



当センターのHACCPの取り組みについて【2】

今号では、当センターで作成した衛生管理計画書の内容についてご紹介します。

兵庫県学校給食・食育支援センター衛生管理計画書

- 1 当センターの概要（設立目的、業務内容、職員、所在地、施設概要等）
- 2 衛生に関する組織（組織、衛生管理計画書作成委員、事務分掌等）
- 3 商品入荷・出荷業務作業について
- 4 商品入荷・出荷業務作業危害分析（作業フロー図）
- 5 危害分析表（始業から配送）
- 6 衛生管理項目（従事者、設備・機器等、施設の清掃、入荷・出荷、問題発生時対応、廃棄物管理等）
- 7 各種様式記入（作業手順書、関係者全員の健康管理・施設の維持管理、清掃等・管理基準の逸脱の対応・管理計画改善提案書等々の様式）
- 8 記録の保存

～ 現場の声に沿った計画書作り ～

Case 1

記録様式は、既存の様式（健康管理チェック表・配送車両の管理表）を利用し、保管の便宜上、基本的にA4サイズに統一を図りました。しかし、運用開始後、入荷・出荷時の品数が多い場合、商品ごとの確認事項（担当者名・時間・品温・破損状況等）が記入様式に収まらないとの意見が倉庫部門から寄せられました。そこで、入荷・出荷指示書の空白欄に直接記入する方法に改正しました。

Case 2

配送車は以前から出発時の温度記録をしていましたが、配送終了時の温度記録を実施するように変更しました。配送部門から「なぜ？」との質問がありましたが、ユーザーに対して出発から納品終了まで温度管理していることの証である旨を説明し、それがHACCPの考え方だと理解し、納得してもらえました。



この様に担当者からの小さな疑問の解決を積み重ねることが、各々の意識向上と衛生管理計画書の実践に繋がっています。



衛生管理計画書は、職員を初め配送委託職員まで食品衛生及びHACCPについての意識統一があったからこそ作成することができました。

本格的な運用を始めてから3年近くになりますが、管理項目に逸脱もなく、計画書どおりに運用できています。

今後とも、食品の取扱い等の変革とともに、順次、衛生管理計画書の改正に努めていきます。