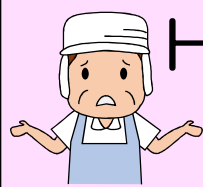


飲食店営業・喫茶店営業の皆さんへ

ハ サ ッ プ

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

～ HACCP による衛生管理が制度化されます ～



HACCP って何？



衛生管理を「見える化」することです。
飲食店・喫茶店で行っている衛生管理の中で、**危険な**
ところを見つけだして、**しっかり管理**しましょう。
衛生管理の計画を作成して、**実行し、記録**しましょう。

ステップ① 衛生管理計画を作成する

- ・今まで取り組んできた衛生管理（一般衛生管理）に加えて、食材や調理工程に潜んでいる食中毒や異物混入の原因をあらかじめ考えて、事故発生を予防するための注意点（重要管理）を決めておきます。

一般衛生管理のポイント

- 食材の期限管理や保管方法
- 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
- 調理器具の洗浄と清潔の保持
- 従業員の体調管理と手洗い






重要管理のポイント

- 調理工程の中の加熱、冷却、保存の温度変化を考えて、メニューを3つに分類する
 - 食中毒予防の3原則で管理する
- ① つけない ② 増やさない



③ やっつける

- ・メニューを食品の温度変化により3つのグループに分類します。
- ・調理マニュアルやメニューに食中毒予防3原則をあてはめて、重要管理のポイントを決めましょう。

加熱しない食品	加熱してすぐ食べる食品	加熱と冷却を繰り返す食品
(例) サラダ 	(例) ハンバーグ 	(例) カレー 
① 野菜を洗う つけない ② カットする ③ 盛り付け つけない ④ 冷却 増やさない	① 玉ねぎをカットする ② 肉と混ぜてこね、成形する ③ 加熱する やっつける ④ 盛り付け つけない	① 野菜をカットする ② 肉と野菜をいためて煮込み、沸騰したらルーを入れてさらに煮込む やっつける ③ 放冷した後冷蔵庫で保管 つけない 増やさない ④ 再加熱して盛り付け やっつける

※細菌が増えやすい温度（10℃～60℃）に食品を置いたままにしないように注意しましょう。

ステップ② 衛生管理計画を実行する

ステップ③ 記録・確認する

（衛生管理記録の例）

項目	衛生管理の確認項目	チェック	確認者	
一般衛生管理	食材	期限・保管方法	×	山形
	冷蔵庫・冷凍庫	4℃以下・-15℃以下 (始業時・終業時確認)	○	山形
	器具・設備	破損状況・使い分け・消毒	○	山形
	トイレ清掃	終業時実施・使い捨て手袋使用	○	山形
	調理従事者	おう吐・下痢・手指の傷等	○	山形
	手洗い	調理場に入る時、トイレの後に実施	○	山形
重要管理	加熱しない食品 (サラダ等)	使い捨て手袋使用 提供まで冷蔵保管	○	山形
	加熱後すぐ食べる食品 (ハンバーグ等)	肉汁が透明になるまで加熱	○	山形
	加熱と冷却を繰り返す食品 (カレー等)	加熱後、小分けして速やかに冷却、 提供時再加熱	○	山形

備考：納品時、牛乳の消費期限が切れていたため返品・交換 (山形)

山形県 HACCP に関するご質問・ご相談は、最寄りの保健所へ