



## HACCPに沿った衛生管理の制度化について その2

前号では、HACCP制度化の導入の概要について紹介しました。

HACCPに沿った衛生管理は、5S活動（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）による製造環境の衛生管理（施設・食品取扱設備の衛生管理、そ族及び昆虫対策、使用水の衛生管理等）や従業員の衛生管理及び教育・訓練等を基礎に、実施します。

給食施設のように、提供する食品の種類が多く変更頻度が頻繁な飲食店等の業種は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づいて、計画を作成し管理を行います。

今号では、HACCP導入の手順について紹介します。以下に示す**7原則12手順**を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、継続的に取り組むことが大切です。



し  
っ  
か  
り  
準  
備

手順1 HACCPチームの編成

チームリーダーを決定し、献立のすべての情報が集まるように各担当者全員が参加しましょう。

手順2 製品説明書の作成

献立の名称、原材料を書き出しましょう。

手順3 意図する用途及び対象となる消費者の確認

どのようにして誰が食べるかを書き出しましょう。  
 (例えば、調理後〇時間後に、児童・生徒が)

手順4 製造工程一覧図の作成

原材料の受入から保管、下処理、調理、配缶までの一連の流れを書いてみましょう。

手順5 製造工程一覧図の現場確認

手順4で作った調理工程図を現場で確認して、間違いがないかを確認しましょう。

手順6 [原則1]  
 危害要因の分析

原材料や調理工程で問題になる危害要因（食中毒菌、化学物質、危険異物など）を考えましょう。

手順7 [原則2]  
 重要管理点(CPP)の決定

健康被害を防止する点で特に厳重に管理しなければならない工程（例えば加熱工程）を見つけましょう。

手順8 [原則3]  
 管理基準の設定

手順7で決めた工程を管理するための基準（例えば中心温度と時間）を決めましょう。

手順9 [原則4]  
 モニタリング方法の設定

管理基準の測定方法（例えば中心温度計やタイマーでの測定方法）を設定しましょう。

手順10 [原則5]  
 改善措置の設定

管理基準が守られなかった場合の製品の取扱い（再加熱、廃棄など）を決めておきましょう。

手順11 [原則6]  
 検証方法の設定

設定したことが有効に機能しているかを定期的に確認しましょう。

手順12 [原則7]  
 記録と保存方法の設定

検証するためには記録が必要です。記録する様式とその保存期間を設定しましょう。

7  
原  
則

