

- 食中毒予防のため ～HACCP の実施をしていますか?～ -

春の訪れとともに、日中はだんだんと暖かくなってきました。

さて、「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」が求められるようになって5年が経ちます。

「記録が大変そう」「面倒くさい」と感じる方もいるかもしれませんが、HACCP の目的は、**食中毒を防ぎ、安全な食品を届けること**です。

今回は、HACCP のポイントを簡単にまとめました。日々の衛生管理にご活用ください。

やることはシンプルで、以下の3つです

① 衛生管理の計画を立てる

手洗いや消毒、加熱・冷却など、日ごろの作業内容を整理して書き出します。

② 計画に沿って実施する

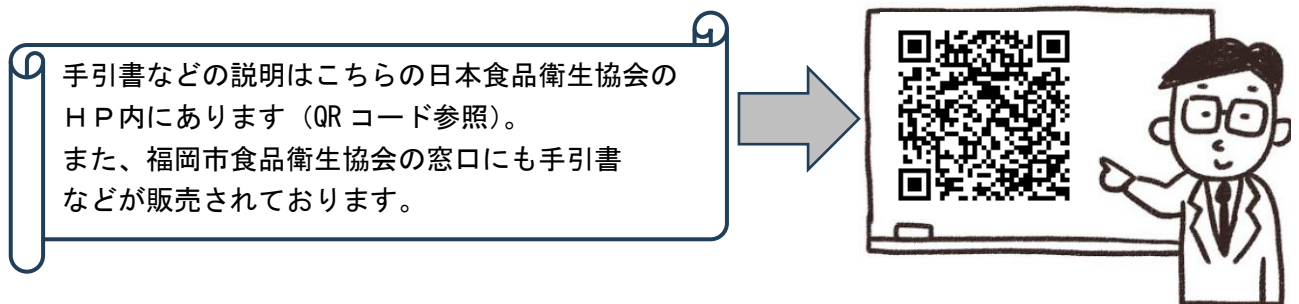
作成した内容に基づいて、毎日の作業をしっかりと実行します。

③ 実施状況を記録して確認する

計画どおりにできたかを記録し、問題があれば対応し、必要に応じて見直します。

HACCP は「書類を作ること、記録をしていくこと」が目的ではありません。

まずは今やっていることを書き出すことから始めて、手引書を参考に、自分たちに合ったやり方で無理なく続けていきましょう。



食中毒予防4原則 (つけない・増やさない・やっつける+持ち込まない) を守り、
楽しく食事しましょう!

【配信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。

〔内容についての質問、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 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/>