

「記録の継続と振り返りの実施」までがHACCPです

HACCPに沿った衛生管理をより効果的なものとするために

- ・衛生管理の記録を継続して実施する！！
- ・記録を定期的に振り返り、衛生管理計画の見直し・改善をする！！

適切なHACCPの実施を行うことで…

メリットがいっぱい！

- ・食中毒発生の未然防止
- ・従事者の衛生意識の向上
- ・記録から改善点が見え、業務の見直しや効率化につながる
- ・問題発生時、衛生管理を適切に行っていったことを
客観的に示すことができる



やっておけばよかった、HACCP見直し…



この唐揚げ、中が
生っぽいんだけど…



大変申し訳ございません。
ただいま作り直します。



最近、前よりも
ちょっと肉を大き
めに切ることにし
たんだけど、たま
たま生っぽく感じ
ただけでしょ。

③ 別の日…



なんか生っぽ
かったんだよ
ね、あの唐揚げ。



④

お客様、おなか壊
したみたい…
食中毒かな…
ちゃんと衛生管理
計画を見直して
おけばよかった…



☆調理方法などが変わった時は、衛生管理計画(※)を見直しましょう。

※加熱条件(温度、時間)や検証方法(中心温度計で測定、カットした断面の確認)など

☆決めた条件に基づいて調理し、調理時の記録を残しましょう。

PDCAサイクルをまわそう!!

衛生管理計画は、一度作成して終わりではありません。

作成した衛生管理計画に従って実施し、実施したことを記録として残し、

その記録を定期的に振り返り、記録から改善点を見つけて衛生管理計画を

見直すことで、それぞれの施設にあったよりよい衛生管理計画にすることができます。

なお、衛生管理計画を見直した時も記録を残しておきましょう。



Plan(計画)

衛生管理計画の作成



Do(実施)

作成した衛生管理計画の実施



Action(改善)

衛生管理計画の見直し・改善



Check(評価)

衛生管理記録の定期的な振り返り



振り返り・見直しのポイント

- ・実施していない、実態に合っていない計画はありませんか？
- ・クレームなど、同じような問題が繰り返し発生していることはありませんか？
- ・従業員の入れ替え、メニューや原材料、納入業者の変更などはありませんでしたか？

お問い合わせは最寄りの保健福祉センター衛生課へ

青葉区	TEL. 022-225-7211	内線6722～6726
宮城野区	TEL. 022-291-2111	内線6722～6723
若林区	TEL. 022-282-1111	内線6722～6723
太白区	TEL. 022-247-1111	内線6722～6723
泉区	TEL. 022-372-3111	内線6722～6723
食品監視センター	TEL. 022-232-8155	