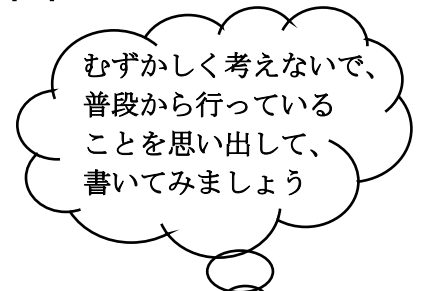


＊ ＊ 飲食店での H A C C P の取り組み ＊ ＊

H A C C P に沿った衛生管理の施行まで 2 年を切りました。飲食店を経営する皆様、準備は進んでいますか？ H A C C P と聞くと「難しい」「面倒くさい」「お金がかかる」と思われがちですが、そんなことはありません。飲食店における H A C C P 衛生管理は公益社団法人日本食品衛生協会が作成した手引書を参考に実施すればいいのです。



実施することは次の 3 つです。

ステップ1 衛生管理計画を作成する

衛生管理計画は、日頃から行っていることを整理し、手引書の記載例と照らし合わせながら、「一般的衛生管理のポイント」と「重要管理のポイント」に分けて書き出します。

●「一般的衛生管理のポイント」は、従来から行っている一般的衛生管理について「なぜ必要なのか」を理解し、「いつ」、「どのように」実施し、「問題があったときはどうか」の対応をあらかじめ決めておきます。

●「重要管理のポイント」は、お店のメニューのうち、冷やしたり加熱したりの温度管理が必要なものについて、「冷蔵品を冷たいまま提供するもの」「冷蔵品を熱し熱いまま提供するもの（加熱後、高温保管を含む）」「加熱後冷却し再加熱、または加熱後冷却するもの」の 3 つのグループに分類し、管理するためのチェック方法を決めておきます。

ステップ2 衛生管理計画に基づき実施する

衛生管理計画を作成したら、計画に基づいて日々の衛生管理を着実に実施していきましょう。

ステップ3 実施の確認と記録を残す



日々の衛生管理が計画通りに実施できたかどうか確認し、記録を残しましょう。手引書の記録様式は、計画通りに出来たら「良」出来なかったら「否」いずれかに「○」を記入するだけの簡単な様式になっています。もし、計画通りに実施出来ないことがあったら、実施できなかった事項と対応内容を備考欄に必ず書くようにしましょう。記録は、着実に実施することで食中毒発生の未然防止に役立ち、衛生管理を適切に行っていることを確認でき、その証拠書類にもなります。また、記録を定期的に振り返って確認することにより、業務の改善点が見えてきたりします。もし記録がなかったら、クレームや食中毒が発生したときに衛生管理を適切に行っていたことを証明する証拠がありません。これからは飲食店においても記録を残すことが必要な時代になってきました。面倒でも記録を残す習慣を身につけましょう。

一般衛生管理の記載例

Table with 3 columns: Item (e.g., Raw material acceptance confirmation, Storage temperature confirmation), Frequency (いつ), Method (どのように), and Notes (問題があったとき). Includes callouts for 'Oで囲む' and '具体的に記入'.

【 F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日 ● 年末年始（12月29日～1月3日）
● お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔 H A C C P (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関 公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : http://www.klsc.or.jp/