

今すぐ
実施

HACCP

すでに義務化

衛生管理計画

を

作成しよう!

STEP 1

STEP 2

STEP 3

STEP 4

STEP 1

業種別手引書を入手しましょう

厚生労働省のホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」から、業種別の手引書がダウンロードできます。

1 厚生労働省ホームページを検索

厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」 URL

🔗https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



2 お店の業種にあった、手引書を探す

該当する業種が無い場合は、
原材料や製造工程等が類似しており、
危害要因が共通する手引書を選択

3 手引書を選択

STEP 2

衛生管理計画の様式を印刷しましょう

手引書には、「衛生管理計画」の様式が用意されています。
計画作成への準備に、様式を印刷します。

小規模な一般飲食店事業者向け

様式
例

1 手引書から「衛生管理計画」の様式を探す

2 「衛生管理計画」の様式を印刷

項目	内容
1. 業種別手引書の適用範囲	この手引書は、小規模な一般飲食店事業者向けに作成されています。
2. 衛生管理計画の作成手順	1. 業種別手引書を確認し、適用範囲を確認する。 2. 業種別手引書に基づき、衛生管理計画を作成する。 3. 衛生管理計画を印刷し、実施する。
3. 衛生管理計画の印刷	衛生管理計画の印刷は、印刷機またはプリンターを使用してください。
4. 衛生管理計画の実施	衛生管理計画は、業種別手引書に基づき、厳格に実施してください。

STEP 3

業種別手引書の解説をよく読みましょう

「衛生管理計画」を作成する前に、計画に記載する項目が、なぜ必要なのかを理解することが大切です。
日ごろ行っている衛生管理の再確認をします。

1 「衛生管理計画」の各項目の解説を読み、理解する

WEB (動画) で研修会を受講できます。 → 裏面を参照ください

STEP 4

衛生管理計画を記入しましょう

手引書にある「記載例」を参考に、衛生管理計画を完成しましょう。

1 手引書から「衛生管理計画」の「記載例」を探す

2 「記載例」を参考に **STEP 2** で準備した様式に記入

STEP 3 の解説を参考に、
日ごろの衛生管理を振り返りながら、
STEP 2 で用意した様式に記入して
いきましょう。

ポイント!

- ①日ごろ、実施している管理方法を記載しましょう。
- ②管理方法を決めていない場合には、まずは「記載例」のとおりに実施することが良いです。記載例のとおり様式に記入しましょう。

完成・実施

「衛生管理計画」完成

作成したら計画どおりに実施。 **実施** ⇒ **記録** ⇒ **記録の保管** ⇒ **検証** が必要

参考

WEBで研修会を受講できます

無料 登録が必要

日本食品衛生協会のホームページでは、7業種(右記の①～⑦)について手引書の解説や衛生管理計画の記載方法などの解説を視聴できます。

公益社団法人 日本食品衛生協会
「農林水産省補助事業」HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会 URL
☞http://www.n-shokuei.jp/topics/elearning/kouza_toriire.html



- ① 飲食店
- ② 旅館・ホテル
- ③ 漬物製造
- ④ 生めん類製造
- ⑤ 惣菜製造
- ⑥ 菓子製造
- ⑦ パン類製造

HACCPに関するお問い合わせ・ご相談はこちらへ

名称	所在地	TEL	管轄
新川厚生センター	黒部市堀切新343	0765-52-1225	黒部市、入善町、朝日町
魚津支所	魚津市本江1397	0765-24-0359	魚津市
中部厚生センター	中新川郡上市町横法音寺40	076-472-4094	滑川市、立山町、上市町、舟橋村
高岡厚生センター	高岡市赤祖父211	0766-26-8417	高岡市
射水支所	射水市戸破1875-1	0766-56-2666	射水市
氷見支所	氷見市幸町34-9	0766-74-1780	氷見市
砺波厚生センター	南砺市高儀147	0763-22-4507	砺波市、南砺市
小矢部支所	小矢部市綾子5532	0766-67-1070	小矢部市
富山市保健所	富山市蜷川459-1	076-428-1154	富山市