

食品による事故を防ぐためには？No3

本年6月1日から、許可や届出を要する食品等事業者※は、HACCPに沿った衛生管理をしなければなりません。この衛生管理は(1)～(4)の手順に沿って実施します。

(1)衛生管理計画を作る。(2)衛生管理計画を実行する。(3)記録表をつけ保存する。(4)記録などを定期的に検証し、必要に応じて衛生管理計画を見直す。

東京都では、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書を基に作成した「食品衛生管理ファイル」を配布しています。衛生管理計画は「一般衛生管理のポイント」と「重要管理のポイント」の2つがありますが、今号では「重要管理のポイント」について、食品衛生管理ファイルの以下のページを用いて解説します。

(HACCPの考えや記録表及び「一般衛生管理のポイント」については、バックナンバーの「食品による事故を防ぐためには？No1」・「食品による事故を防ぐためには？No2」や厚生労働省HPにある小規模な一般飲食店事業者向けの手引書をご覧ください。)

※合成樹脂製の器具・容器包装の製造事業者は除く

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
 - 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：☑冷蔵庫で保管する)(※2)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしたものです。)

1 分類	メニュー		2 管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの	肉料理：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理：ハンバーグ、餃子、 シュウマイ、 ロールキャベツ		●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ 加熱した後、 高温保管して提供するもの	揚げ物：唐揚げ、てんぷら、 フライ各種(とんかつ、 メンチカツ、エビフライ、 カキフライ、コロッケ) 焼き物：焼き魚 炒め物：レバー炒め、野菜 モヤシ炒め 蒸し物：茶碗蒸し		●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
第3グループ 加熱後冷却し、 再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、 たれ		●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他()
第3グループ 加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように 非加熱食材が含まれている場合は 「非加熱のもの」と同様の衛生管理 が必要です。		●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他() ●盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

記載内容の考え方は右のページを確認！！

3 問題があった場合の対応方法
廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他()


重要管理のポイントについて

①お店で提供するメニューの分類



お店で提供するメニューを3つのグループに分け、代表的なメニューを記載しましょう。

第2グループでは、加熱後直ちに提供するものと、加熱後に高温で保管し注文が入って提供するものに分けます。第3グループでは、加熱後冷却し再加熱して提供するものと、加熱後冷却して提供するものに分けます。



有害な微生物が生残・増殖しやすい10～60℃を危険温度帯と呼びます。お店のメニューには様々な調理や提供の方法がありますが、危険温度帯に食品がとどまらないように管理をすることが、食品による事故を防ぐために重要となります。

第1グループ：非加熱のもの 刺身、冷奴、酢の物、サラダ 等 

第2グループ：加熱後

- 直ちに提供するもの 焼き鳥、ハンバーグ 等 
- 高温保管して提供するもの 唐揚げ、とんかつ 等 

第3グループ：加熱後

- 冷却し再加熱して提供するもの カレー、シチュー 等 
- 冷却し提供するもの 焼豚、ポテトサラダ 等 

②グループごとの管理方法

グループで分けたら、それぞれの管理方法についてお店で実施する項目をチェックします。記載されている項目以外で管理する場合は、その他に記載しましょう。

第1グループ

野菜は十分に洗浄 冷蔵庫で保管 冷蔵庫から出したらすぐに提供
仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 盛りつけ前の十分な手洗い 等

第2グループ


●加熱が十分に行われたことの確認方法 中心温度計で確認 火の強さと時間で判断 等
 ●保温状態の確認方法 冷蔵庫の温度で判断 等

第3グループ

●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 中心温度計で確認 火の強さと時間で判断 等
 ●保冷の確認方法 すぐ冷却し提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 等
 ●冷却の確認方法 冷蔵庫で保管 等

③問題があった場合の対応方法

あらかじめどう対応するのか決めておき、該当する方法をチェックしましょう。

 食品衛生管理ファイルは「食品衛生の窓 衛生管理計画」で検索し、東京都のHPからダウンロードできます。
 飲食店営業以外のお店は「厚生労働省 HACCP 手引書」と検索し、各業界団体作成の手引書を確認して、HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう！