

# HACCPに挑戦！！青果編

仲卸店舗で日々取り組んでいる衛生管理。  
誰にでもわかってもらうには、どうすればいいでしょう？

【登場人物】



青果仲卸「藤哲」  
てつちゃん



鮮魚仲卸「河孝」  
社長のタカさん



市場衛生検査所  
職員のサエキ

①

整理・整頓・清掃・清潔・習慣  
5S

藤哲さん！  
5S活動、  
順調ですか？

もちろん。  
毎日やっていますよ

②

では、  
証拠を  
見せてください。

お  
ちや、  
ちゃんと  
やってるってば～

③

呼ばれて  
ないけど  
じゃじゃ  
じゃ～ん！

こんな時、マニュアルや  
記録があれば、説得力  
あるだろう？

衛生  
マニュアル

点検  
記録簿

④

教えて、衛検さん  
それ、  
どうやって  
作れば  
いいのかな

基本から入りましょう。  
お店で掃除・手洗いの  
ルールはありますか？  
なければ決めましょう。

衛検

⑤

ちなみに、うちの店のルールは  
1日2回以上掃除すること。  
手洗いは石鹸を使って、  
ペーパータオルで拭いた後に  
消毒しているぞ。

おっ  
ほん

衛生マニュアル  
手洗い  
・作業前、トイレの後  
手が汚れた時  
・石けんを使って  
流水でよく洗い  
・ペーパータオルで  
拭いてから  
・アルコールで消毒

手洗いは  
衛生  
管理の  
第一歩

ペーパー  
タオル

消毒用  
アルコールスプレー

←タカさんの娘で  
帳場担当の  
アリスさん

⑥

マニュアルを作って記録を残して  
おけば、衛生管理の取組が  
みんなに「見える」ようになるぞ！  
従業員が全員同じレベルで  
作業できるんだ。

取引先にも  
信用して  
もらえる  
メリットは  
大きいぜ

点検  
記録簿

衛生  
マニュアル

⑦

従業員のコ-ジさん

マニュアル通りの  
清掃で、いつも  
店はピッカピカ～

取引先  
ホテルの  
パイサー・  
サツタさん

河孝さんはマニュアル  
も記録も完璧なので  
安心して取引できます

点検

⑧

他に何か  
記録した方が  
良い項目は  
ないですか？

あっ、そうだ！  
従業員の健康チェッ  
クだ！

うーん  
何だっけ  
??

⑨

下痢や発熱の症状は  
ノロウイルスなどによる  
可能性もありますね。  
食中毒を起こす病原体を  
疑ってみましょう。

衛生マニュアル  
体調管理  
・下痢や発熱等  
の症状がないこと  
・症状がある場合  
は食品に虫ら  
ないこと

店に合った  
使いやすい  
ものを作ろう

なるほど  
がってん

河孝従業員 健康記録 9月28日(月)

名前	体温	下痢	嘔吐	その他	措置
お銀(9カ)	35.5	なし	なし	なし	
コ-ジ	38.8	あり	なし	おた	直ちに受診
アリス	36.0	なし	なし	なし	
ガタロ	36.2	なし	なし	なし	

⑩

早速今日から  
実行して  
記録しよう！

三日坊主は  
ダメだぞ

藤哲さん  
その意気ぞ  
頑張り  
ましょう

あ！坊主は  
俺の方  
だった  
がはは

あはは  
はは

タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所 HP に掲載しています。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/index.html>



本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

(連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都江東区豊洲六丁目6番1号 豊洲市場内 TEL03-3520-8101) 平成31年度 登録第5号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。



東京都

リサイクル適性  
この印刷物は、印刷用の紙で  
リサイクルできます。

