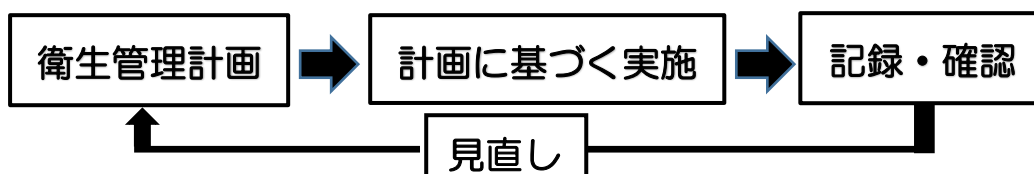


HACCP に沿った衛生管理の取り組みポイント

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の取り組み方法

衛生管理計画書を作成し、その計画に基づき衛生管理を実施し、実施した内容を記録します。
また、衛生管理計画については、定期的に修正等が必要かどうか見直しをする必要があります。



厚生労働省のHPの手引書を利用することで、簡単に導入が進められます。ここでは、手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）を利用した衛生管理計画の作成方法や記録方法を説明します。（手引書とあわせてご確認ください。）

- ・HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省のホームページ）

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

※手引書は順次、作成追加されていますので、現在公開されていない業態であっても、今後、公開される予定です。なお、一部の手引書については、保健所の各生活衛生監視事務所で配付しております。



POINT① 衛生管理計画の作成

衛生管理計画は、**一般衛生管理**のポイントと**重要管理**のポイントの2つから構成されます。

◎**一般衛生管理**とは ➡ どの食品の調理についても行うべき共通事項

一般衛生管理のポイント	
取扱い全般にわたって必要となる衛生管理	
・原材料の受入の確認	・トイレの洗浄、消毒
・庫内温度の確認（冷蔵庫、冷凍庫）	・従業員の健康管理 等
・交差汚染、二次汚染の防止	・手洗いの実施
・器具等の洗浄、消毒、殺菌	

一般衛生管理のポイントについて、「いつ」、「どのように」、「問題があったとき」の3項目について実際にみなさんが行っていることを例にならって手引書に記載しましょう。

一般衛生管理の衛生管理計画（例）

※様式や記載例は手引書をご覧ください。

一般衛生管理のポイント（例）			
①	原材料の受入の確認	いつ	➡ 原材料の納入時
		どのように	➡ 外観、におい、包装、表示を確認
		問題があったとき	➡ 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	➡ 始業前
		どのように	➡ 温度計で庫内温度を確認
		問題があったとき	➡ 原因確認、設定温度調整又は修理 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

◎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管理事項

重要管理のポイント
調理（製造）や提供に関する衛生管理の方法を具体的にしたもの
・調理方法に応じてメニューを3つのグループに分類 ・加熱・冷却・保存の工程をチェック
【加熱】 ・75℃1分間（中心部）以上の加熱 ・二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間（中心部）以上の加熱 【冷却、保存】 ・食品は素早く冷やす ・危険温度帯に食品を置かない

※危険温度帯について

細菌は10～60℃の温度帯に置かれると増殖しやすくなります。

食品をこの温度帯に置くと危険です。食品を冷やす場合はこの温度帯を短時間で通過させましょう。

実際にみなさんがお店で提供しているメニューを**調理方法**により**3つのグループ**に分類し、チェック方法を例にならって手引書に記載しましょう。

※グループの分類について

食品のメニューに応じ、微生物制御の観点から加熱の有無と危険温度帯を食品や原材料がどのように通過するかを、「加熱しない」「加熱する」「加熱と冷却を繰り返す」という3つの工程でグループに分けたものです。その作業工程ごとに危険なポイントを見つけて管理しましょう。

重要管理の衛生管理計画（例）

※様式や記載例は手引書をご覧ください。

分類	メニュー（例）	チェック方法（例）
第1グループ	非加熱のもの	刺身、冷奴
第2グループ	熱いまま提供	ハンバーグ
	高温保管	ライス
第3グループ	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	ポテトサラダ

POINT② 衛生管理計画に基づいて実施

計画に従業員に周知し、計画どおりに実施しましょう。

POINT③ 確認・記録

計画を立てた項目について確認し記録しましょう。問題があったときは、内容と対応について特記事項に記録しましょう。様式や記録の例は手引書をご覧ください。

一度立てた衛生管理計画は、定期的に見直しを行いましょう。
少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。