

ハ サ ッ プ HACCPとらのまき

その 7

HACCPに沿った衛生管理の制度化により、
次のことが求められます。

- ① 衛生管理計画の作成
- ② 計画を実行
- ③ 実施状況の記録・保管

重要!

衛生管理計画		作成日: 令和2年 3月 5日
一般衛生管理のポイント		
No.	項目	実施内容
1	施設・設備の衛生管理	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他() どのように 活イや解体等使用する器具類(手鉤・包丁・まな板・神経棒・ハンドソーなど)は、衛生的なものを使用する。 清掃等は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施する。 問題があったとき 器具等の汚れを発生した際は、再度洗浄・消毒を行う。 汚染もしくは異物混入した可能性がある食品は廃棄する。
2	(1) 廃棄物の取扱い	いつ 作業中・業務終了後・その他() どのように 市場ルールに従い、分別し廃棄する。 問題があったとき ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2	(2) 排水溝の取扱い	いつ 作業中・業務終了後・その他() どのように 店舗の排水溝にある集塵カゴのごみを捨て、清掃する。 「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除する。 問題があったとき 悪臭が生じた場合は、施設管理者に連絡する。
3	(1) 仕分け・検品時の確認	いつ 受入時・陳列前 どのように 鮮魚の特徴を確認し、有毒魚ではないことを判別する。 鮮度や排水状態、外装の汚れ等を確認する。 問題があったとき 有毒魚の疑いがある場合は、食品監視センター及び仕入元に確認する。 確認している間に、誤って販売しないように、明確に表示し、他の食品と分けて保管する。 品質等に問題がある場合は、仕入元に連絡し、返品・交換を要求する。 返品等した食品の内容を、伝票等に記録する。

衛生管理の実施記録												令和2年 3月		
○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。 ○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。														
実施日	施設・設備の衛生管理			廃棄物・排水の取扱い		温度管理		従業員の衛生管理		その他	特記事項			
	施設	器具	保守点検	業務終了後の廃棄物の処理、この日の衛生	排水溝	食品の賞味期限	冷凍庫記録簿	冷蔵庫記録簿	陳列時健康確認	服装	手洗いの実施	床面からの汚染対策	消毒作業	
1日 月														
火														
水														
木														
金														
土														
週時確認	①責任者は1週間分の記録を確認し、(記入もしいずれも「実地」ではなく「実地」に適切に記入したか など) ②確認者、責任者は毎朝サインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。													責任者サイン
対応内容														

作成した書類は適切に管理しましょう。



今回のテーマは
『書類の保管』です。

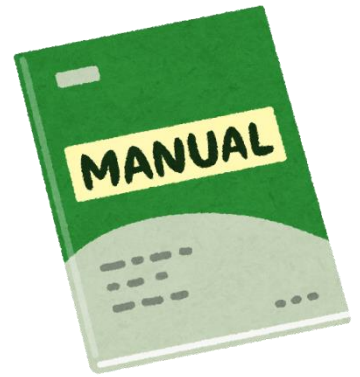
HACCPとらのまきでは、場内の事業者のみなさまに再確認
いただきたい衛生管理のポイントをお伝えします。

仙台市食品監視センター
TEL 022-232-8155

2020.3作成

衛生管理計画

見やすいところに置いて、いつでも
従事者が確認できるようにしましょう。



実施記録

1 年程度の保管を目安にしましょう。

問題

どうして長期間の記録保管が必要なのか？

- ➡ 販売した食品の消費・賞味期限は短いものから長いものまでさまざまです。
時間が経ってからクレームが発生する可能性もあります。
- ➡ 食中毒は原因物質によって発症までの期間が異なり、
食べてから 1 か月後に症状が現れることもあります。

原因物質	原因食品例	潜伏期間
ノロウイルス	汚染された食品	24～48時間
腸管出血性大腸菌	ハンバーグ、冷やしきゅうり	3～5日
A型肝炎ウイルス	二枚貝	2～6週間(平均28日)
E型肝炎ウイルス	野生動物	2～9週間(平均6週間)

- ➡ 繁忙期や季節による違いを把握することで、効果的な見直しが可能となります。

実施記録は、問題が発生した場合に、衛生管理を適切に行っていたことの証拠となります。また、クレーム等の原因究明や改善にもつながります。

実施記録の枚数が増えて困るという方は、記録様式を工夫しましょう。週に1枚だったものを月に1枚にすれば、枚数を抑えられます。

参考に記録様式 1 月バージョンを作成しました。

