

冷凍・冷蔵商品販売事業者(加工食品卸業)に向けた  
温度管理を必要とする加工食品の販売に関する  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書

令和2年3月

一般社団法人 日本加工食品卸協会  
一般社団法人 日本外食品流通協会  
一般社団法人 日本給食品連合会  
全国給食事業協同組合連合会

## 目 次

1. はじめに	P 1
2. 冷凍・冷蔵商品販売業の業務と衛生管理	P 2
3. 本手引書の対象商品	P 4
4. 本手引書の対象事業者	P 4
5. 冷凍・冷蔵商品販売業の物流の流れ	P 7
6. 実施すること	P 8
I. 衛生管理計画を作成しましょう	
<一般衛生管理のポイント>	P 9
あ) 施設・設備の衛生管理	
い) 使用水の管理	
う) ねずみ・昆虫対策	
え) 商品の鮮度管理	
お) 汚破損の管理	
か) 廃棄物の取扱い	
き) 回収・廃棄	
く) 情報の提供	
け) 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	
<重点的に管理するポイント>	P 10
あ) 商品保管庫内温度の確認と記録	
い) 配送車両の衛生管理	
II. 計画に基づき、欠かさず実施しましょう	P 11
III. 実施したことを記録し、保管しましょう	P 11

IV. 定期的に計画内容を見直し、改善しましょう P 11～16

- あ) 一般衛生管理計画（記録様式のモデル）
- い) 一般衛生管理計画（記入例）
- う) 一般衛生管理の実施記録（記録様式のモデル）
- え) 一般衛生管理の実施記録（記入例）

7. 手順書 P 17～20

- あ) 商品の受入れ
- い) 商品の保管
- う) 商品の配送
  - \*一般的な配送手順も記載
- え) お客様にお届け
- お) 衛生的な手洗い

8. 記録様式のモデルと記入例 P 21～26

- あ) 冷蔵庫の温度チェック表（記録様式のモデル）
- い) 冷蔵庫の温度チェック表（記入例）
- う) 冷凍庫の温度チェック表（記録様式のモデル）
- え) 冷凍庫の温度チェック表（記入例）
- お) 配送車両の衛生管理チェック表  
（配達車両温度記録表付の記録様式のモデル）
- か) 配送車両の衛生管理チェック表（記入例）

## 1. はじめに

私達4団体は「温度管理を必要とする加工食品（冷凍、冷蔵等）の販売に関するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を作成しました。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは、食品等事業団体が、事業者が現在行っている一般衛生管理を基本として危害要因分析を実施した結果をまとめた手引書を参考にしながら、衛生管理の注意点を衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。

これにより、今まで以上に衛生管理に取り組むことができ、お客様にも自信をもって対応ができるようになります。現在行っている業務をご確認いただき、本手引書をご活用ください。

### **HACCPとは？（Hazard Analysis and Critical Control Point）**

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

厚生労働省ホームページより