

HACCP 始めてますか？

平成 30 年の食品衛生法改正ですべての食品事業者原則 HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。令和 3 年 6 月 1 日には経過措置期間も終了しますので、衛生管理計画を作成し、実行し、その記録をしていないといけません。飲食店の皆さんを中心にご説明します。

●HACCP って何をすればいいの???

営業者の皆さんが実施するのは次の 4 つです。

- ① 衛生管理計画を作って、従業員の皆さんに説明して理解してもらう。
- ② 清掃方法や食品の取扱方法等に具体的な方法を定めた手順書を作る。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ そして、定期的に振り返り、必要に応じて見直す

6 月までには、この衛生管理計画を日本食品衛生協会が作成した手引書を参考に作っておかないといけません。既に作成済みの飲食店の皆さんもおられると思います。飲食店の皆さんが作成するのは、A4 で 2 枚です。一つが、一般的衛生管理のポイント、もう一つが重要管理のポイントです。一般的衛生管理は 7 項目、重要管理は大きく 3 つのメニューに分けて作成します。

●記録する用紙があるの？

記録用紙も、一般衛生管理と重要管理の 2 種類です。

計画書の一般衛生管理 7 項目及び重要管理の 3 つのメニューについて、正しくできたかどうか、「良」か「否」の何れかに○をつける用紙です。基本、「良」しかつかないかと思いますが、万一、問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、特記事項の欄に詳細に記録して、残しておくことが重要です。施設や設備（ハード）の新設や変更は必要ありません。決して難しく考えず、わからない時には保健所に相談しましょう。（様式は日本食品衛生協会からのホームページからダウンロードできます。）

●福岡市食品衛生協会では HACCP の手引書・記録簿を販売しています

「HACCP って何をすればいいの??？」とお困りの方には、手引書「はじめよう HACCP」がカラーでわかりやすく、おすすめです。また、「記録する用紙があるの？」とお探しの方には、1 冊で 1 年分の記録ができる「衛生管理計画・記録簿」がございます。

年 月		一般的衛生管理の実施記録									
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項		確認者
1日	良 否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗。再納品	
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意(手洗いさせた)	
3日	良 否	13, -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻度多かったか。	

【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。

【HACCP（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/>