

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が 食品衛生法で義務化されました(小規模な飲食店用)

HACCPとは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法で、問題のある食品の提供を未然に防ぐことができます。次の1~4の作業を行って、衛生管理を「見える化」しましょう。

1 店の管理計画を立てる

「いつ」「どのような方法」で衛生管理を行うか、「問題があったときの対処方法」を書き出す。
(冷蔵庫の温度管理、従事者の体調管理、トイレの掃除など)

(記入例)裏面の青色部分

確認事項	いつ、どのように衛生管理して、問題があったときはどう対処するか	1	2
原材料の受入確認	納入時()に、 外観・におい・包装の状態・期限や保存方法等の表示・(温度管理が適切か)を確認する。 問題があったときは(返品・交換・廃棄)する。	○	×

追加することがあれば
()内に書く

実施する項目を
○でかこむ

2 メニューごとに予防ポイントを整理する

「加熱の有無」や「提供方法」で「お店のメニュー」を5つに分類し、
食品が「食中毒菌が増えやすい温度帯(10℃~60℃)」になる時間を減らす対策を書き出す。

(記入例)裏面の緑色部分

分類	該当するメニューを記入	注意点		
加熱しない	刺身,冷奴	提供直前に冷蔵庫から出す	○	○

メニューを書く

3 記録する

「1」と「2」の内容について、毎日チェックし、記録する。
(裏面の黄色枠の部分)

できたかどうか毎日チェックし、
○か×を書く

4 定期的に確認する

記録した内容は、定期的に食品衛生責任者等が確認し、サインをする。(裏面のピンク色部分)
同じような問題が起きる場合は、対応を検討し、チェック項目を追加する。

記録はおおむね1年間保存する。

詳細は、厚生労働省ホームページに「小規模な一般飲食店:詳細版」及び「概要版」として掲載されています。
【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

厚生労働省 HACCP 手引書

検索

