

GO! GO! HACCP!!

ゴー

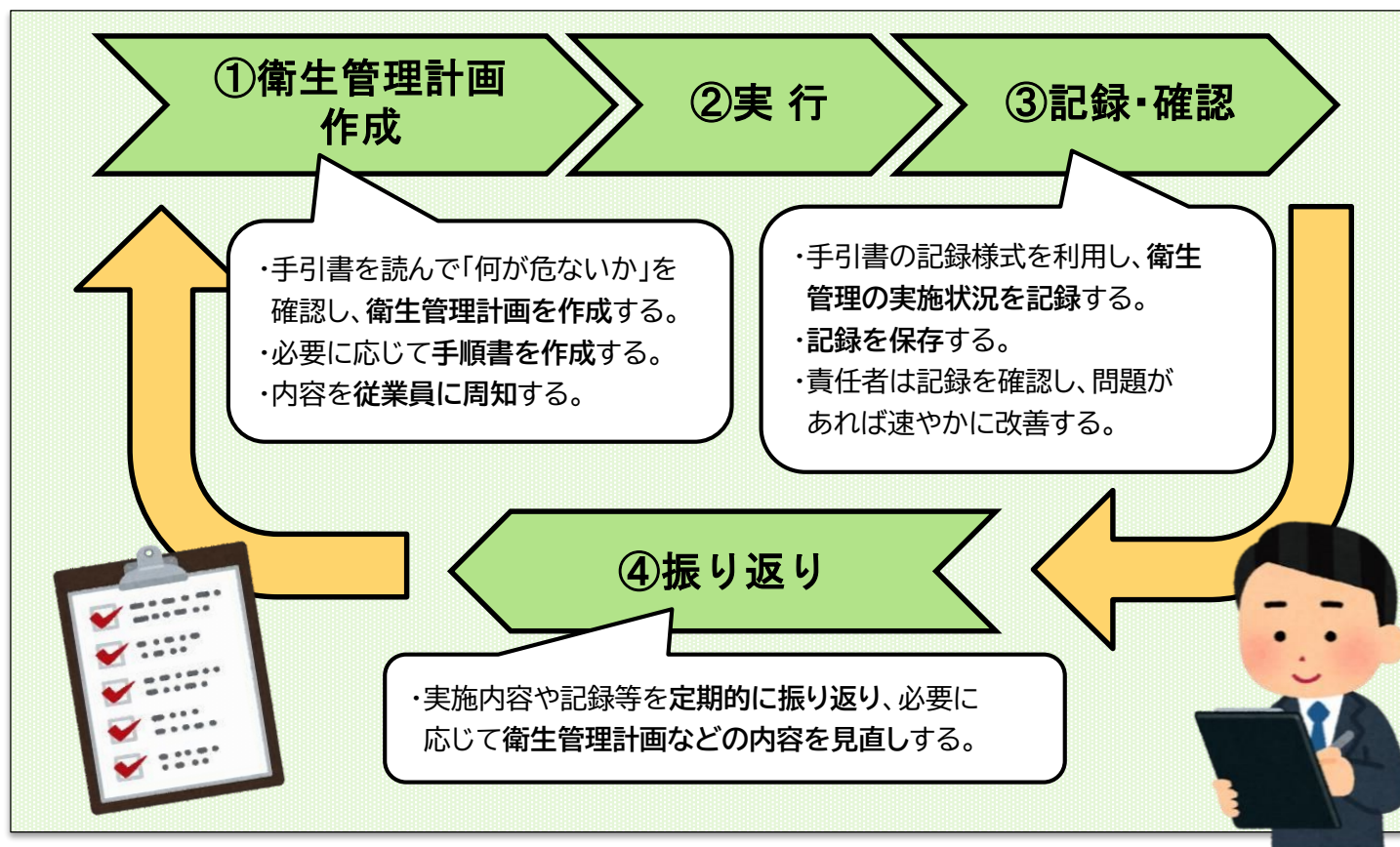
ゴー

ハサップ

～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う必要があります～

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うために・・・

業種別手引書を活用しよう！

業種別手引書とは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みに対応するために、業界団体が作成したものです。自分の業種に合った手引書を参考にしてください。

手引書には、業種に応じた危害要因とそれを効果的に防除する方法が記載されています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 - 厚生労働省

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

HACCP 手引書

検索



厚生労働省ホームページ
からダウンロードできます



【裏面もご覧ください】

①-1 自分の業種に合った手引書を読み、食品に潜む危害要因を知る！



①-2 手引書の作成例を参考に、衛生管理計画と記録表を作成する！

衛生管理計画で決めておく項目例

一般衛生管理	重要管理
取扱全般において基本となる管理 - 原材料受入 - 器具の衛生管理 - 交差汚染防止対策 - 従業員の健康管理 等 「いつ」、「どのような方法で」、「問題があった時どうするか」を決めておきます	調理・製造・加工・販売等で注意すべき管理 - 加熱・冷却 - 冷蔵・冷凍保管 - 殺菌 - 異物混入対策 等 調理、製造等の工程に応じた確認方法を決めておきます

②③ 衛生管理計画に基づいて日々の衛生管理を行い、記録を行う！

Point

- ★衛生管理計画で定めた項目について毎日記録します。
- ★問題があった時はその内容や対処もあわせて記録します。

(水産物卸売業・一般衛生管理の記録表)

衛生管理の実施記録(例)											
2019年 10月											
実施日	食品の取扱い	施設・設備の衛生管理	器具の洗浄・消毒	作業着の着用	手洗いの実施	温度管理	殺菌・消毒	衛生管理	特記事項	確認者	サイン
1日	○	○	○	×	○	○	○	○	10/1 ごみの分別ができていなかったのを注意し、分別した。	印	
2日	○	○	○	○	○	○	○	○			
3日	○	○	○	○	○	○	○	○			
5日	○	○	○	○	○	○	○	○			
6日	○	○	○	○	○	○	○	○			

記録表の作成例

(小規模な煮豆製造業・重要管理の記録表)

重点管理の実施記録 (真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認)									
平成31年 3月									
月/日	製品名	真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認						担当者	特記事項
		温度 (℃)	時間 (分)	確認	温度 (℃)	時間 (分)	確認		
3/1	白花生	121℃	4分	良・否	65分	良・否	分	彦男	
3/2	白花生	121℃	4分	良・否	65分	良・否	分	彦男	
3/3	金時豆	121℃	4分	良・否	5分	良・否	分	彦男	3月3日 午前10時 金時豆の加熱温度が 上がらず、機械メーカ に原因究明依頼。 温度計の故障と判明。 2時間後に部品を交換 し、修理完了。なお、製 品は、全て再加熱した。
3/4	黒豆	121℃	4分	良・否	60分	良・否	分	彦男	
3/5	金時豆	121℃	4分	良・否	60分	良・否	分	彦男	
3/6	白花生	121℃	4分	良・否	60分	良・否	分	彦男	
3/7	黒豆	121℃	4分	良・否	65分	良・否	分	彦子	

④ 定期的に記録を振り返り、衛生管理計画の見直しを行う！

(小規模な一般飲食店・振り返りの実施記録)

Point

- ★定期的に(1カ月など)記録の振り返りを行います。
- ★同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

年	月	日	毎月の振り返り
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？ はい いいえ 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？			
Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？ 問題があったポイント その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？			