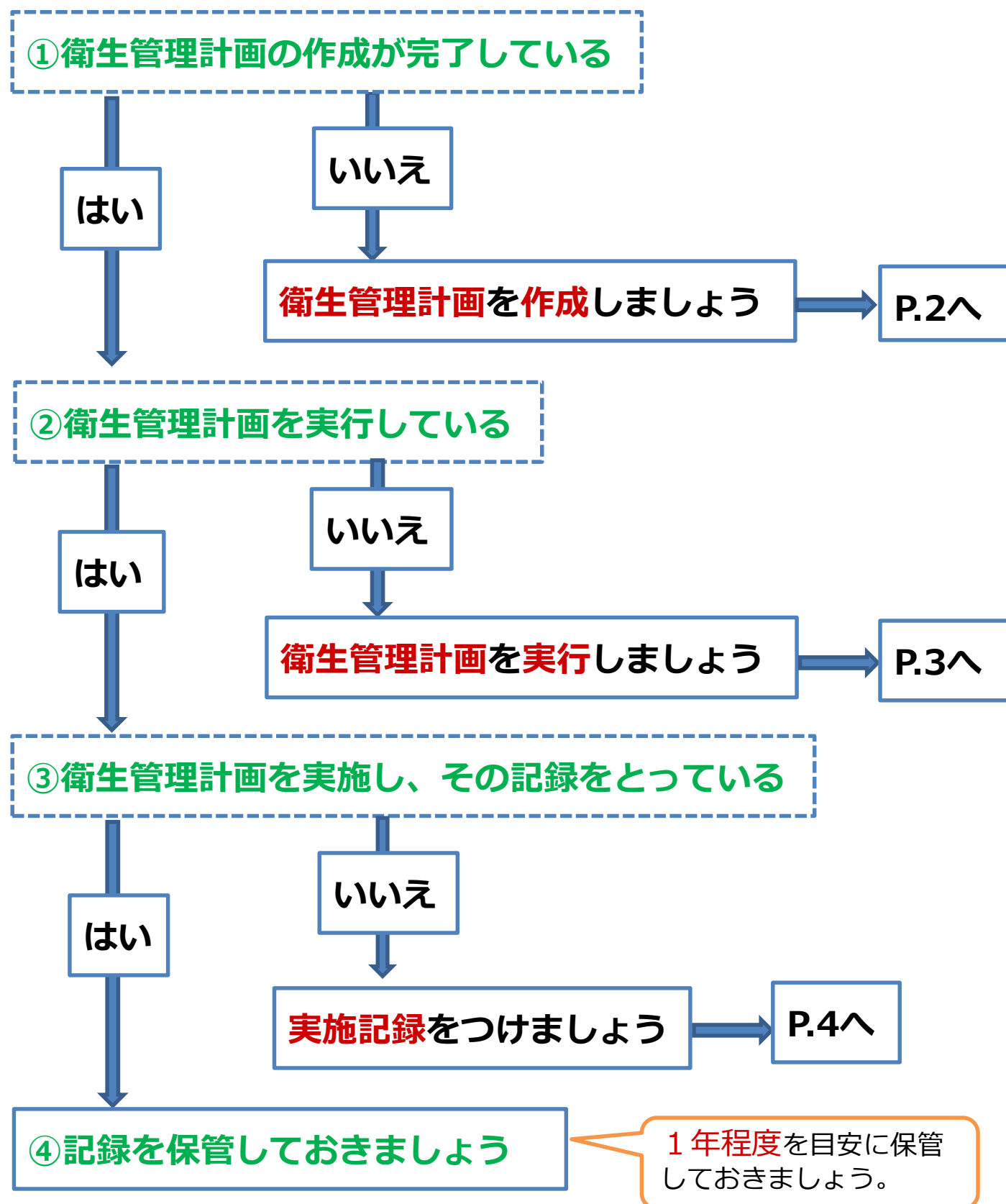


『HACCPに沿った衛生管理』は、**2021年6月までに実施**しなければいけません。
皆さん、準備は整っていますか？改めて自社の状況を確認してみましょう。



衛生管理計画を作成しましょう

皆さんが普段実施している一般衛生管理の項目を中心に、衛生管理計画を作成しましょう。以下に書いた項目を参考にしてください。

これらの項目について、「いつ」、「どのように」実施し、「問題があったときはどのように対応するか」をよく検討してルールを決めましょう。決めたことは文書にし、作業中に誰もがすぐに確認できるように見やすい場所に保管しましょう。

施設・設備

- 日々の清掃、洗浄
- 定期的な保守点検
- 使用器具の洗浄
消毒
- はね水対策

使用水、 廃棄物、排水

- 使用水のチェック
- ごみの管理
- 廃棄場所やゴミ箱
の管理
- 排水溝の管理

そ族・昆虫

- 侵入防止対策
- 発生状況の確認
- 駆除手順

温度管理

- 冷蔵・冷凍庫
(始業前・終了
時)
- 商品受入時
- 商品陳列時
- 商品保管時
- 商品配送時

従事者の衛 生管理・教育

- 体調管理
- 手洗い
- 服装
- トイレ
- 衛生教育

苦情対応

- 対応手順
- 回収範囲
- 連絡先の
明確化
- 情報収集

仕分け・検品

- 有毒魚
- 種類、数量
- 品質
- 保冷状態
- 異物の有無
- 表示
- 容器包装

衛生管理計画を実行しましょう

作成した衛生管理計画を、全員で適切に実行しましょう。
実行するうちに難しいと感じる点が出てきた場合は、もう一度衛生管理計画を見直して修正し、随時実行可能なものにしていきましょう。
以下に『温度管理』と『仕分け・検品』についての例を示します。

温度管理

いつ	どのように	問題があったとき
• 冷蔵・冷凍庫（始業前・作業終了時） • 商品受入時 • 商品陳列時 • 商品保管時 • 商品配送時	• 設置している温度計で庫内温度を確認する	• 設定温度を調整する • 他の保管設備に商品に移す • 業者に保管設備の修理を依頼する

仕分け・検品

チェック項目	どのように	問題があったとき
• 種類、数量 • 品質 • 保冷状態 • 異物の有無（有毒魚や有毒ふぐを含む） • 表示 • 容器包装	• 伝票と照らし合わせる • 氷の状態を確認する • 温度を測定する	• 氷を足す • 伝票等に記録し、仕入元に返品する

実施記録をつけましょう

衛生管理計画に基づいて実施した結果を記録に残します。

自社の衛生管理が適切に実施されていたことを証明するために継続して記録をとる必要があります。記録は、週に1回、月に1回など定期的に見返し、繰り返し起きている問題がないか等を確認して改善するようにしましょう。

責任者は、従事者が記録した内容を定期的を確認しましょう。

特に、問題があった場合にどのように対応したか、その内容を記録し、次に同じ問題が起きないようにすることが重要です。

以下に記録様式（1週間分）の例を示します。

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。															確認者 サイン	
実施日	施設・設備の衛生管理			廃棄物・排水の 取扱い		検品の 実施	温度管理			従事者の衛生管理			その他 床面 からの 汚染 対策	特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付		
	施設	器具	保守 点検	業務 終了後 の整理 ・整頓、 ごみの 搬出	排水溝		冷蔵庫 記録確認	冷凍庫 記録確認	陳列時	健康 確認	服装	手洗い の実施				
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ましょう。（記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など） ②確認後、責任者は右欄にサインする。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																

再度自社の状況を確認し、**2021年6月**
の**完全施行**に向けて引き続き準備を
進めていきましょう。

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。

