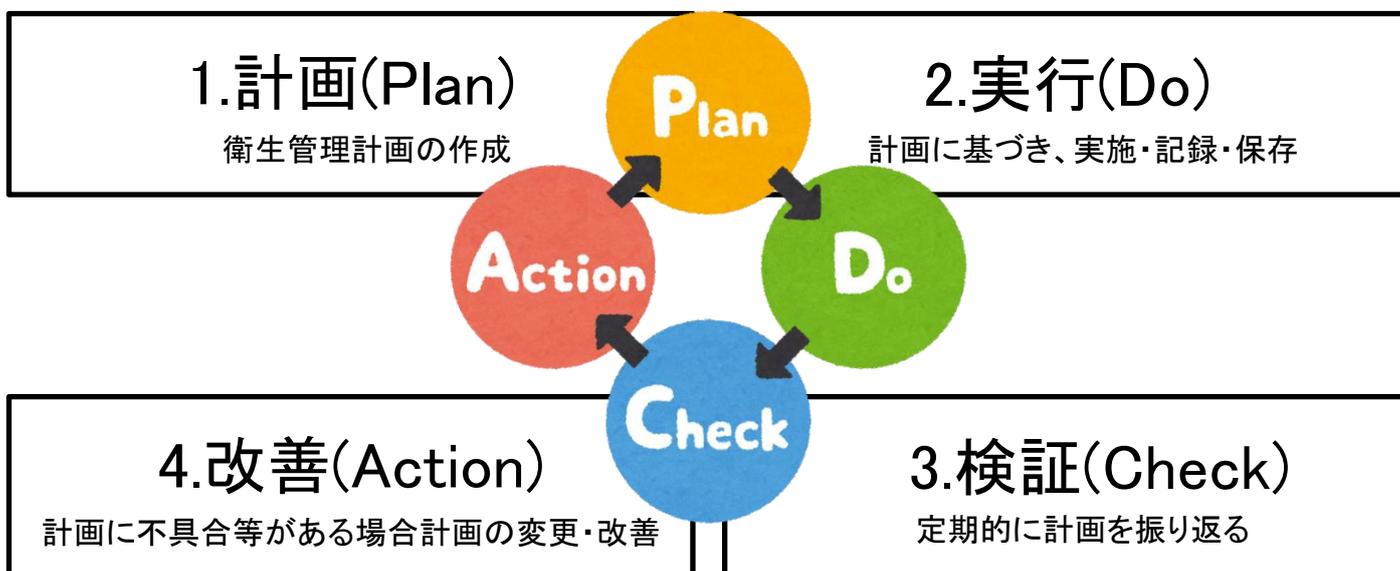




～ HACCP管理「振り返り」できていますか？ ～

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が完全義務化され、4年目を迎えようとしています。

HACCPに取り組まれている事業者の中には、日々の点検記録において管理基準から逸脱することもないため、記録自体が形骸化してしまっているという話も出てきています。そこで、今回は「小規模な一般飲食店事業者向け」の手引書から「振り返り」についてお話します。



衛生管理の記録は定期的に確認を行っていますか？

顧客からのクレームや衛生上気付いたことなど、同じような問題が発生している場合は、同一の原因があると考えられます。

同一の問題が起こる場合は【4. 改善】を行い【1. 計画】を練り直して【2. 実行】してみましょう。

HACCPは上記の図のようなPDCAサイクルを回しながら、少しずつ衛生状態の底上げを図り、より良い衛生環境を整え、安全な食品を提供するための手段です。

これから暑い季節がやってきます。例えば冷蔵庫や冷凍庫の開閉回数が増えると、庫内の温度が管理基準を超えることがあります。このような場合には温度調節を低めに設定するなどの改善をしましょう。また記録を見直す際、「否」となった事項については「特記事項」でどのように対応していたか、その対応内容を検証して適切に対処できていたか、再発防止対策は適切なのかを確認しましょう。

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

北九州本所

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4F

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002