



かつしか食協

自主的衛生管理!
食の安全・安心!
協会の組織強化!

平成三十年度
「葛飾区食品衛生協会通常総会」開催される

食品衛生法の大改正による HACCP(ハサツブ)の制度化

従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など衛生的な手洗いの実施を介して食材や提供する料理を汚染させないようになる必要があります。

| | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------|-------|-----------|----|--------------|
| 器具等の洗浄・消毒する。 | 問題発生時 | 始業前・使用後・業務終了後 | その他の消毒・殺菌 | どのように | トイレの洗浄・消毒 | いつ | 器具等の洗浄・消毒する。 |
| 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は、入念に消毒する。 | 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤尾で再度洗浄し、消毒する。 | 始業前・作業中・業務終了後 | その他消毒・殺菌 | どのように | トイレの洗浄・消毒 | いつ | 器具等の洗浄・消毒する。 |
| トレイの洗浄・消毒を行ふ。特に、 | トレイの洗浄・消毒を行ふ。特に、 | 始業前・作業中・業務終了後 | その他の消毒・殺菌 | どのように | トイレの洗浄・消毒 | いつ | 器具等の洗浄・消毒する。 |
| 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤尾で再度洗浄し、消毒する。 | 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤尾で再度洗浄し、消毒する。 | 始業前・作業中・業務終了後 | その他消毒・殺菌 | どのように | トイレの洗浄・消毒 | いつ | 器具等の洗浄・消毒する。 |

3. 庫内温度の確認

(冷蔵庫・冷冻庫)

始業前・作業中・業務終了後・その他

どのようないつも庫内温度を確認する。

問題発生時

1 交差汚染・二次汚染の防止

2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

3 トイレの洗浄・消毒

交差汚染・二次汚染の防止

始業前・作業中 業務終了後・

その他のまな板、包丁等の器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する。

2. 食品衛生法（昭和22年12月）は、平成15年に大改正が行われましたが、その後に平成30年6月に以下の目的により更に大規模な改正が行われました。それは、「(1) 調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化。食品の輸入増など食のグローバル化の進展。(2) 広域的な食中毒の発生数が一定額以下にならない等、食品による健康被害への対応が急務の実情と捉えられるべきである」として、食品衛生法の改正が実施されました。

事業者に対しては、主に以下一点が適用される。それは、(1) HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化、(2) 営業許可制度の見直しと営業届制度の創設」、などについている。そこで広報紙4号では、HACCPの考え方について、その手引き書を紹介する。

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き

第一章・「衛生管理計画の策定」「衛生管理計画を作成しよう

計画1：一般的衛生管理のポイント

原材料の受入の確認
原材料は適切な状態で納品される必要があります。
原材料の受入の確認
いつのよう

外観・臭い
包装の状態、表示を確認する

問題発生時
返品し、交換する

冷蔵・冷凍庫の温度の確認
原材料や仕込み材料などが適切に温度管理できている

2. HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き

第一回の改正の概要は六項目あります。そこで広報紙4号では、HACCPの考え方について、その手引き書を紹介する。

第一章・「衛生管理計画の策定」「衛生管理計画を作成しよう

計画1：一般的衛生管理のポイント

原材料の受入の確認
原材料は適切な状態で納品される必要があります。
原材料の受入の確認
いつのよう

外観・臭い
包装の状態、表示を確認する

問題発生時
返品し、交換する

冷蔵・冷凍庫の温度の確認
原材料や仕込み材料などが適切に温度管理できている

第二章・「計画に基づく実施」
計画に合わせて実践してみましょう！

第三章・「決めた計画に従つて、実施記録を日誌のようにつけ、日々の衛生管理を確実に行つていきます。」

第四章・「確認・記録」
実施したことを確認して、記録しましょう！

一日の最後に実施の結果を、整理して表に記録します。また、問題があつた場合には、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

厚生労働省ホームページ
公益社団法人日本食品衛生協会
「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き書」より

る可能性があるのです。十分な加熱を行なうようにしてしまっては、肉食などに存在している多くの有害な微生物は75℃で1分間以上の加熱で死滅します。そのため、中心部まで火を通す事が重要とされています。また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないよう注意しましょう。

第3グループ「加熱調理後冷却し再加熱」

又は「加熱後冷却する料理」

加熱調理したものを長時間室温においておくと加熱しても食品に残つていたり、加熱後に付着した有害な微生物などが増えてしまい、食中毒の原因となります。加熱後、保管する場合には60度以上で保管するか、危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないように、素早く冷却することが重要です。

調理方法により3つのグループに分類しよう！

理等
いつ
どのように
従業員の体調、手の傷の有無、着衣
問題発生時

始業前・作業中・その他
トイレの後、調理施設に入る前、盛
り付けの前、作業内容変更時、生肉
や生魚などを扱った後、金錢をさわ
った後、清掃を行った後・その他
衛生的な手洗いを行う
作業中に従業員が必要なタイミング
で手を洗つていいことを確認した
場合には、すぐに手洗いを行わせる
増殖しやすい温度帯があります。
第一グループ[加熱しない料理]
加熱調理工程がないため、食材に付着している
有害な微生物を殺菌することができません。そ
のため、有害な微生物に汚染されていない食材
を使用するか、万が一、付着した有害な微生物
が増殖しないよう、冷蔵庫（低温）で保管する
ことが重要です。

手洗いの実施
いつ
問題発生時

1. 計画
2. 危険度帯に注意
3. 調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が
増殖しやすい温度帯があります。
4. 第1グループ[加熱しない料理]
5. 加熱調理工程がないため、食材に付着している
有害な微生物を殺菌することができません。そ
のため、有害な微生物に汚染されていない食材
を使用するか、万が一、付着した有害な微生物
が増殖しないよう、冷蔵庫（低温）で保管する
ことが重要です。

お祝い、ご法事に 250年の味

川子家
KAWACHIYA

前門天祿帝又柴

柴又名物・草だんご本家

帝釈天御用達

柴又帝紀天門考

龜家本舖

〒125-0052 東京都葛飾区柴又7丁目7番9号
TEL 03 (3657) 6670(代)
FAX 03 (3673) 4139
<http://www.kameyahonpo.com>

