

第53回 北海道HACCP自主衛生管理認証審査会結果

令和2年（2020年）5月29日付けで

新規4施設（4食品群）、更新2施設（3食品群）が認証されました！

＜新規認証＞

- 株式会社五島軒 上磯第二工場
(函館カレー (甘口・中辛・辛口))
- 有限会社菓子司新谷
(へそのおまんどう (小豆・ごま・抹茶))
- コープフーズ株式会社 帯広工場
(大量調理施設 (弁当等製造施設))
- 有限会社丸大広栄フーズ
(たらこ・辛子明太子)

＜更新認証＞

- マルハニチロ株式会社畜産第一部国産牛肉課 十勝加工場
(牛部分肉・牛内臓肉)
- 株式会社マルトク阿部水産
(かにパック製品 (冷凍生ズワイ、ゆでがにむき身、
冷凍生タラバ、ボイルガニ))

令和2年5月末現在の認証取得状況

266施設

309食品群

食品衛生法改正 ～HACCPの制度化 vol.3 施設での取組みを確認してみよう！～

今月は、現在の取組状況を確認するチャンスです！まだ手元に手引書がない方もチェックリストで確認を行い、今後必要になる衛生管理計画の作成について確認してみましょう！

※小規模な一般飲食店事業者向けの手引書を参考にチェックリストを作成しています。

重要管理のポイントは、事業者によって取組みが異なるため、手引書を確認しましょう。



Step1 一般的衛生管理のポイント

(どの食品についても行うべきもの)

- ☐ 原材料の受入の確認
- ☐ 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ☐ 交差汚染・二次汚染の防止
- ☐ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ☐ トイレの洗浄・消毒
- ☐ 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
- ☐ これらについて、
「いつ」、「どのように」管理し、
「問題があったとき」の対応を記載した書類がある

Step2 重要管理のポイント

(食品の調理方法に合わせて管理するもの)

- ☐ 食品の特性にあわせてグループ分けできている
 - 第1グループ
→非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)
 - 第2グループ
→加熱するもの
(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、
(加熱した後、高温保管を含む)
 - 第3グループ
→加熱後冷却し再加熱するもの、
加熱後冷却するもの
- ☐ これらの管理方法が決まっている

Step3 計画に基づく実施

- ☐ 一般的衛生管理のポイントで決めた計画に従って
日々の衛生管理を実施している
- ☐ 必要に応じて実施する手順書がある

Step4 確認・記録

- ☐ 実施した結果を記録しているか
- ☐ 問題があった場合には、その内容を記録しているか

★Step2 重要管理のポイントはここが大切★

- 分類したメニューについて、
それぞれチェック方法を決めましょう！
- 第1グループ
→加熱工程がないため、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。
★汚染されていない食材を使用し、
温度管理を徹底した取扱いを！
- 第2グループ
→加熱温度が重要です。
★有害な微生物が殺菌できる温度まで
加熱できているか
★加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具を
介して食品を汚染させていないか
- 第3グループ
→加熱時の取扱と合わせて、
冷却時の管理が重要です！
★危険温度帯 (10～60℃) となる時間を
できるだけ短く、すみやかに冷却を！

