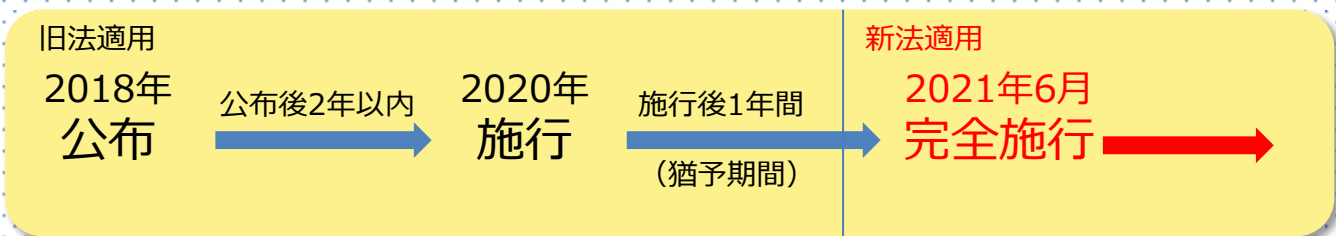


ご存知ですか？

ハ サ ッ プ

HACCP制度化

2018年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。その1つに「HACCPに沿った衛生管理の制度化」があります。2021年6月より完全にスタートするHACCP制度化への対応のご説明とご提案をします。



➤ HACCPとは

安全な食品を提供するための衛生管理の手法です。また安全な食品を提供していることを証明するために衛生管理の「見える化」が求められます。

Hazard
Analysis
(and)

日本語訳

危害要因分析

原材料や製造工程における食品事故やクレームの要因になるものは何なのか分析する

Critical
Control
Point

日本語訳

重要管理点

その要因をなくすことができる工程を重要な管理点として**チェック**、**記録**をしていく

HACCPの考え方

(例) ステーキ



考えられる
危害要因は何？

原材料の肉に付着した食中毒菌 (O157等)
(危害要因分析)

どの工程で
無くせる？

調理工程
①下処理
②味付け
③**加熱**
④盛付

重要管理点

食中毒菌を殺せる
温度、時間で加熱
(温度計や見た目**確認**)

それを実施した**記録**を残す

この内容をマニュアル化して、実施・確認・記録していくことがHACCP = **衛生管理の見える化**

「HACCP制度化＝HACCP認証」ではない

問8 HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

- HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP 7原則の考え方に基づいて、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みとなります。
- 営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。

厚生労働省HP「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」より一部抜粋

ポイント

- 国や自治体、民間の認証を得る必要はない
- 営業許可の可否の判断基準にはならないが、保健所の指導対象となる

「HACCP制度化で実施すること

「危害要因分析」や「どの工程を重要管理点にするか」を決めることは専門知識が必要ですが、それらを実施しなくても良いように、小規模一般飲食店向けに手引書*が公表されています。手引書の内容に沿って対応することが可能です。

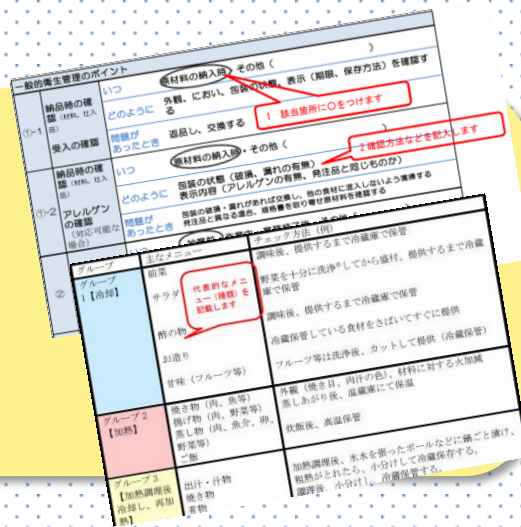
「衛生管理計画書」の策定

① 一般的衛生管理のポイント

原材料の受入、冷蔵庫の温度確認、手洗いなど7つの項目に対して「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったとき」の対応を記載します。
(施設の清潔維持のための計画も別途策定)

② 調理工程に応じた重要管理のポイント

「冷たいまま提供」、「加熱して提供」、「加熱後冷却し再加熱（または冷却のまま）提供」の3グループにメニューを分類し、それぞれチェック方法を記載します。



計画に基づいた実施と記録

作成した衛生管理計画に基づき、それぞれ実施内容の確認と記録を行います。
(施設の清潔維持のための衛生管理計画や冷蔵庫の温度記録、従業員用トイレ清掃記録なども別途行います)

記録は1年間程度をめやすに保管します。また、定期的に記録の確認をおこない、同じような問題が発生している場合は対応を検討します。

分類	①-1 原材料受入時の確認	①-2 原料の投入	①-3 食料の二次汚染防止	①-4 冷蔵庫の温度確認	①-5 トイレの洗浄・消毒	①-6 従業員の健康管理	①-7 手洗いの実施	①-8 雑音(ワウツ)	特記事項	責任者(日付・サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

分類	グループ1【冷熱】	グループ2【加熱】	グループ3【加熱調理後冷却し、再加熱】	提供・配膳	原簿目録簿(サイン)	特記事項	責任者(日付・サイン)
メニュー							
1日	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否			

*厚生労働省HP「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/Q000179028_00003.html

手引書の内容(概要)

▶ 今が衛生管理体制を見直すチャンスです

衛生管理計画書は、自社が現在実施している方法を振り返って策定します。
この機会に自社の衛生管理を見直しませんか？

一般的衛生管理ポイント

	項目
①	納品時の確認 受入確認
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)
③-1	食材への汚染防止
③-2	器具等への洗浄・消毒・殺菌
③-3	トイレの洗浄・消毒
④-1	従業員の健康チェック等
④-2	手洗いの実施

4/7項目が洗浄・殺菌に関する項目

現状は衛生的な取り組みをされていますか？

取り組みをチェック（レ）しましょう

- 食材へ汚染の防止**
 - 冷蔵庫内の定期的な清掃
 - 蓄積汚れを落とす洗剤の選定
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌**
 - 日常の包丁、まな板、食器等に使用する洗剤の選定
 - まな板、ふきん（ダスター）等の漂白（殺菌）
 - アルコール製剤による器具の除菌
- トイレの洗浄・消毒**
 - 除菌効果を確認されている洗浄剤でのトイレ清掃
 - トイレ清掃のマニュアル化
 - トイレでのウイルス感染対策商品の選定
- 手洗いの実施**
 - 除菌効果を確認されている石けん液、アルコール製剤の使用
 - ペーパータオルの設置
 - 従業員への手洗い教育によって、正しい手洗いを日々徹底



トイレの洗浄・消毒

トイレは感染症・食中毒の原因となる微生物の温床です。
有効な洗剤・除菌剤をぜひご検討ください。



● 除菌トイレクリーナー : 清掃

- 便器
- 床



中性で安全に洗浄を行えます。除菌効果もあり使いやすい洗剤です

● ノロスター : 拭き上げ

- ペーパーホルダー
- レバー
- ドアノブ

ウイルスK.O.ナビ技術により汚れの存在下でも高い効果を発揮するアルコール製剤です

ウイルス除去率
99.999%



Web NoRostar
ノロスター

「ノロスター」の特設サイト
がリニューアルしました！
ぜひご覧ください。



<https://www.niitaka.co.jp/norostar/> ノロスター 検索

手洗いの実施

手指を介した食中毒事例は多く、手指に付着したウイルスや細菌を除去する手洗いは重要です。



● 薬用ハンドソープ : 手指の洗浄 + 殺菌・消毒



殺菌剤を配合し洗浄と殺菌消毒を同時に行うハンドソープです。

● Nスター : 手指の消毒

アメリカ疾病予防管理センター（CDC）や食品衛生検査指針で推奨されている「複数のウイルス」で効果を検証済み手指用アルコール消毒薬です



● 手洗いマニュアルや動画で教育も！



動画による手洗い教育



正しい手洗い ニイタカ



食材への2次汚染防止

冷蔵庫の内の汚れや害虫の発生原因になる施設蓄積汚れなど頑固な汚れを落とせる洗浄剤が必要です。



●ケミフォーム：蓄積汚れの洗浄剤

- フライヤー周辺
- ダクトフード
- 床



泡が汚れにしっかり密着して、頑固な汚れを落とす強力洗浄剤です

●かんたんクリーナーコンク：拭き上げ清掃

- 冷蔵庫内の清掃
- ホールの清掃
- 盛り付け台



2度拭き不要で洗浄と除菌を行えます

器具等の洗浄・消毒・殺菌

包丁やまな板など食品に直接触れる器具は清潔にしなければなりません。器具の洗浄・除菌は、目的に合わせて用途を使い分けましょう。

●スーパーサラセン：食器用洗剤

- 器具や食器の洗浄



高い洗浄力をもった食器用洗浄剤です。ピンク色のため誤用防止にもなります

●ニイタカブリーチ：漂白除菌剤

- まな板やふきんの漂白・除菌



洗浄成分を配合した漂白剤です。まな板等に付着した色素汚れしっかり落とします。器具の除菌にも使用できます。