

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCP? 難しそう...
何をすればいいんだ?

[小規模な一般飲食店向け]



食中毒を基本 食中毒予防三原則

つけない 増やさない やっつける

いつも清潔に 冷蔵庫に保管 よく加熱

この一連の作業を行って衛生管理の取組みを「見える化」すること。

どうしたらいいの?

- 1 衛生管理計画の策定
- 2 計画に基づき実施
- 3 記録・確認

※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する
※できた計画を実行して記録する

一般飲食店における食品衛生上の重要な問題とは何でしょうか?

- ★ 特に重要な生物学的危害要因は、ノロウイルス、食中毒菌のカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157(オーイチゴーナ)
 - ★ 食中毒予防の三原則である「つけない」、「増やさない」、「やっつける」が基本・前提です
 - ★ 重要な衛生管理上の問題は、「手洗いの励行」、「食肉の十分な加熱」、「野菜の洗浄殺菌」です
- これらを基にしてお店の衛生管理計画を作りましょう!

1 衛生管理計画の策定

「いつ」のように管理し、「何」がなされたかの記録方法を決めておきましょう。

調理方法に準じ、メニューを3つのグループに分け、各自衛生管理に準拠してチェック方法を定めます。

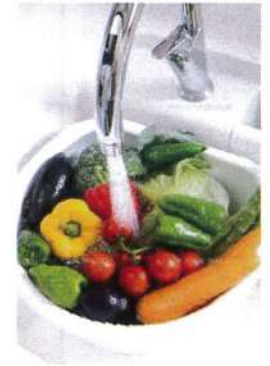
一般的な衛生管理のポイント	重要管理のポイント
<p>① 原材料の取扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> 原材料の購入・取扱い 原材料の受入の検閲 	<p>② 冷蔵・冷凍庫の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 温度: 10℃以下 温度: -15℃以下
<p>② 交差汚染・二次汚染の防止</p> <ul style="list-style-type: none"> 器具等の洗浄・消毒・殺菌 トイレの洗浄・消毒 	<p>③ 調理方法の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 加熱調理 加熱後冷却 再加熱



手洗いの励行



肉の十分な加熱



野菜の洗浄殺菌

- 2 計画に基づき実施 策定した計画に従って日々の衛生管理計画を確実に実施しましょう。
- 3 記録・確認 実施した結果を記録しましょう。

20xx年4月 一般的な衛生管理の実施記録(記録例)

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
原材料の取扱い	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
冷蔵・冷凍庫の管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
器具等の洗浄・消毒	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
調理方法の管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

HACCP制度化のチラシの一例

記録の仕方(例)

- できているは「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。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。
- 否に○をした場合や衛生上気がついたことは、特記事項にメモしておきましょう。
- 日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインをしましょう。

●記録は月に1回は振り返りましょう。

●消費者から異物混入や健康被害などの報告があった場合は、すみやかに保健所に連絡しましょう。

保健所連絡先: 公益社団法人日本食品衛生協会

そんな難しくもないかも...
衛生管理計画を作って記録をしてみるか

●このチラシを壁に貼ってください

●この先、衛生管理計画ができたならその計画書をお店の壁に貼りましょう