

国家資格者である行政書士が飲食店等の衛生管理をサポート

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への対応

行政書士佐々木浩哉事務所
 食品衛生責任者講習会受講済 (R03.05.26)
 電話 019-613-8827

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を必要とする
 対象: 営業許可更新済(ワークショップ出席済)の事業者

左記のうち、「**計画書や記録簿を作れない**」をサポート

衛生管理計画の立案

営業時には策定しておく必要がある

一般衛生管理のポイント	内容	備考
① 原材料の受入の確認	どの食品に 確認が必要か	原材料の届出記録、その他()
② 店内環境の清潔(ゴミ、床、天井)	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()
③-2 器具等の洗浄	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()
③-3 トイレの洗浄	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()
④-1 従業員の健康管理	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()
④-2 手洗いの実施	どの食品に 確認が必要か	作業中・作業終了後・その他()

HACCPの考え方に基づいて
 ① 受入時 ② 冷蔵庫など
 ③-1 交差汚染の防止
 ③-2 器具等の洗浄
 ③-3 トイレの洗浄
 ④-1 従業員の健康管理
 ④-2 手洗いの実施

上記の①～④-2まで
 マニュアルを参考に
 いつ、どのように、問題があったときの
 対応など

食品衛生管理者のみではなく
 従業員全員によって、「衛生管理
 計画書」を作成する必要がある
 →案のチェックと研修でカバー

重要管理ポイントの作成(メニューより)

営業時には策定しておく必要がある

重要管理のポイント	メニュー	チェック方法
食品の加熱(冷蔵品を除く)		
加熱するもの(冷蔵品を除く)		
加熱しないもの(冷蔵品を除く)		
加熱後冷却するもの		
加熱後、冷却するもの		

食中毒の防止について温度管理は
 非常に重要なポイントです
 (10℃～65℃の危険温度帯を
 いかに早く避けるか)

各メニューを
 1. 非加熱のままの食品
 2. 加熱する食品
 3. 加熱後に冷却する食品
 の3つのグループに分け、
 調理途中のチェックポイント
 (対策や注意点)を検討し、
 記載する必要がある

計画表を
 基に作成
 する

ヒアリング等で
 案を作成します。
 案をチェックにて
 承認いただき、
 完成です。

重要管理
 ポイント
 を基に
 作成する

衛生管理計画に対する記録簿

保健所の監視指導時に点検される

日	月	年	項目	実施状況	担当者	確認者
10	10	2023	① 受入時	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	② 冷蔵庫など	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	③-1 交差汚染の防止	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	③-2 器具等の洗浄	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	③-3 トイレの洗浄	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	④-1 従業員の健康管理	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	④-2 手洗いの実施	実施	佐々木	佐々木

サポート内容

- ・ヒアリングにて、計画表案を提示
- 1 記載すべき内容を効率的にヒアリングし、計画表の案を作成案を確認(修正の指示)にて、作成が完了
- 2 計画表を基に記録簿を作成
- ・メニューから、重要管理ポイント案を提示
- 3 メニューを頂戴し、ヒアリングと併せて、重要管理ポイント案を作成案を確認(修正の指示)にて、作成が完了
- 4 重要管理ポイントを基に記録簿を作成
- ・従業員の研修を実施
- 5 食品衛生や、衛生管理計画書等の内容、記録簿の記載方法などについて研修を実施(半年又は年間契約で新採用者、産休明け者等へも対応)

重要管理ポイントに対する記録簿

保健所の監視指導時に点検される

日	月	年	項目	実施状況	担当者	確認者
10	10	2023	① 非加熱のままの食品	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	② 加熱する食品	実施	佐々木	佐々木
10	10	2023	③ 加熱後に冷却する食品	実施	佐々木	佐々木

5 毎日、左記の重要管理ポイントの実施状況を 良、否 で判断し(チェックの)担当者が記載する。随時、食品衛生管理者が記載事項を確認し、指導する。また、否の状態が続くようであれば「重要管理ポイント」の修正を検討する。