

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## (小規模な水産物小売業)

### 第3部 衛生管理計画の作成と記録

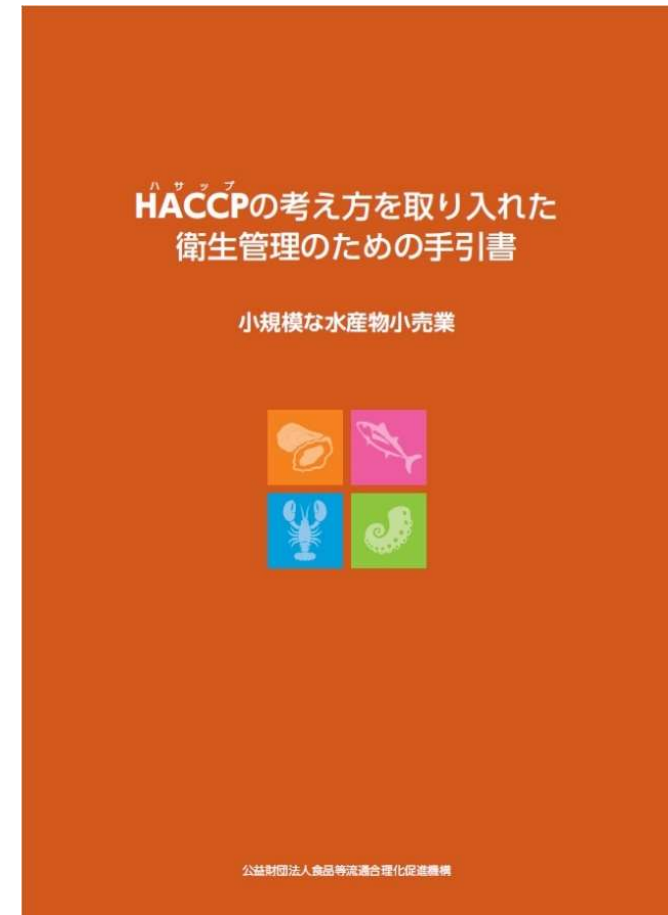
大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

## 準備するもの

### 使用するテキスト

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 小規模な水産小売業

公益財団法人食品等流通合理化促進機構



## 手引書の主な構成

- ・ この手引書の対象業種
- ・ 小規模な水産物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」
- ・ 水産物小売業が取扱う多種・多様な商品
- ・ 水産物小売業の一般的な工程
- ・ 水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

① 仕入れ・運搬	② 仕分け(検品・目利き)	③ 保管	
④ 下処理・洗浄 (重要管理1)	⑤ 加工・調理 (重要管理2)	⑥ 盛付・包装	⑦ 陳列・販売

- STEP 1 衛生管理計画を作成します。
- STEP 2 作成した計画を実行しましょう。
- STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。

第3部で  
ご説明します

## STEP1 衛生管理計画の作成

### STEP.1 衛生管理計画を作成します。

手引書  
p.11

「一般衛生管理」の項目を中心に管理方法、チェック方法を検討し作成。  
重点管理が必要な工程とその管理方法についても確認。

#### 一般衛生管理

- 施設・設備の衛生管理
- 廃棄物・排水の取扱い
- 食品等の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- そ族・昆虫対策
- 情報の提供

#### 重点管理

- 生食する鮮魚介類の洗浄
- 加熱調理して食べる魚介類の中心温度

衛生管理計画の作成例

⇒手引書 12ページ



### 衛生管理計画を作成するときのポイント

- ① **なぜ**必要なのかを理解する。
- ② **いつ**実施するか決めておく。  
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにする。
- ③ **どのように、どのような**方法で実施するか決めておく。  
誰がおこなっても同じように実施できるようにする。
- ④ **問題があった時、普段と異なること**が発生した場合に、  
対処する方法をあらかじめ決めておく。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 1. 施設・設備の衛生管理

手引書  
p.13~14

### (1) 施設・設備の衛生管理

なぜ必要なのか	店舗のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になる。
いつ	開店前 閉店後 その他( )
どのように	「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順(例)」に従い、実施する。
問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 1. 施設・設備の衛生管理

手引書  
p.13~14

### (1) 施設・設備の衛生管理

▶施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順(例)

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
店舗	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。

手順(例)は「店舗」以外に、「冷蔵庫冷凍庫」、「冷蔵ショーケース」、「排水桝」、「壁・天井・蛍光灯」、「手洗い設備」、「トイレ」、「掃除道具」についても手引書に記載。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 1. 施設・設備の衛生管理

手引書  
p.14

### (2) 器具の衛生管理

なぜ必要なのか	器具類の洗浄をいい加減にすると、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性がある。
いつ	開店前 閉店後 その他( )
どのように	「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順(例)」に従い、実施する。
問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。



# STEP1 衛生管理計画の作成

## 1. 施設・設備の衛生管理

手引書  
p.14

### (2) 器具の衛生管理

▶器具の清掃・洗浄、メンテナンスの手順(例)

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をする。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。

手順(例)は「刃物・包丁類」以外に、「氷用バケツ・スコップ」、「まな板」、「布巾・タオルの洗浄」についても手引書に記載。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 2. 廃棄物・排水の取扱い

手引書  
p.15

### (1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物を放置していると、食品や設備を汚したり、ねずみや害虫を誘引する。
いつ	作業中 閉店後 その他( )
どのように	ルールに従い、分別し廃棄する。
問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。

### 蓋つきごみ箱の利用

鮮魚介類の下処理・加工・調理による廃棄物は、容器に一時保管し、閉店後、業者による回収までの保管は、蓋つきごみ箱を利用するか、袋に密封し、廃棄物が飛び出ないように管理する。



# STEP1 衛生管理計画の作成

## 2. 廃棄物・排水の取扱い

手引書  
p.15

### (2) 排水溝の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物や魚が直接公共下水道に流れて不衛生にならないようにするため。
いつ	作業中 閉店後 その他( )
どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除する。

#### 施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順(例) (手引書p.13)

清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
①集塵カゴを設置している場合は、ごみや残渣を取り除きます。 ②蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。

## STEP1 衛生管理計画の作成

手引書  
p.16

### 3. 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認

なぜ必要なのか	冷蔵・冷凍庫の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性がある。
いつ	開店前 営業中 閉店後 その他( )
どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置) 冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下(-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した保管温度)
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または場合によっては廃棄など適切に対応する。

#### その他(対象食品に適した保管温度)の例

冷凍マグロ	-45℃以下(時間が短ければ-30℃でも可)
生食用鮮魚	4℃以下

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

手引書  
p.16~17

### (1) 従事者の健康管理

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、便などに食中毒菌があることがあり、手指などを介して食品を汚染してしまうケースがある。
いつ	開店前 その他( )
どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

手引書  
p.18

### (2) 店舗での服装

なぜ必要なのか	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食品への細菌汚染と異物混入を発生させる恐れがある。
いつ	開店前・加工調理時 その他( )
どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。 (必要に応じて帽子・手袋・エプロン)また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

手引書  
p.19

### (3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性がある。
いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわったあと・金銭をさわったあと 作業内容を変更したとき・トイレの後 清掃をしたあと・不衛生なもの（ごみ等）を触った後 その他（ ）
どのように	「衛生的な手洗いの手順（例）」に従って実施する。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。

衛生的な手洗いの手順（例）は手引書p.19を参照してください。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 5. 使用水の管理

手引書  
p.20

なぜ必要なのか	使用する水が病原微生物で汚染されたり、有害物質が高濃度に含んでいたりすると、食中毒等の原因になる。
いつ	開店前 その他( )
どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。



# STEP1 衛生管理計画の作成

## 6. そ族・昆虫対策

手引書  
p.21

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になる。
いつ	目視したとき その他(定期的な駆除)
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施する。
問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。 また、必要に応じて、専門業者に相談する。

### 専門業者による駆除



専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管する。

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 6. そ族・昆虫対策

手引書  
p.21

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)

対象	侵入防止	発生状況確認方法	駆除方法
ねずみ	<ul style="list-style-type: none"><li>・ごみやエサになるような物は作業場に残さない。</li><li>・整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。</li><li>・出入り口・窓・壁・天井・下水口等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。</li></ul>	目視確認	<ul style="list-style-type: none"><li>・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。</li><li>・発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。</li><li>・施設内の清掃・整理整頓を徹底する。</li></ul>

手順(例)は「ねずみ」以外に、「ゴキブリ」、「ハエ」についても手引書に記載。

# STEP1 衛生管理計画の作成

手引書  
p.22

## その他 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、取引先や最終消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与えてしまう。 また、原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性があるだけでなく、信用失墜を招く恐れがある。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「食品衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順(例)」のとおり対応。
問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をする。 場合によっては、行政機関(保健所等)に連絡しなくてはならない。

### 仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達する。  
【伝達事項】・名称 ・原産地 ・解凍の場合はその旨 ・養殖の場合はその旨

## STEP1 衛生管理計画の作成

### その他 情報の提供

手引書  
p.22

- ▶品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順(例)

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

品質衛生に関する苦情・事故対応記録(様式3)を使用し、必要事項を確認する。

- 当該ロット 販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

被害の拡大を防止する。

- 当該品の残品または回収した当該品の管理
- 仕入れ先・顧客への周知 商品回収・販売先への連絡 など

# STEP1 衛生管理計画の作成

## 作成例

### 衛生管理計画

手引書  
p.12、p.26

衛生管理計画

2019年 04月

様式 1

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後 その他 ( )
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後 その他 ( )
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ( )
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2-(2)	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ( )
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。

## STEP.2 作成した計画を実行しましょう。

手引書  
p.24

衛生管理計画ができたなら、これに基づき衛生管理を確実に実施する。

## STEP.3 実行したことを記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録し、保管する。

問題があった場合は、その内容を記録用紙・日誌に書き留める。

また、責任者は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直しするなど、対応を検討する。

STEP1 衛生管理計画の作成

衛生管理の実施記録 (例)

実施日		検品の実施	一般衛生管理												重点管理		特記事項	確認者サイン
			施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		温度管理			従事者の管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用鮮魚介類の洗浄	加熱調理品の中心温度		
			施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施						
1日	月	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○		印
2日	火	○	○	○	×	○	5℃	4℃	-17℃	○	○	○	○	○	○	○		印
3日	水	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-16℃	○	○	○	○	○	○	○		

特記事項：ごみの分別がされていなかったなので、注意し分別した。

ご清聴ありがとうございました