

見直そう



責任者は、
月1回程度記録をチェックし、
問題があれば見直しましょう！

まずは

HACCPへの**第一段階**として...

5 S (整理・整頓・清掃・清潔・習慣)
を**しっかり**



一般衛生管理の徹底

手洗い、健康チェック、温度管理など



**記録を付けることから
はじめよう！**



はじめよう



ねり ©練馬区

HACCP

～食品衛生法改正により、HACCPシステムが義務化されます～



ハサップ

HACCP って何？

(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点)

安全で衛生的な食品を作るための
仕組みの一つです！



HACCPのメリット

- 1 衛生管理のポイントを明確にすることで、**食中毒等の未然防止**になります。
- 2 事故発生時の**原因究明**や**証拠書類**になります。
- 3 お店の衛生管理について、**具体的に自信を持って説明**できます。



**HACCPは
どんなことをするの？**



実施することは
3つ

日々の衛生管理の取り組みを「見える化」することです。

1

衛生管理計画
を作成する

2

作成した計画を
実行する

3

実施したことを
記録・確認する

① 衛生管理計画を立てよう！

■ 一般衛生管理のポイント

管理方法	実施方法
原材料の受入確認	外観、におい、表示（期限、保存方法）、品温など
冷蔵・冷凍庫内の温度確認	温度計 冷蔵：10 以下、冷凍：-15 以下
交差汚染や二次汚染の防止	器具などを用途別に使い分けする
器具などの洗浄・消毒	使用した器具などは、洗浄・消毒する
トイレの洗浄・消毒	トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する
従業員の健康管理・清潔な作業着の着用等	従事者の体調（下痢、おう吐、発熱など）確認、作業着などを確認する
衛生的な手洗いの実施	専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する

■ 重要管理のポイント

食中毒菌が増殖しやすい！



危険温度帯に着目して、管理方法を定めます！

分類	メニュー例	管理方法
第1グループ 非加熱のもの (冷たいまま提供)	刺身、サラダ	増やさない 冷蔵庫に保管 冷蔵庫で保管し、取り出したらすぐに提供する
第2グループ 非加熱のもの (冷たいまま提供)	ハンバーグ	やっつける 中心部までよく加熱 火の強さや時間、見た目(外観、肉汁の色)、触感(弾力)で判断する
第3グループ 加熱後冷却し、再加熱する (または加熱後冷却するもの)	カレー、おひたし	増やさない 速やかに冷却 十分に加熱 すぐに冷却し、再加熱時には気泡、見た目判断する

② 実行！

③ 記録しよう！

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目		記録者名	責任者確認欄
2019年 4月(例)	原材料の受入確認	冷蔵庫の温度確認	冷凍庫の温度確認	交差(二次)汚染の防止	器具などの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理等	衛生的な手洗いの実施	○か×で記入します！	食品の加熱の確認	食品の保管状況の確認		印
1 (月)	○	4	-20	○	○	○	○	○		○	○	山田	
2 (火)	○	4	-20	○	○	○	○	○		×	○	山田	4/2 ハンバーグの中が赤かった ので、再加熱してから提供した
3 (水)	○	5	-19	○	○	○	○	×		○	○	佐藤	
4 (木)	○	4	-20	○	○	○	○	○		○	○	山田	4/3 Aさんがトイレのあと手を洗っ ていなかったため、直ちに手洗いを させた
5 (金)	○	5	-20	○	○	○	○	○		○	○	山田	