

最後に.....

定期的な記録の振り返りを行うことで、同じような衛生上の問題点やクレームが発生していることの発見につながります。また、その場合には、同一の原因が考えられますので、対応を検討する際にも、記録を活用することができます。衛生管理の「見える化」により、今まで以上に食中毒予防の取り組みを進めていきましょう。

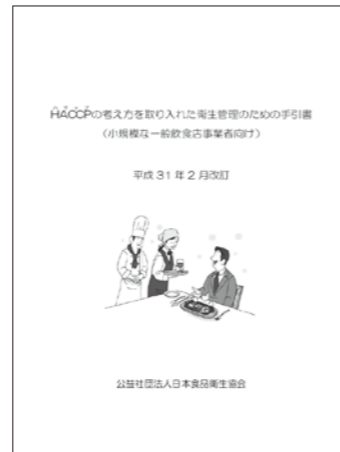
参考情報

厚生労働省ホームページにおいて、HACCPに取り組む際の参考となる手引書が掲載されていますので、ご参照ください。

HACCP業種別手引書



検索



問合せ先

機関名	電話	主な所管区域
平塚保健福祉事務所	0463(32)0130	平塚市、大磯町、二宮町
平塚保健福祉事務所 秦野センター	0463(82)1428	秦野市、伊勢原市
鎌倉保健福祉事務所	0467(24)3900	鎌倉市、逗子市、葉山町
鎌倉保健福祉事務所 三崎センター	046(882)6811	三浦市
小田原保健福祉事務所	0465(32)8000	小田原市、箱根町、真鶴町、湯河原町
小田原保健福祉事務所 足柄上センター	0465(83)5111	南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、開成町
厚木保健福祉事務所	046(224)1111	厚木市、海老名市、座間市、愛川町、清川村
厚木保健福祉事務所 大和センター	046(261)2948	大和市、綾瀬市

HACCPの制度化にあたり講習会を開催しています。

HACCPに関するご相談は、お店の所在地を管轄している保健福祉事務所等にお問合せください。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組みましょう!

2020年6月に施行されるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理については*、原則、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象となります。

* 施行後、1年間の経過措置期間があります。

HACCPによる衛生管理とは

食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた注意点を衛生管理計画として明確にし、その計画を実行して記録することです。

HACCPによる衛生管理

① 衛生管理計画の作成
(一般衛生管理・重要管理)

② 計画に基づき実行

③ 記録・確認

衛生管理を「見える化」する

食中毒予防三原則



つけない



増やさない



やっつける

衛生管理を「見える化」する方法をご紹介します

衛生管理の「見える化」ってどういうこと?



- ① 衛生管理計画を作成する
- ② 計画に基づき実行する
- ③ 実行した結果を記録・確認する

まずは、普段から
行っていることを
思い出して書いて
みましょう。



- ◆ 記録は定期的に振り返りましょう(1ヶ月に1回程度)。
- ◆ これらの一連の記録は、1年間は保管しておきましょう。



① 衛生管理計画を作成する 「一般衛生管理」と「重要管理」の2つから構成されます。

一般衛生管理のポイント(どの食品についても行うべき共通項目)		
1: 原材料 の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他()
	どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
	問題があったとき	返品し、交換する 「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」の 対応をどうするか決めておきます。
2: 庫内温度の 確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
	どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する
3: 交差汚染・ 二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、使用の都度、十分に洗浄し、消毒する

お店のメニューを
分類します。

重要管理のポイント(食品の調理方法にあわせて行うべき項目)			
分類	チェック方法(項目)	メニュー	
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	冷蔵庫より取り出したら すぐに提供する 調理方法を振り返り、衛生管理 のポイントを書き出します。	刺身、冷奴
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	ハンバーグ
		火の強さや時間、見た目で判断する	焼き鳥
	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する	唐揚げ	
第3グループ	加熱した後、 高温保管するもの	触感、見た目で判断する	唐揚げ、 ライス
		加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー、スープ
	加熱後、 冷却するもの	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する	ポテトサラダ

② 計画に基づき実行する 作成した計画に従って、日々の衛生管理を確実に実行しましょう。

③ 実行した結果を記録・確認する

実行した結果を記録しましょう。
また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

記録の方法(例) できていれば、「○」、十分でない場合は「×」をつけます。
チェックした人は「日々チェック」欄にサインをしましょう。

20××年4月 一般衛生管理の記録(記載例)

分類	1 原材料の 受入の確認	2 庫内温度の 確認 冷蔵庫/ 冷凍庫(℃)	3 交差汚染・ 二次汚染の 防止	4 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	5 トイレの 洗浄・消毒	6 従業員の 健康管理等	7 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	○	4/-16	○	○	○	○	×	花子	4/1 昼前、 Aさんがトイレの 後に手を洗わず 作業に戻ったので、 注意し手洗いさせた。	太郎
2日	○	9/-23	○	○	○	○	○	花子		
3日	○	15、再10 /-23	○	○	○	○	○	花子		

×の場合や衛生上気が付いたことは、
特記事項にメモしておきましょう。

20××年4月 重要管理の記録(記載例)

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管するもの)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	加熱後冷却 するもの			
メニュー	刺身 冷奴	ハンバーグ 焼き鳥 唐揚げ	唐揚げ ライス	カレー スープ	ポテトサラダ			
1日	○	×	○	○	○	花子	4/1 ハンバーグの 内部が赤いという クレームがあった。 調理したB君に確認 したところ、急いで いたので確認が 十分でなかったとの ことであった。	太郎
2日	○	○	○	○	○	花子		
3日	○	○	○	○	○	花子		

日々チェックした人とは別の(店主など)が
定期的に確認し、「確認者」欄にサインしましょう。