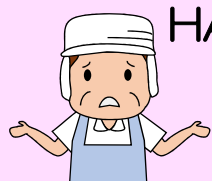


HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

～ HACCP に沿った衛生管理が義務化されました ～



HACCPって何？



衛生管理を文字で「見える化」することです。
販売店舗で行っている衛生管理の中で、**危険なところ**を
見つけて、**しっかり管理**しましょう。
衛生管理の計画を作成して、実行し、記録しましょう。

ステップ① 衛生管理計画を作成する

- ・今取り組んでいる衛生管理について、加工工程の危険なところ（食中毒や異物混入の原因）を考え、**事故発生を予防するための注意点**を見つけ出します。
- ・温度管理が必要な食品や生鮮食品の販売だけを行っている場合でも、次のような**一般衛生管理が必要**となります。

✓一般衛生管理のポイント

● 原材料受入時の管理

- ☞ 納入段階の原材料の五感による確認（匂いなど）
- ☞ 表示の確認（期限表示と保存方法）



● 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理

- ☞ 冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースの保管温度の確認



● 汚染・異物混入の防止

- ☞ 包丁・まな板などの調理器具の洗浄、消毒、使い分け
- ☞ 刃こぼれの点検など、異物混入のチェック



● 従業員の衛生管理

- ☞ 従業員の健康管理（手の傷なども含む）
- ☞ 従業員の服装・身だしなみのチェック



● 衛生的な手洗いの実施

- ☞ 作業前、トイレの後の手洗い



● トイレの洗浄消毒

- ☞ 営業終了後などのトイレ清掃
- ☞ 便座・水洗カバー・ドアノブなどの消毒





※ そうざい（サラダや揚げ物）等の製造も行っている場合は、温度管理が必要な加熱を行っているため、事故を予防するための重要なポイントを見つけ出して管理する必要があります。（そうざい等を製造する場合は、飲食店営業用のチラシも参考にしてください。）

✓販売・加工時の衛生管理のポイント

● 食中毒予防3原則で管理

- ①つけない ②増やさない ③やっつける

・加工の有無により、2つのグループに分類します。加工マニュアルやメニューに食中毒予防3原則をあてはめ、ポイントを決めましょう。

加工を行わない食品	加工する食品
(例) 牛乳 	(例) 魚の切り身 
①商品を受け入れる ②冷蔵保管する 増やさない ③陳列販売をする 増やさない	①原材料を受け入れる ②冷蔵保管する 増やさない ③カットスライスする 増やさない ④包装する つけない ⑤陳列販売をする 増やさない

ステップ② 衛生管理計画を実行する

ステップ③ 記録・確認する

(衛生管理記録の例)

項目	衛生管理の確認項目	チェック	確認者	
一般衛生管理	食材	期限・保管方法	×	山形
	冷蔵庫・冷凍庫	4℃以下・-15℃以下（始業時・終業時確認） 詰め込みすぎない	○	山形
	器具・設備	破損状況・使い分け・消毒	○	山形
	トイレ清掃	終業時実施・使い捨て手袋使用	○	山形
	調理従事者	おう吐・下痢・手指の傷等	○	山形
	手洗い	調理場に入る時、トイレの後に実施	○	山形

備考：納品時、牛乳の消費期限が切れていたため返品・交換（山形）



← 「HACCPによる衛生管理について」ホームページはこちら

HACCPに関する御相談は、管轄の保健所にお問い合わせください。
 村山保健所/ 023-627-1185 最上保健所/ 0233-29-1261 置賜保健所/ 0238-22-3740 庄内保健所/ 0235-66-5664
 ※山形市内の営業者は、山形市保健所（023-616-7280）へ

山形県