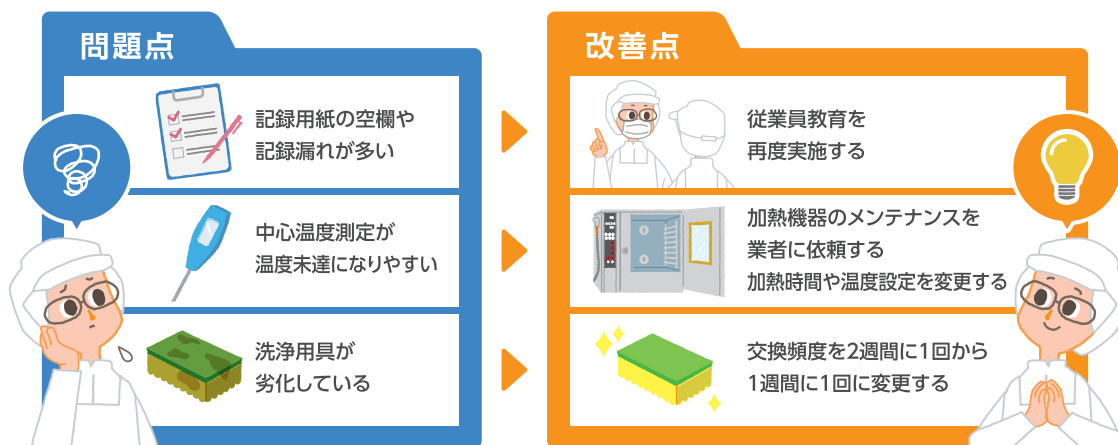
▶ 衛生管理計画の作成

衛生管理計画の作成で重要なのは「安全な食事が提供できることを担保できるか」「現場が無理なく運用できるか」を考慮することです。既存のルールで問題なく運用されている場合は継続して運用できます。作成には、まず衛生管理のための手引書を参考に既存の内容と照らし合わせ、足りないルールを明確にします。次に足りないルールについて、手引書を参照しながらどのように運用するかを検討し、衛生管理計画を立案して運用していきます。



▶ 衛生管理計画の見直し

作成したルールが正しく運用されているか、無理なく守られているかなどを確認し、定期的な計画や手順書の修正・検討が必要です。検証結果をもとに改善が必要な場合は、問題点に応じて再教育や機器のメンテナンス頻度の見直しなど改善措置を決定します。その内容を踏まえて衛生管理計画を修正し新たに運用します。



【参考文献】情報入手日：2024/12/1時点

●公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～ 令和3年5月初版
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

マンゴー
ManGoで
実現しませんか?

人手不足
解消

ペーパーレス
はんこレス

業務効率化

医療・
福祉施設の
厨房向け

▶ フォームに入力するだけで衛生管理計画が完成

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～※1」を基にした計画が作成できます

- ✓ 計画の内容は自由にカスタマイズ可能
- ✓ 衛生管理計画の内容やルール構築に不安があれば、**サラヤがアドバイス** ※サポートの内容によっては有料

※1 厚生労働省HP「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に掲載

衛生管理計画

項目	理由	方法	記録
一般衛生管理のポイント			
衛生管理項目A	必要理由A	いつどのように問題があった時	具体的な内容1 具体的な内容2 具体的な内容3
衛生管理項目B	必要理由B	いつどのように問題があった時	具体的な内容4 具体的な内容5 具体的な内容6

※表示イメージ