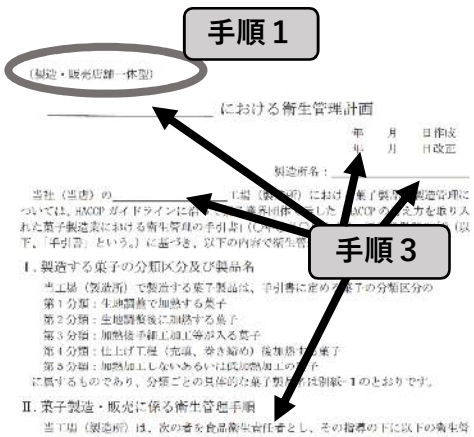
HACCP（はさっぷ）に取り組み、食中毒を防ぎましょう！

菓子製造業者向け

HACCPに沿った衛生管理の義務化は、令和３年６月１日からです。

①「衛生管理計画」を作成しょう！



手順１

施設の実態に沿った「菓子製造業における衛生管理計画」の様式を３つから選択する。

1.製造・販売店舗一体型
2.製造単独型
3.販売店舗単独型

１または２の衛生管理計画を選択した場合、製品がどの区分に分類されるか確認し、『製法分類区分菓子製品一覧表』(P10及び45、別紙-１)を作成すること。

菓子類の区分

詳細な分類はP1,2を参照

①生地調整で加熱する菓子

②生地調整後加熱する菓子

③加熱後手細工加工等が入る菓子

④仕上げ（充填・巻き締め）工程後加熱する菓子

⑤加熱加工しないあるいは低加熱加工（75℃・１分間相当未満）の菓子

手順２

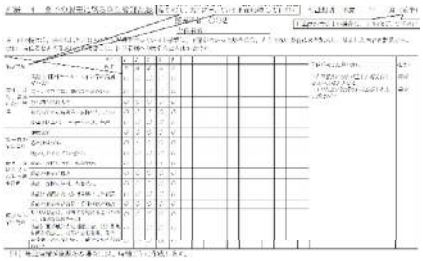
選択した様式に書かれている内容を確認し、自施設の製品製造・販売の際に必要のない管理内容は削除（訂正線で可）し、独自に行っている管理内容があれば追加する。

手順３

様式の空欄箇所を記入する。（下線部や日付）

②実施結果を「確認」・「記録」しよう！

別紙－３　菓子類の**製造**に係る衛生管理記録　P12,47



別紙－４　菓子類の**販売**に係る衛生管理記録　P13,48

手順４

自施設に該当する様式を用い、確認事項について製造や販売のあった場合に実施の記録をする。
また記録の保管をすること。

参　考

実施記録様式は、コピーするなどして継続的に使用できるようにしてください。
厚生労働省の下記HPから手引書をダウンロードし、様式を活用することも出来ます。

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

厚生労働省 HACCP手引書HP

※リーフレット内のPは『HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書』に衛生管理計画及び記録の様式が収録されているページ（例：P61）を示してあります。

静岡市保健所 食品衛生課　電話 054-249-3162
保健所清水支所　電話 054-354-2153