

GO! GO! HACCP!!

ゴー ゴー ハ サ ッ プ

～HACCPに沿った衛生管理の制度化～

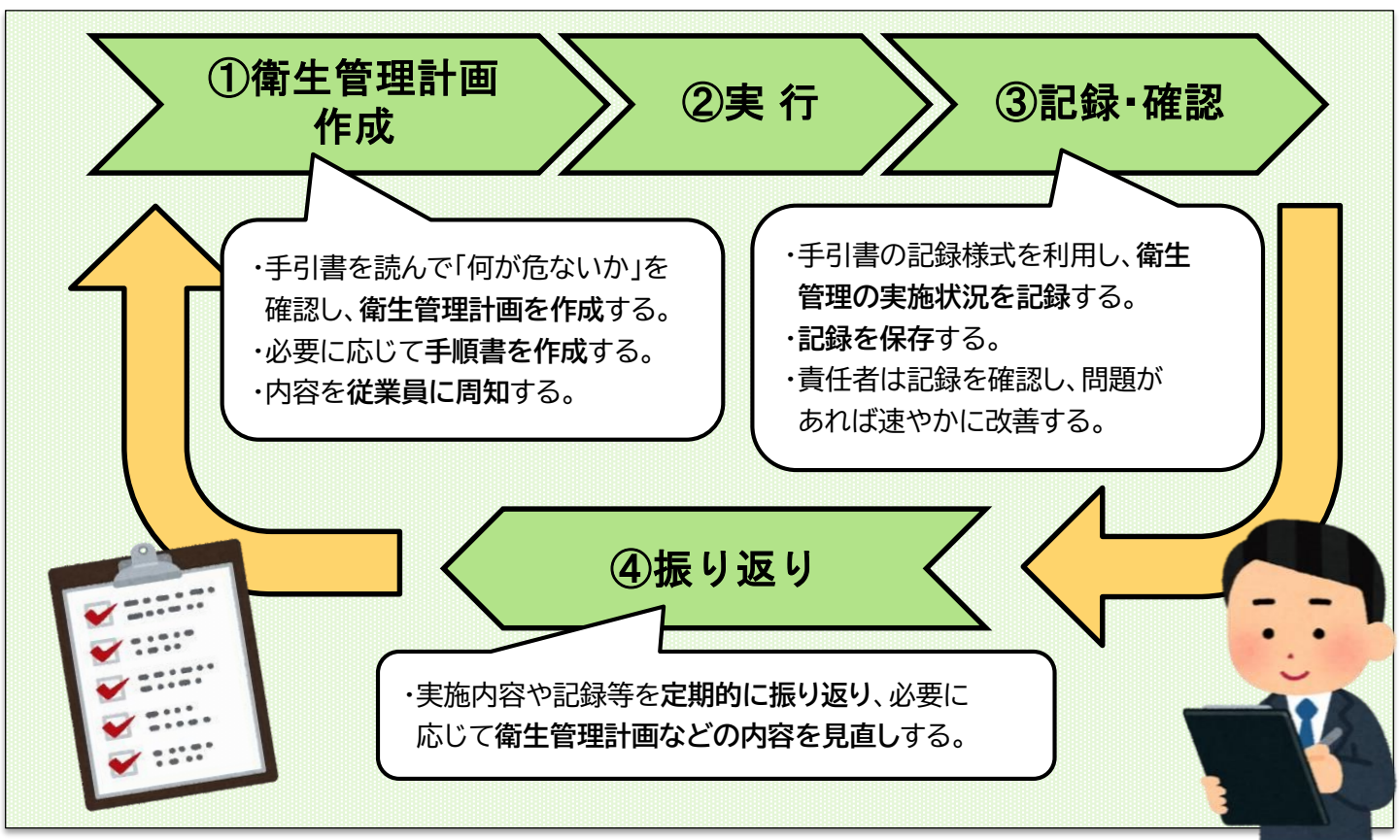
HACCPに沿った衛生管理について

原則として全ての食品等事業者は、その規模や形態等に応じて、次のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>HACCP 7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた計画を作成し、適切な管理・記録を行う。</p> <ul style="list-style-type: none">・大規模事業者等・複合型そうざい製造業の事業者・複合型冷凍食品製造業の事業者 など	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に、一般衛生管理を基本とした計画を作成し、チェックリストに記録する。</p> <ul style="list-style-type: none">・小規模事業者等・飲食店、給食施設・そうざい・弁当の製造施設 など

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。



【裏面もご覧ください】

業種別手引書を活用しましょう

手引書は「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。

食品に潜む危害要因(人の健康に害を及ぼす原因)を知りましょう

3つの危害要因

1 微生物

細菌
腸管出血性大腸菌
サルモネラ属菌
カンピロバクター 等

ウイルス
[ノロウイルス 等]

寄生虫
[アニサキス、クドア 等]



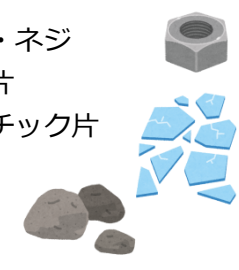
2 化学物質


洗剤・消毒剤
殺虫剤
ヒスタミン
自然毒
[ふく毒・きのこ毒 等]



3 硬質異物

金属片・ネジ
ガラス片
プラスチック片
石 等





※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。

手引書の作成例を参考に、衛生管理計画と記録表を作成しましょう

衛生管理計画で決めておく項目例

一般衛生管理

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のか」を決めておきます

+

重要管理

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

(水産物卸売業・一般衛生管理)

衛生管理の実施記録 (例)											2019年 10月		
実施日	商品の 実施	施設・設備の衛生管理			作業時・流水の 管理		温度管理		従事者の衛生管理			特記事項 (作業時でない場合は別紙添付)	確認者 サイン
		施設	器具	保守 点検	業務終了 後の整理・清掃 ごみの撤出	排水溝 清掃確認	冷蔵室 記録確認	冷凍庫 記録確認	健康確認	服装	手洗いの 実施		
1日 日	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別がされていなかったの注意し、分別した。	印
2日 火													
3日 水													
5日 金													
6日 土													

記録表の作成例

(小規模な煮豆製造業・重要管理)

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)										責任者	
平成31年 3月										樋口	
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				
		(レトルト殺菌) (温度) (時間)	(加熱殺菌) 沸騰の 確認	(冷蔵流通) (時間) 60分以上	(加熱殺菌 常温流通) (時間) 60分以上						
3/1	白花豆	121℃ 4分	良・否	65分	良・否	分 彦男					
3/2	白花豆	℃	良・否	分	良・否	6.5分 彦男					
3/3	金時豆	℃	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、機械メーカー に原因究明依頼。 温度計が故障で計測 2時間後に部品を交換				
3/4	黒豆	121℃ 4分	良・否	分	良・否	分 彦男					
3/5	金時豆	121℃ 4分	良・否	分	良・否	分 彦男					

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、その内容や対処を記録します

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

