

継続と振り返りで HACCPを効果的に活用しよう

食品衛生法の改正により「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました(令和3年6月1日完全施行)。
HACCPに沿った衛生管理を効果的に活用するためには、衛生管理計画を継続して実施することがとても大切です。
また、衛生管理の記録を定期的に振り返り、衛生管理計画の見直し・改善を行うことも重要です。

HACCPを継続するメリットとは？

食中毒や異物混入などの未然防止

衛生管理計画で定めた基準を守ることにより、食中毒や異物混入といった事故を未然に防ぐことができます。



従業員の衛生意識向上

衛生管理計画の作成や記録の実施は日頃の衛生管理を見直す機会となり、従業員の衛生意識向上に繋がります。



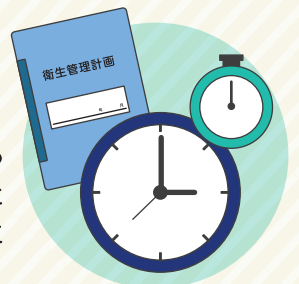
生産効率の向上

衛生管理計画に従って作業することで、すべての従業員が同じ品質の食品を調理・製造できるようになり生産効率の向上が期待できます。



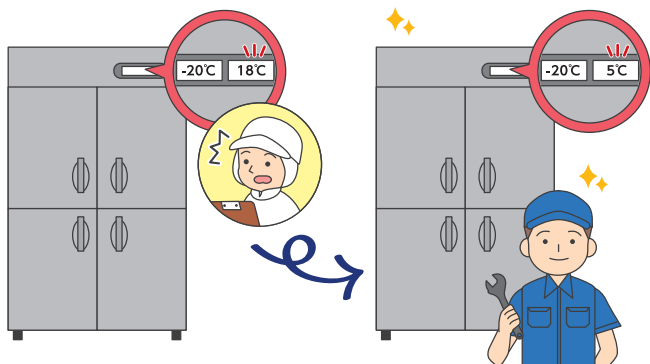
問題発生時の迅速な対応

起こり得る不具合に対してあらかじめ対策を定めておくことで、実際に問題が発生した際に迅速に対応できます。



事例 1

うちの店では始業前に必ず冷蔵庫の温度を確認することを衛生管理計画に記載しています。
ある日、いつものように確認したところ温度が異常に上がっていることに気づき、すぐに業者に修理を依頼しました。衛生管理計画を立てていたおかげで、異常に早く気づき、速やかに対処できました ✨



事例 2

メニューに「鶏の唐揚げ」がありますが、あらかじめ十分に加熱できる方法を検証し、衛生管理計画では油の温度と時間を決めています。
決められた方法で確実に加熱できるため、食中毒の予防に繋がるだけでなく、作業効率も向上しました!



「振り返り」と「見直し」の継続が大切!

衛生管理計画は、一度作成すれば終わりではありません。

定期的に衛生管理の記録を振り返り、衛生管理計画を見直すことで、継続的に衛生レベルの向上を図りましょう。



お客様から未開封の食品の袋の中に虫が入っていたと申し出がありました。

先週から虫が多くて…業者に依頼して、来週駆除をすることにしていたので大丈夫かと思っていましたが

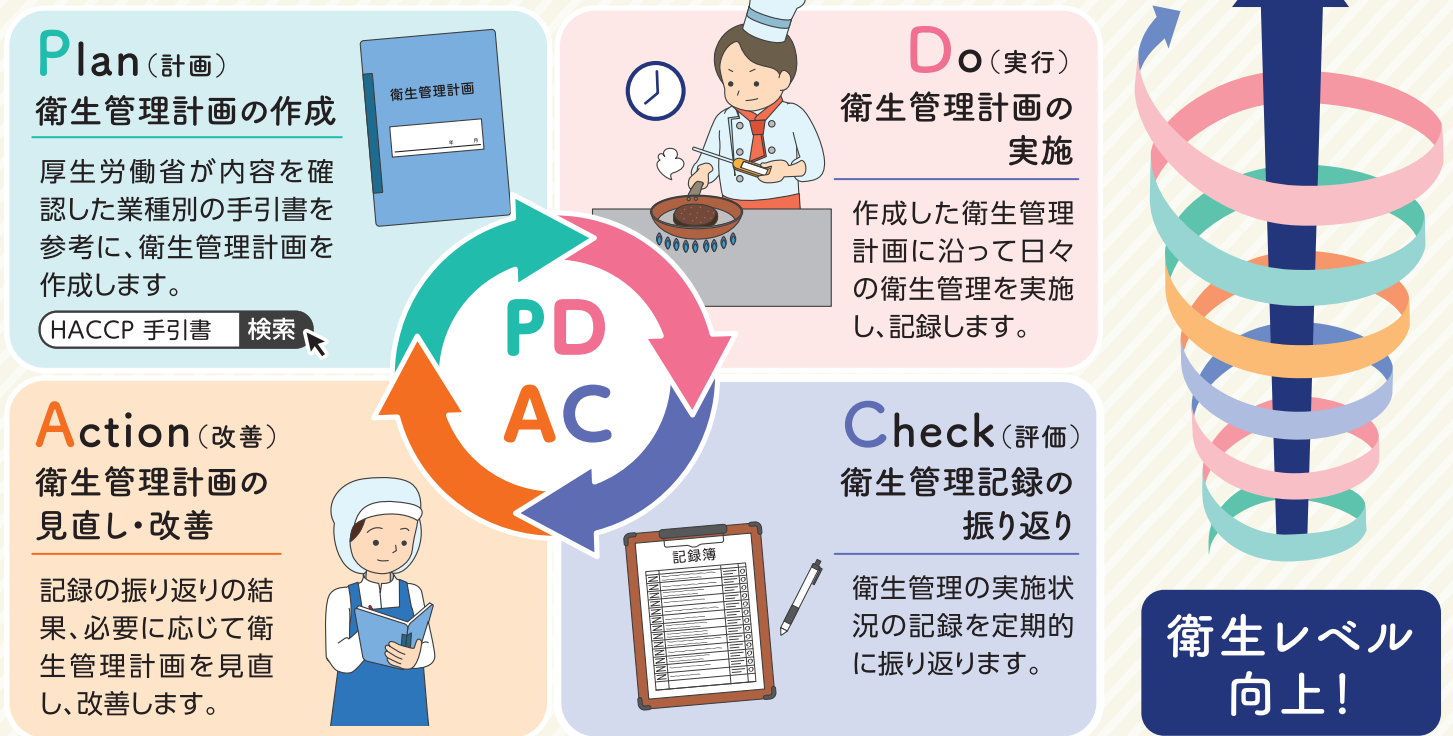


昨年の記録を振り返ると、同じ時期にシンクの周辺で虫が発生していたことがわかりました。今後は発生時期の前に対処できるよう、害虫駆除の実施時期を衛生管理計画に追記しましょう!

この例のように記録を振り返り、衛生管理計画を見直し・改善していくことがHACCPの大切なところです。

最初に作成した衛生管理計画をそのままにせず、PDCAサイクル※を回して定期的に更新することで、それぞれの施設にあった良い計画に成長させることができます。

※PDCAサイクルとは、計画・実行・評価・改善の4つのステップを繰り返すことで、業務を継続的に改善する方法です。



食品衛生に関するご相談やお問い合わせは、お店のある区の福祉保健センターで受け付けています。

窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141
西区	西区中央1-5-10	320-8442
中区	中区日本大通35	224-8337
南区	南区浦舟町2-33	341-1191
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451

窓口	所在地	電話番号
金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
緑区	緑区寺山町118	930-2365
青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
栄区	栄区桂町303-19	894-6967
泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751