

最后、3 回顾记录

定期(一个月一次等)检查和回顾记录。关于卫生上注意到的事情和投诉等、如果发生了同样类型的问题时、可能出自同样的原因、所以讨论一下应对策略吧。

为什么要做记录?

小型普通餐饮店、
保存一年的记录吧!

- ◆ 可以确认是否实施了卫生管理计划。
- ◆ 可以再次确认卫生管理计划的内容、提高卫生管理的意识。
- ◆ 明确卫生管理的要点、可以预防食物中毒的发生。
- ◆ 发生问题的时候、可以根据记录迅速应对。

持续记录、定期重新看、就能起到改善业务的作用!

- ◆ 使用卫生管理手册和记录用纸的设施、为了确认是否包含必要的项目、请灵活使用参考手册。
- ◆ 保健所的职员在监视设施的时候、会确认卫生管理计划的制作和记录的实施。

食品卫生相关的商谈及咨询处的保健所

(在设施所在区的福利保健中心的生活卫生科接受咨询。)

窗口	所在地址	电话号码	窗口	所在地址	电话号码
鹤见区	鹤见区鹤见中央3-20-1	510-1842	金泽区	金泽区泥龟2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区广台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆户町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	绿区	绿区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青叶区	青叶区市尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	户塚区	户塚区户塚町16-17	866-8474
保土谷区	保土谷区川边町2-9	334-6361	荣区	荣区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鹤峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
矶子区	矶子区矶子3-5-1	750-2451	濑谷区	濑谷区二桥町190	367-5751

发行: 横滨市健康福祉局食品卫生科 TEL: 045-671-2448 FAX: 045-550-3587 令和2年11月

HACCP 根据食品卫生法的修订、 为基准的卫生管理

令和3年6月1日实行制度化!

被义务化了!!

什么是 HACCP? (Hazard Analysis and Critical Control Point 的首字母省略语)

通过从原材料的交货、烹调、到提供的所有的工序都检查卫生管理、从而提供更安全的食品的**卫生管理的想法**。根据平成30年6月的法律修订、**餐饮店和销售店等、有必要实施“采用 HACCP 的想法的卫生管理”**。采用 HACCP、可以预防食物中毒、减少异物混入引起的投诉、提供更安全的食品。

在引进的时候、并没有必要对店里的设备等进行修改或更新。

“采用 HACCP 的想法的卫生管理”、需要做些什么呢?

1 制定卫生管理计划

2 实施计划并记录内容

3 回顾记录

实施这3项内容。

在制定卫生管理计划的时候、也可以参照国家公开的参考手册。

依据小型普通餐饮店参考手册的卫生管理计划

一般卫生管理的
要点

① 计划 ② 记录

重要管理的
要点

③ 计划 ④ 记录

把平时进行的卫生管理内容总结为①~④。

卫生管理的基本是和以往一样的。

- ◆ 5S (整理、整顿、清扫、清洁、养成习惯)
- ◆ 预防食物中毒的三原则
 - 不带细菌(洗手、清洗器具等)
 - 不让细菌增殖(食品的冷藏保存、尽早提供等)
 - 消灭细菌(充分的加热、器具的杀菌等)

以小型普通餐饮店的参考手册为例、赶快着手实施吧!到下一页

开始、1 制定卫生管理计划

整理平时进行的卫生管理、制定卫生管理计划(一般卫生管理的要点+重要管理的要点)。

一般卫生管理的要点

与食品的烹饪方法无关的基本的卫生管理

关于各个项目，对“什么时候”“如何”进行确认、“出现问题的时候怎么做”进行规则化，并记载下来。

整理一下每天都在做的事情。

原材料进货时的确认

冰箱/冰柜

厕所的清扫/消毒

洗手的实施

◆ 交货时确认外观和气味是否有异常

◆ 用温度计确认库内温度

◆ 每天清扫厕所、消毒

◆ 上厕所后、触碰生肉和生鱼后、盛装食品前、洗手

员工的卫生、健康管理

防止交叉污染、二次污染

其他还有

器具的清洗、消毒

◆ 确认员工的身体状况、手指有无伤痕、仪容等

◆ 菜刀和菜板要按用于生肉的和用于加热烹调后的食品分开使用
◆ 把生肉和加热烹调过的食品放在冰箱里按区域分开保管

使用水的管理

老鼠、昆虫的对策

让我们思考“为什么需要”这种管理吧！

① 一般卫生管理的要点的计划示例

一般卫生管理的要点		
原材料的进货确认	什么时候	原材料进货时
	如何确认	确认外观、气味、包装的状态、包装上的显示(期限、保存方法)等
	出现问题时	退货、更换
库内温度	什么时候	上班前

由人传染的诺瓦克病毒引起的食物中毒、要通过洗手和健康管理等一般卫生管理来预防。

※计划示例的详细内容请看附页。

重要管理的要点

应当配合食品的烹调方法进行的卫生管理

防止细菌引起的食物中毒的重要管理要点是温度管理。

着眼于细菌容易繁殖的危险带温度(10℃至60℃)、根据烹饪方法、把店里的菜单的分成3类吧。其次、根据食物中毒预防三原则、决定检查食材是否已经充分加热的方法。

第1类

第2类

第3类

分类

非加热的食品
(以冷的状态提供)

加热的食品
(加热、以热的状态提供)

加热后冷却后再加热
或者
加热后冷却的食品

菜单例

生鱼片、冷豆腐

汉堡肉、炸鸡块

咖喱、土豆沙拉

预防食物中毒的三原则

不让细菌增殖

消灭细菌

不让细菌增殖
消灭细菌

为了防止食物中毒、要写上在烹饪的过程中不让食物中的细菌增殖的方法和消灭细菌的方法。

③ 重要管理的要点的计划示例

重要管理的要点			
		菜单	检查方法
第1类	非加热的食品(将冷藏品以冷的状态提供)	生鱼片、冷豆腐	从冰箱里拿出来后马上提供
第2类	加热的食品(将冷藏品加热、以热的状态提供)	汉堡肉、炸鸡块	根据火的强度以及时间、肉汁、外观来判断 根据油的温度、炸的时间、外观来判断
第3类	加热后冷却、再加热的食品	咖喱、汤	迅速冷却、根据气泡、外观来判断
	加热后冷却的食品	土豆沙拉	迅速冷却、从冰箱里拿出来后马上提供

用平常实施的检查方法也可以、不过、用这个方法、使用中心温度计等、定期地确认加热是否完全到达食品内部吧！

其次、2 实施计划并记录内容

实施卫生管理计划、记录结果。

关于制定计划的项目要每天检查、在“好/不好”上写上○的记号、记录冰箱和冰柜的库内温度。

另外、要在“特别事项”栏中记录投诉或注意到的事情、遇到问题时的应对措施等。

简单地记录一下是否按照制定的计划完成了吧！

② 一般卫生管理的要点的记录示例

	原材料的进货确认	库内温度的确认(°C) 冰箱、冰柜	交叉污染、二次污染的防止	器具的清洗、消毒	厕所的清扫、消毒	员工的卫生、健康管理	洗手的实施	每天检查	特别事项	确认者
4月1日	好/不好	4、-16	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	花子	4/1 早晨 有一袋小麦粉的包装破裂，退货。下午重新到货。	4/2 太郎
4月2日	好/不好	9、-23	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	花子	中午前 A君上厕所没有洗手就回到工作、提醒了他并让他洗手。	

④ 重要管理的要点的记录示例

分类	第1类	第2类	第3类		每天检查	特别事项	确认者
	非加热的食品	加热的食品	加热后冷却，再加热的食品	加热后冷却的食品			
菜单	生鱼片、冷豆腐	汉堡肉、炸鸡块	咖喱、汤	土豆沙拉			
4月1日	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	花子	4/1 接到了汉堡肉的里面是红色的投诉。向负责烹饪的B君进行了确认	4/2 太郎
4月2日	好/不好	好/不好	好/不好	好/不好	花子		

※关于卫生管理计划的示例、是从小型普通餐饮店参的手册中摘录的。