

HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた準備を進めましょう!!

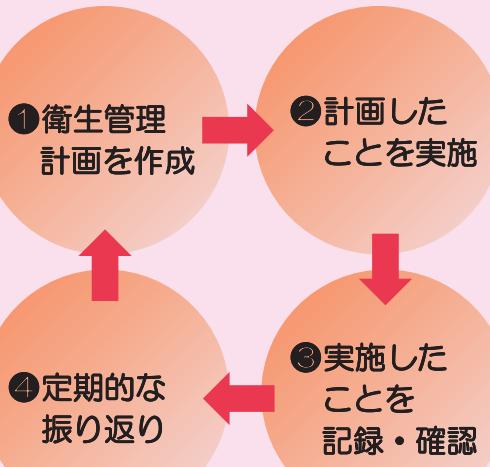
食品衛生法が改正され、原則すべての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められます。



2020年6月1日スタート!

(準備期間: 2021年5月31日まで)

※ここではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の流れを紹介します



一般衛生管理の計画例

重要管理の計画例

一般的衛生管理のポイント	
① 原材料の受入の確認	いつ 材料の納入時 その他() どのように 外觀、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 問題があつたとき 返品し、交換する
② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷冻庫）	いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他() どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷冻：-15℃以下） 問題があつたとき 面常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
ハンバーグ 加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いままで提供）	焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する

HACCPに沿った衛生管理とは？

事業者のみなさんが行う衛生管理の計画を立て、そのとおりに実施したこととを記録に残すことで衛生管理を「見える化」することです。

厚生労働省のホームページに参考となる手引書が公開されています。



自分のお店に合う手引書を選択

衛生管理 手引書

検索

まずは一通り
読んでみる

インターネットの使用が
難しい方は最寄りの保健所にご相談下さい。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

衛生管理のための手引書

← 印刷

または ...

島根県 HACCP

検索

【問い合わせ】島根県薬事衛生課 0852-22-5264



厚生労働省HP



島根県HP