

やっけて
よかった!

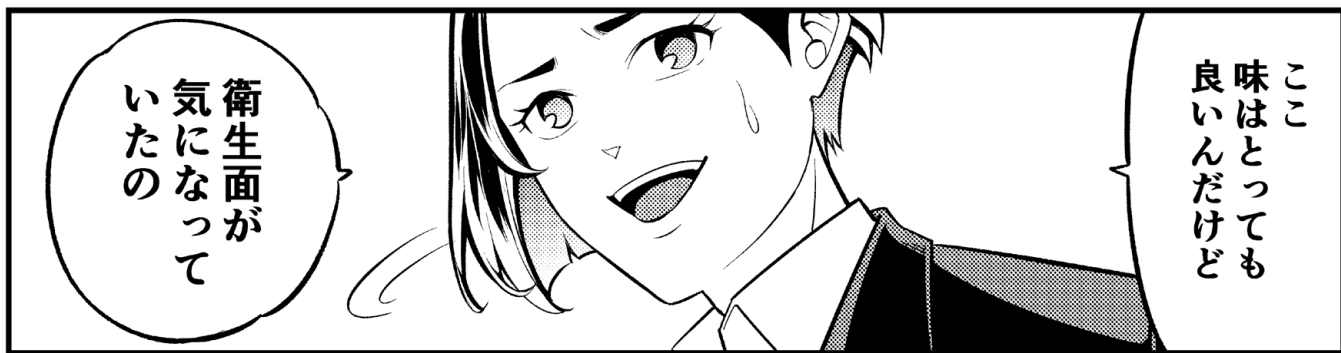
HACCP

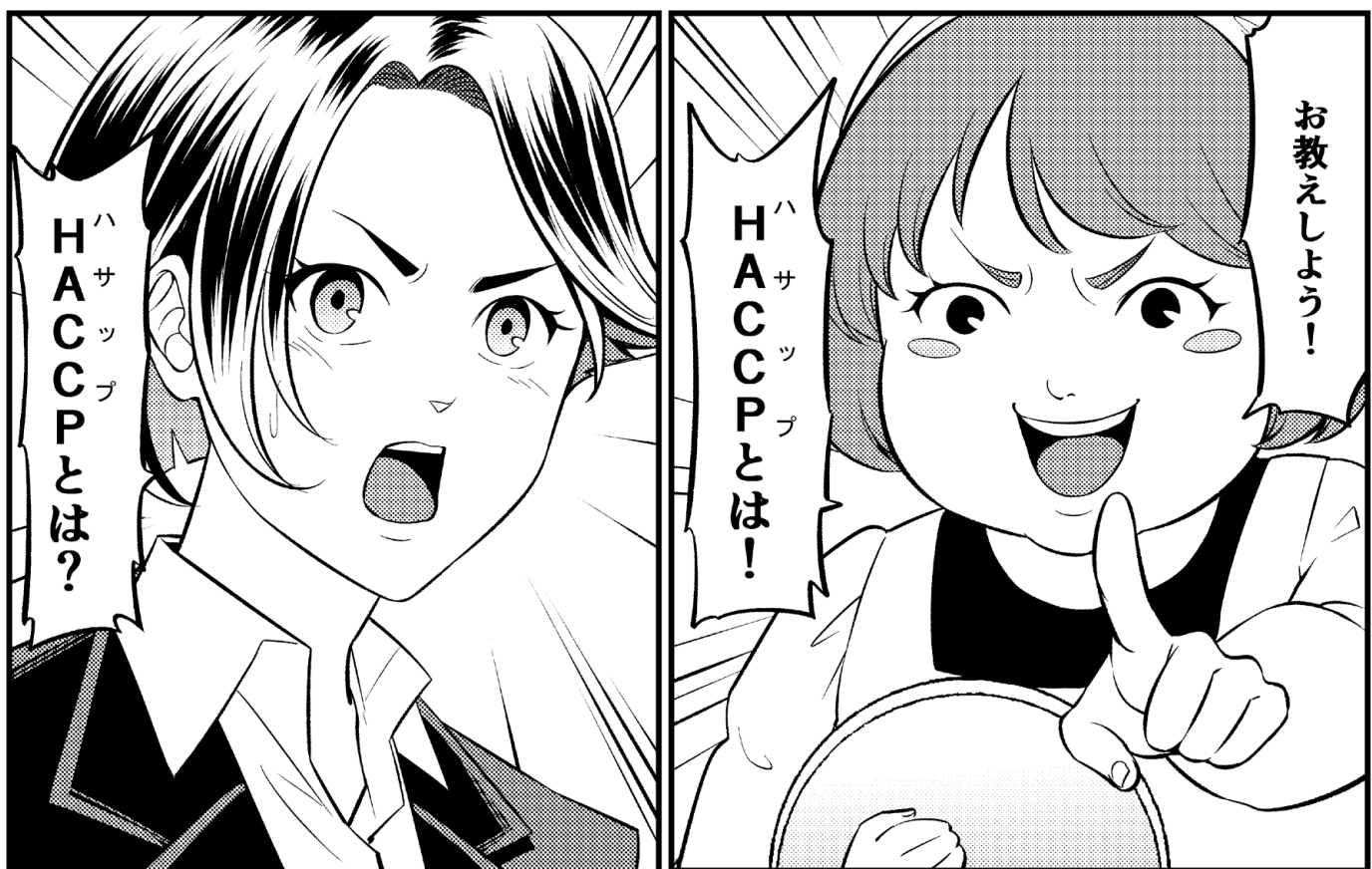
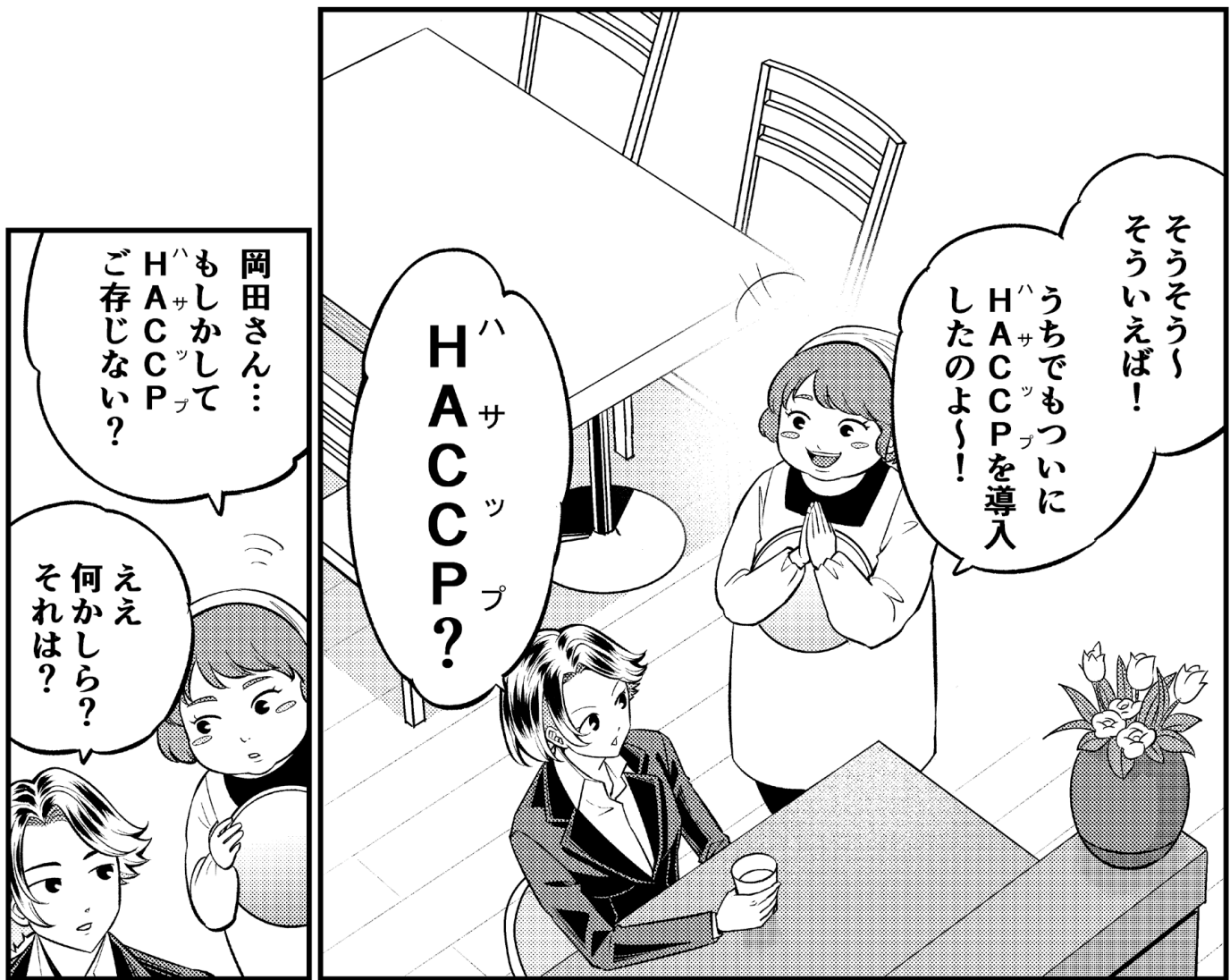
~感動! 店長ヒロコさんの奮闘物語~

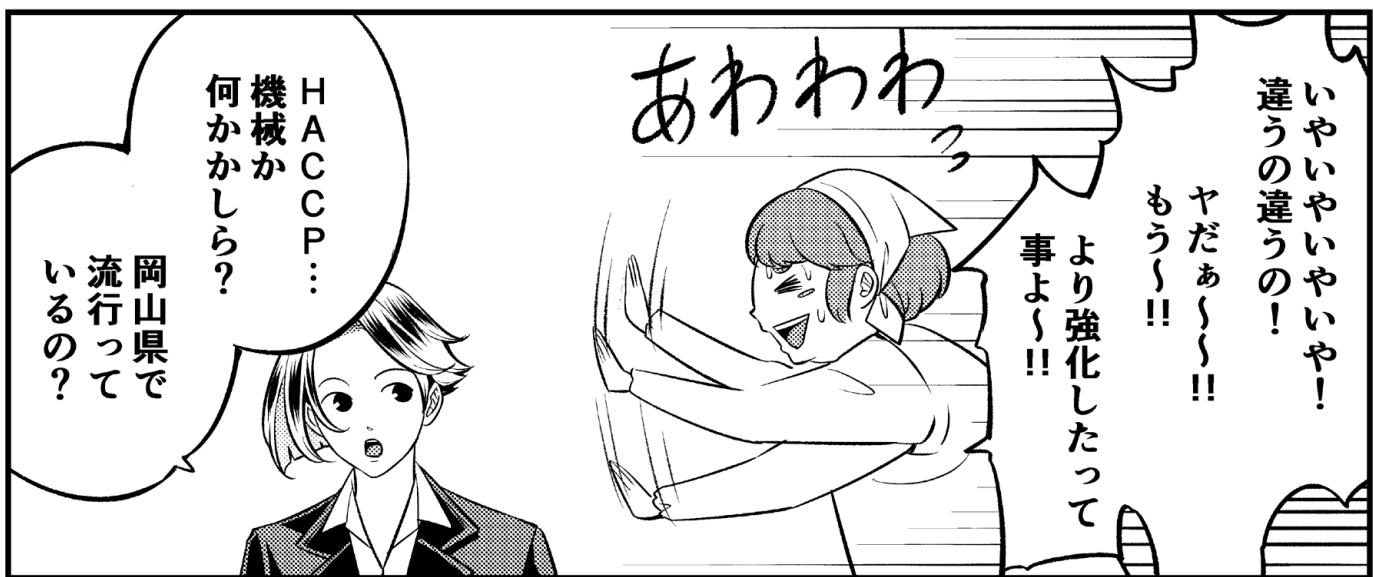


岡山県







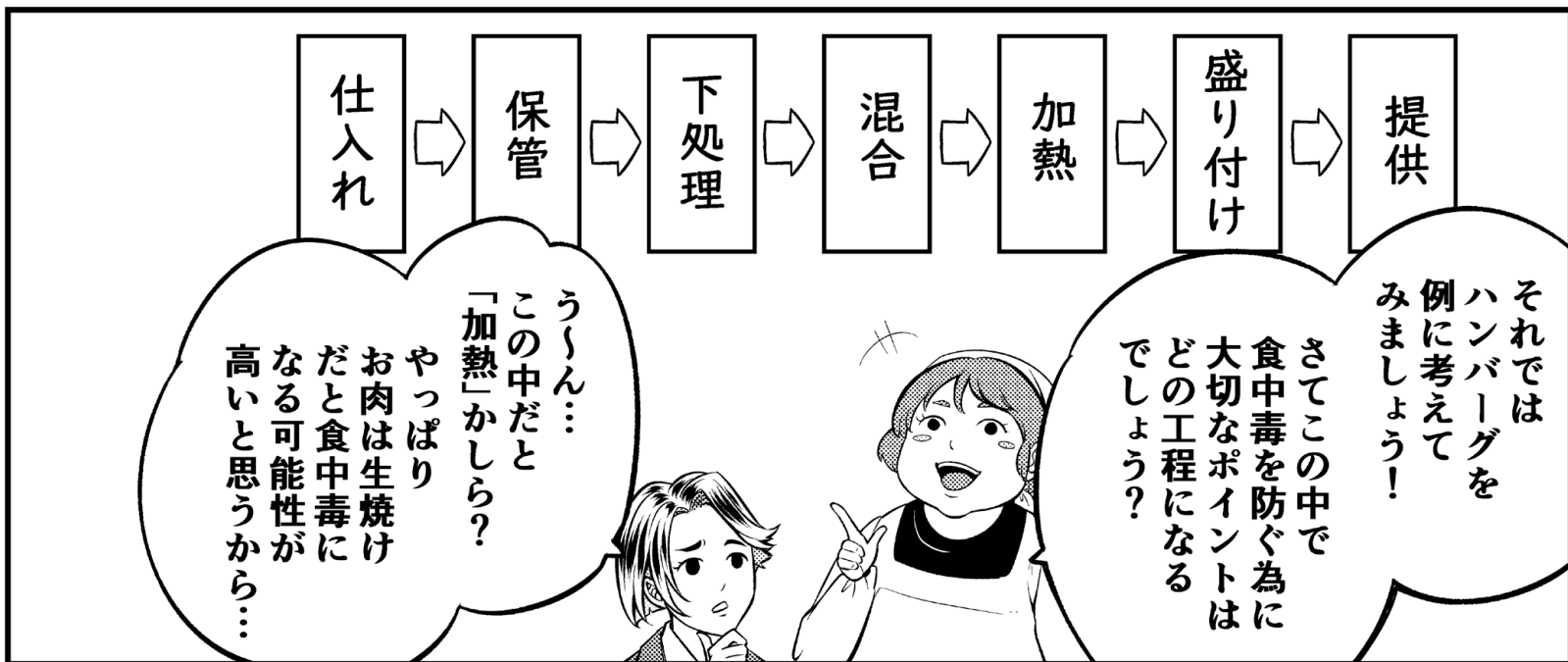


危害要因
 分析を行い
 重要管理点を
 決めることで
 食品の安全を
 確保するための
 衛生管理手法
 の事よ

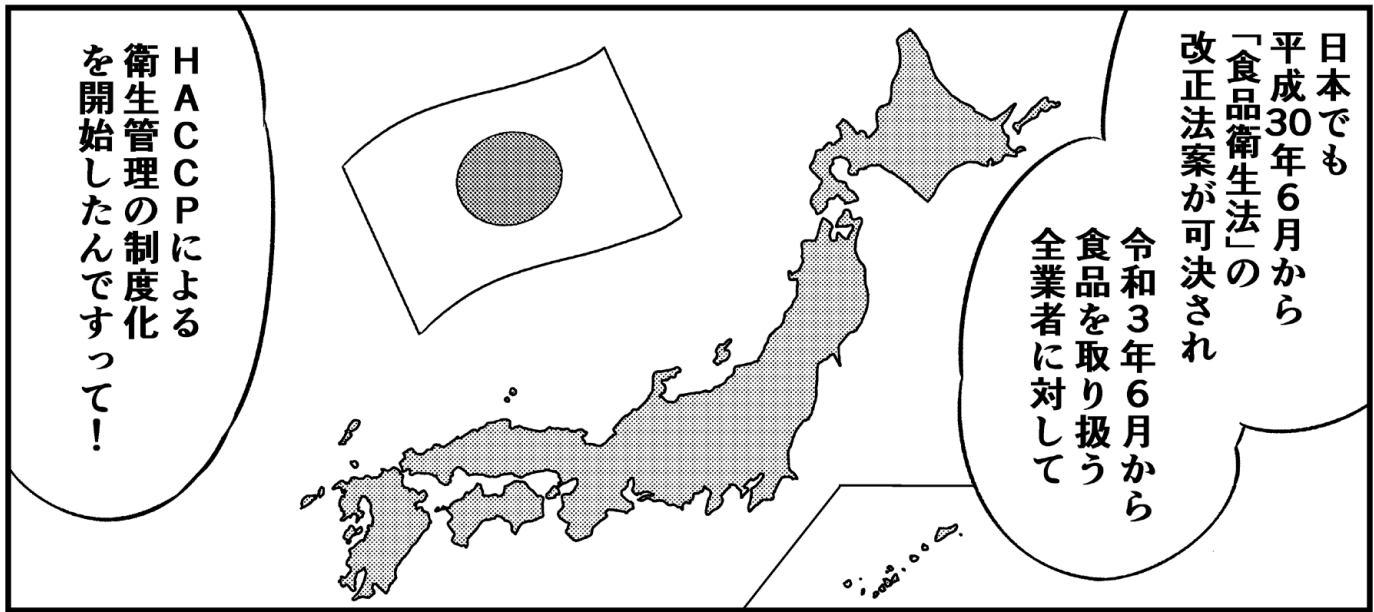
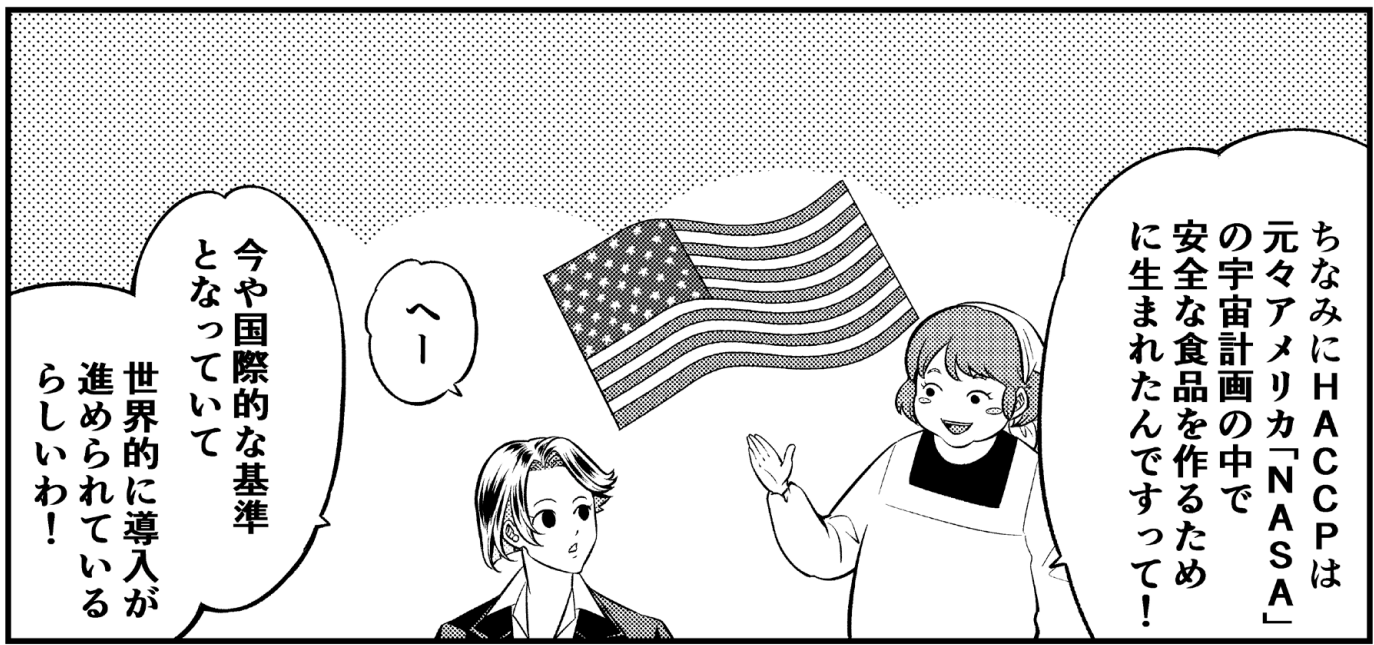
……いまいち
 ピーンと
 こないわね

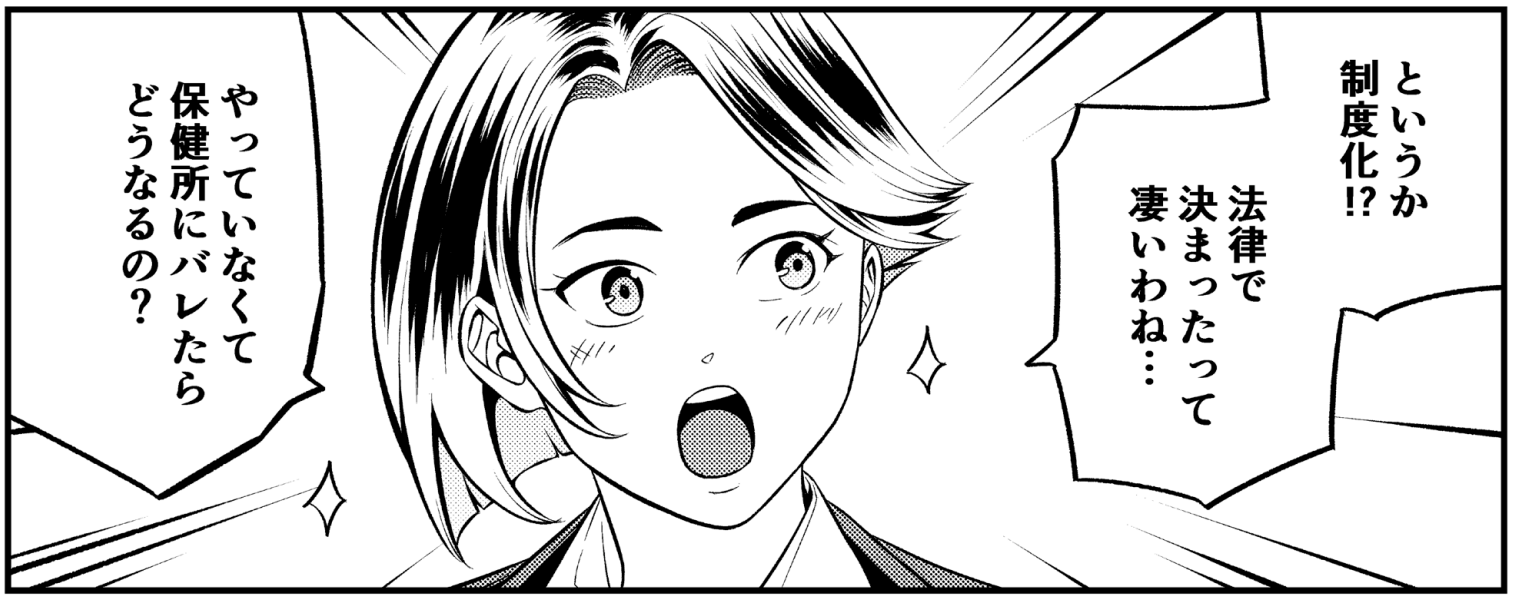
Hazard ……(危害)
Analysis ……(分析)
Critical ……(重要)
Control ……(管理)
Point ……(点)

HACCPとは！
 これらの言葉
 の略で頭文字を
 とってできた
 言葉なの！



そう！
 それがまさしく
 HACCPの
 考え方なの！
 完成までの
 工程の中で
 どこに危険が
 あるかを考えて
 そこをきちん
 と管理する

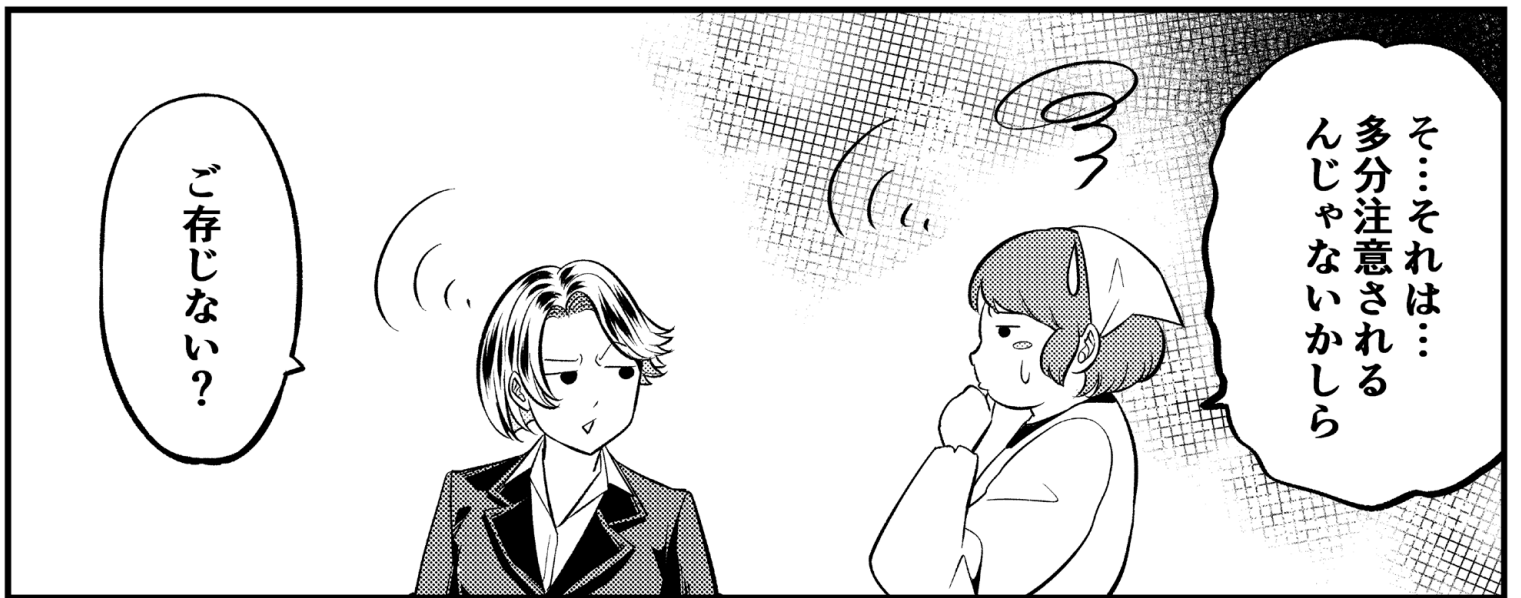




というか
制度化!?

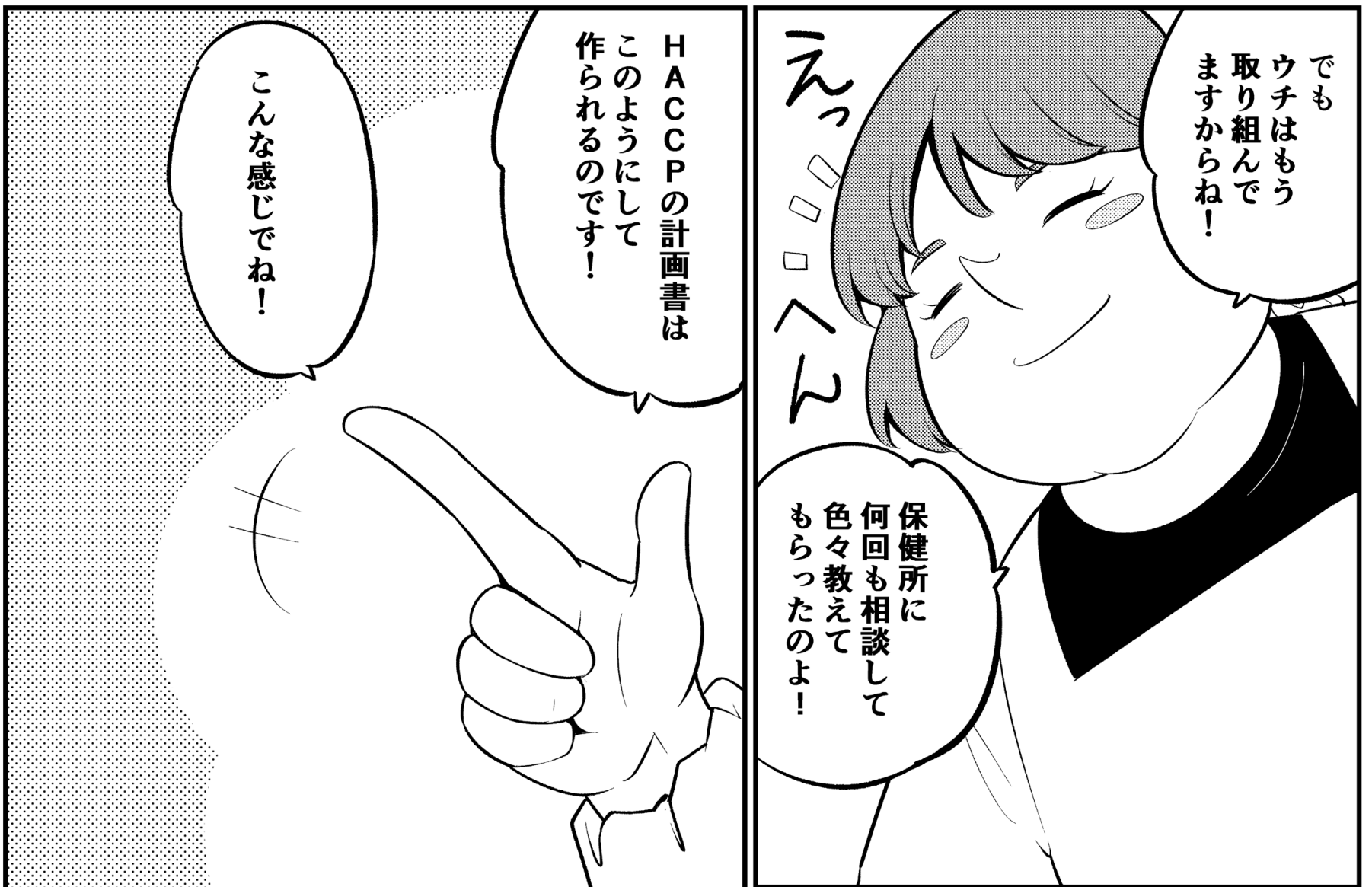
法律で
決まったって
凄いわね…

やっていなくて
保健所にバレたら
どうなるの?



そ…それは…
多分注意される
んじゃないかしら

ご存じない?



でも
ウチはもう
取り組んで
ますからね!

えっ
へん

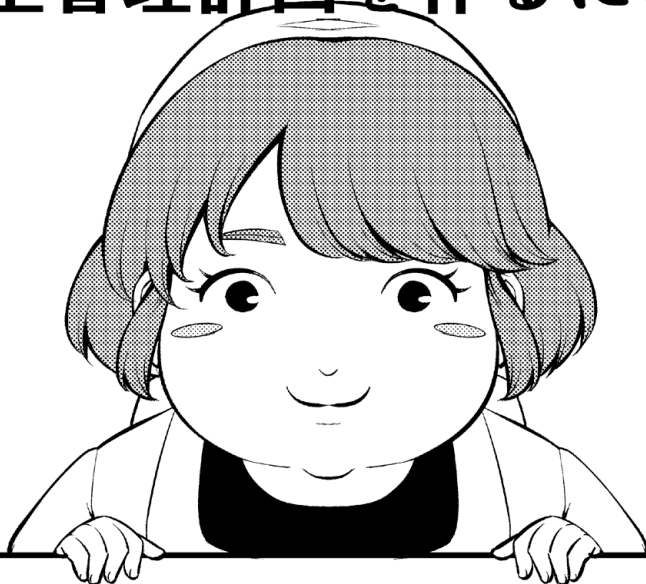
保健所に
何回も相談して
色々教えて
もらったのよ!

HACCPの計画書は
このようにして
作られるのです!

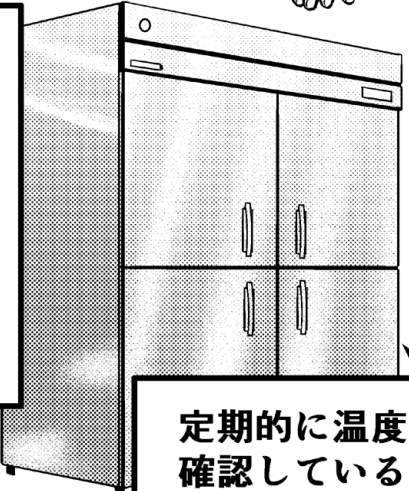

こんな感じでね!

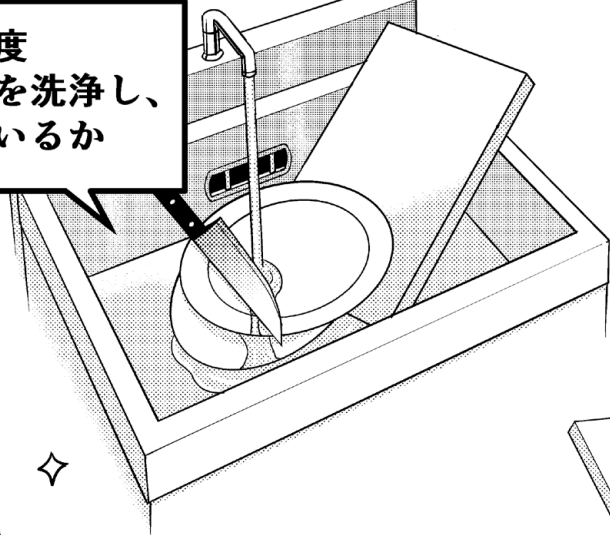

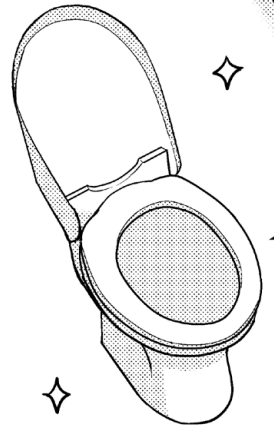
～衛生管理計画を作るには～

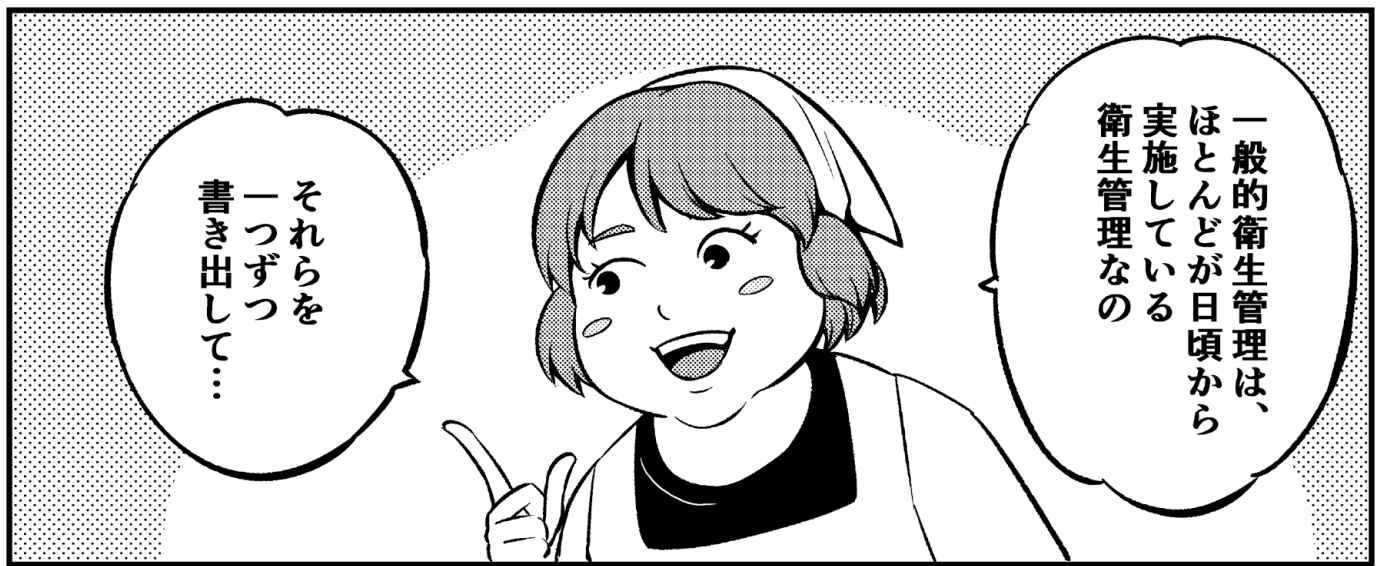
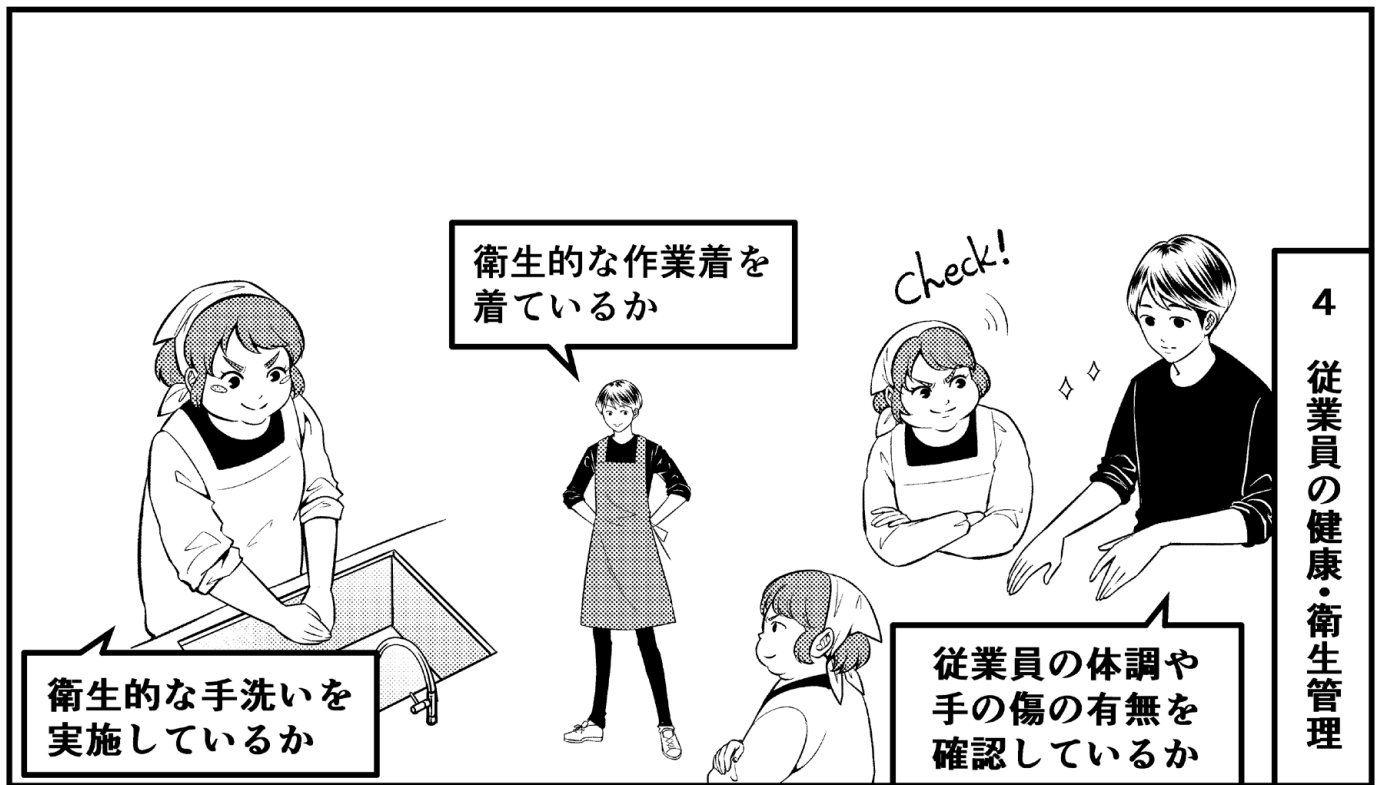
まずは
飲食店で行うべき
「**一般的衛生管理**」
の計画とは…

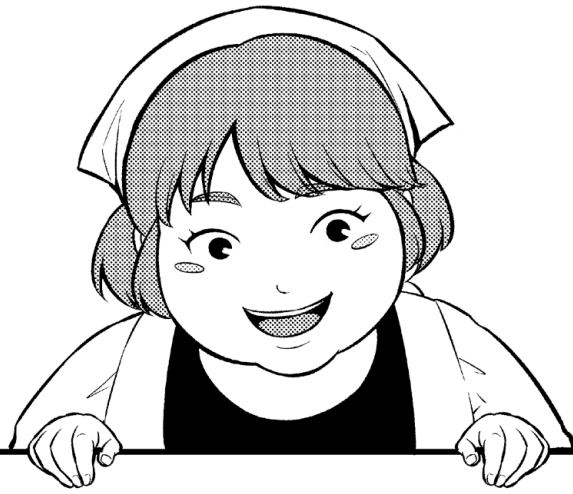


衛生管理計画は
①**一般的衛生管理**
②**重要管理**
で構成されているの。

2 冷蔵庫・冷凍庫の 温度確認	 <p>定期的に温度を 確認しているか</p>	 <p>外観や鮮度、期限表示など を確認しているか</p>	1 原材料受入れの確認
------------------------------	--	---	-----------------------

<p>使用の都度 調理器具を洗浄し、 消毒しているか</p>		 <p>まな板・包丁などの 調理器具は食材別に使い 分けているか</p>	3 施設・設備の 衛生管理
 <p>定期的に トイレの洗浄や 消毒をしているか</p>			





例として
一般的衛生管理の
「手洗い」について
まとめてみるわ

なぜ	→	・食材や料理への汚染を防ぐため
いつ	→	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレの後 ・生肉、生魚を触った後 ・お金を触った後 ・清掃の後 ・盛り付けの前 ・調理施設へはいる前 など
どのように	→	・石鹸を使って丁寧に



日々記録を残す

管理	手洗いの実施	確認
否	良 ・ 否	✓
否	良 ・ 否	✓
否	良 ・ 否	✓

そう！
それらを「見える化」
していくのよ！

普段
当たり前
にやっ
ていそ
うだ
けど…



そう！
手洗いは衛生管理
の基本だけど
とっても大切なの！



手洗いも
こうして見ると
なかなか奥が
深いわね…

「一般的衛生管理」の計画
が出来たら次はいよいよ
「重要管理」の計画よ

「重要管理」…
そそる言葉ね。

是非何おう
じゃない!

【重要管理】とは
食品それぞれの
調理方法に着目して
食中毒菌などの
リスクを取り除く為
に行う管理方法のことなの

もちろんすべての
メニューで
ちゃんとやるん
でしょうね??

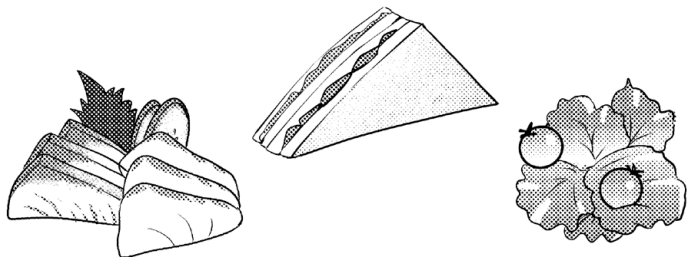
そうなの〜!
うちはメニュー
が多いから大変
だったのよ〜!

キーワードは
「加熱」ね！

飲食店の
メニューは
たいていこの
3グループに
分けられるわ！
うちの
メニューも
そう！

① 加熱しない料理

サンドイッチ、サラダ、刺身など

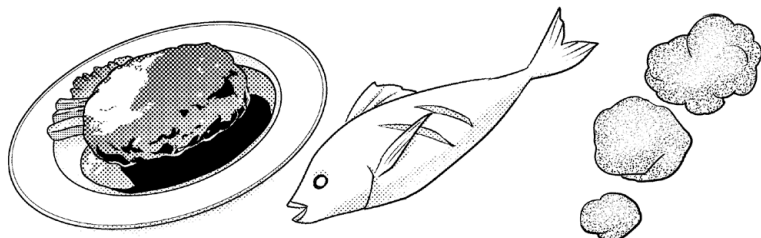


・加熱せずに提供するので
菌をつけない！

・適切な温度管理で
菌を増やさない！

② 加熱して提供する料理

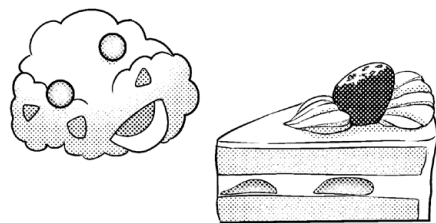
ハンバーグ、焼き魚、唐揚げ、など



・しっかり加熱することで
菌をやっつける！

③ 加熱後に冷却し再加熱又は加熱後に冷却する料理

ポテトサラダ、ケーキなど



・しっかり加熱することで
菌をやっつける！

・適切な温度管理で
菌を増やさない！

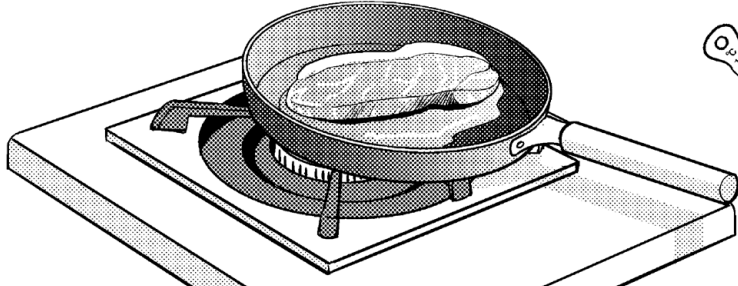
…まだあるのね

あっまだ説明は
終わってないのよ

HACCP
いいじゃない！
覚えておくわ！

⚠ 加熱はしっかりと

⚠ 10℃~60℃の温度帯は要注意



多くの食中毒菌は10℃~60℃で活発に増殖

多くの食中毒菌は熱が弱点
中心温度をチェック

次は重要管理
ポイントを
どうやってチェック
するかを決めるの

業務中にすべての
食品の中心温度を
チェック：
素晴らしいわ！

じい〜ん...

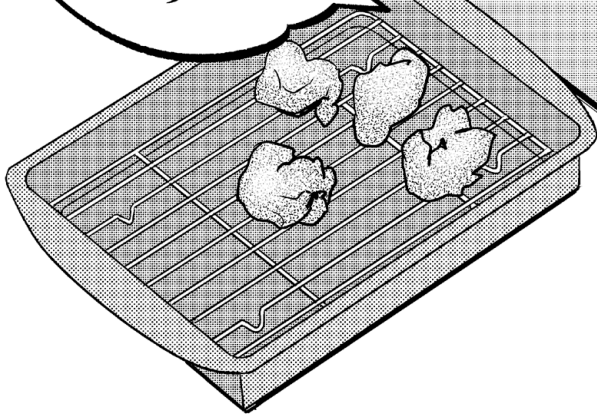
特に大事なものは
温度管理！

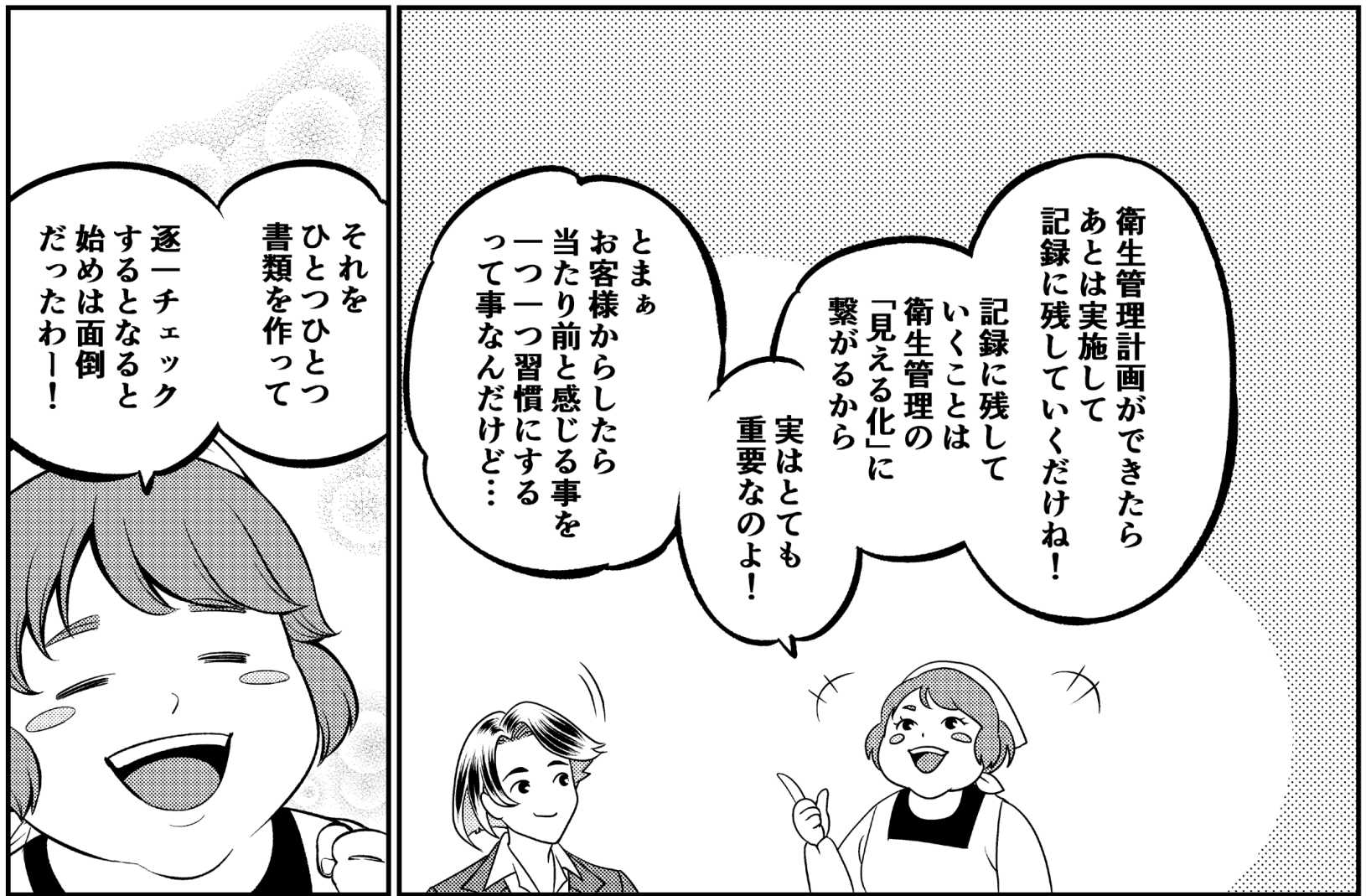
そうなのよ
すべての食品を
毎回温度計で
測るわけには
いかないわ
だから：

でも毎回温度を
測定するのは
大変じゃ
ないかしら？

目安を決めて
おくことで
経験や勘に頼らずに
食品の中心までしっかり
加熱することが
出来るのよ！

例えば唐揚げなら
180℃の油で
フライヤーに
●個●分揚げる
といった目安を
決めておくの





衛生管理計画ができたなら
あとは実施して
記録に残していくだけね！

記録に残して
いくことは
衛生管理の
「見える化」に
繋がるから

実はとても
重要なのよ！

とまあ
お客様からしたら
当たり前と感ずる事を
一つ一つ習慣にする
って事なんだけど…

それを
ひとつひとつ
書類を作って

逐一チェック
するとなると
始めは面倒
だったわー！

…そんなことは
普通開業前に
しておくべき
じゃないの
かしら？

ひえー
相変わらず
手厳しい…！



だけど
面倒だったのは
最初だけで

一度始めてみると
案外効率が良くて！

保健所の人
にも褒めて
もらえたわ！

何より
新人バイトさんが
来た時も作業を
マニュアル化
出来ているから

伝え漏れが
起きにくく
なったの！

まあ当然ね！



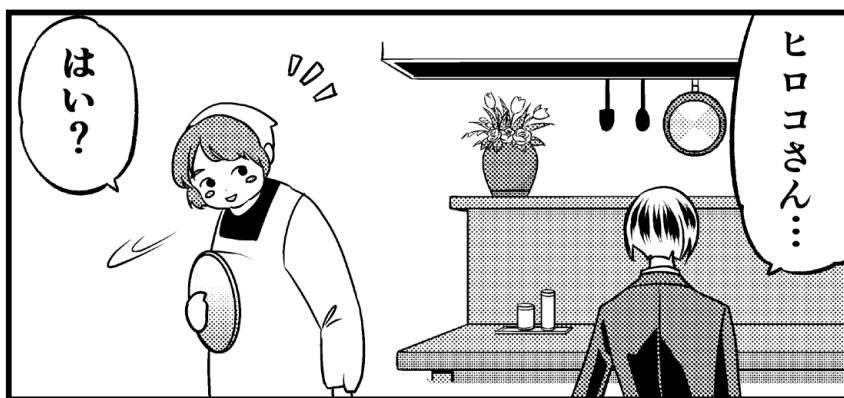


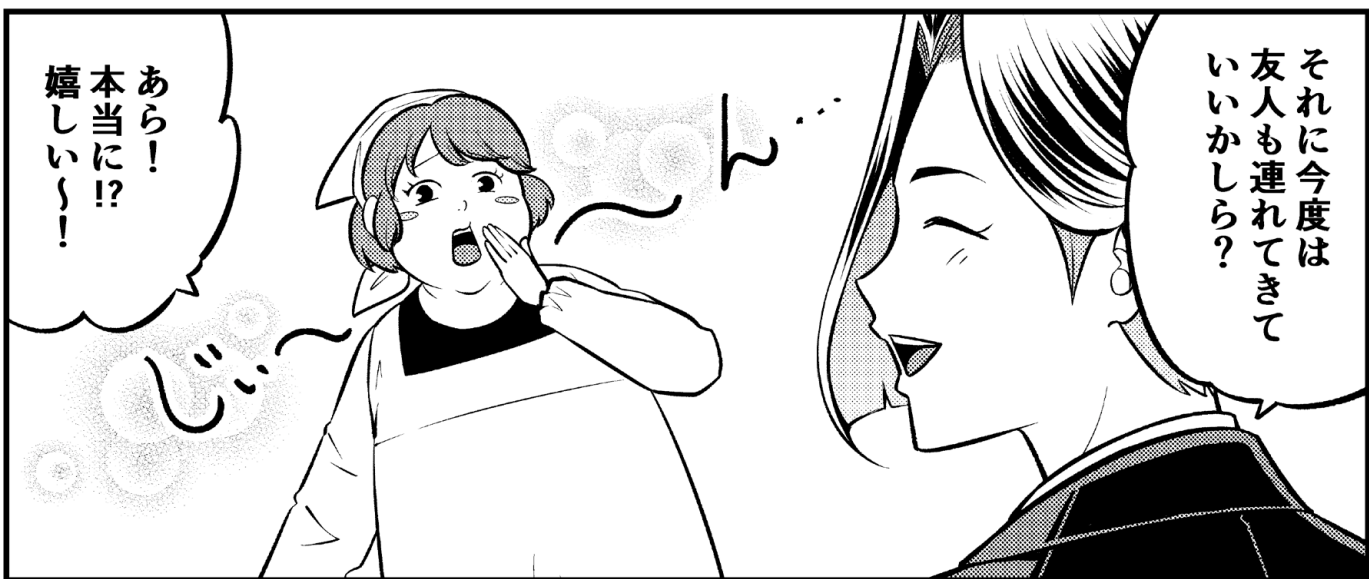
HACCP導入のメリット

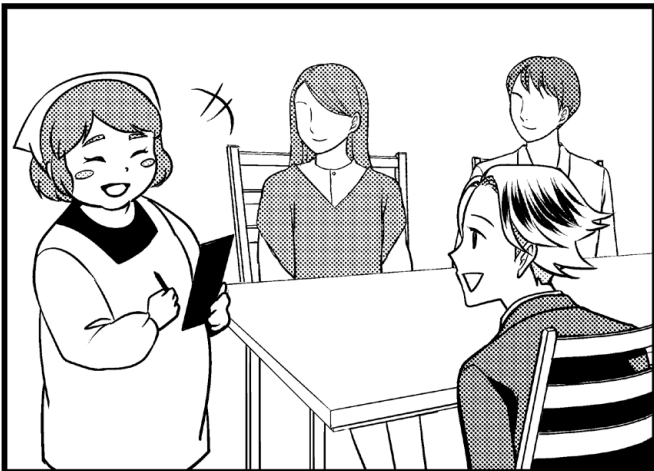
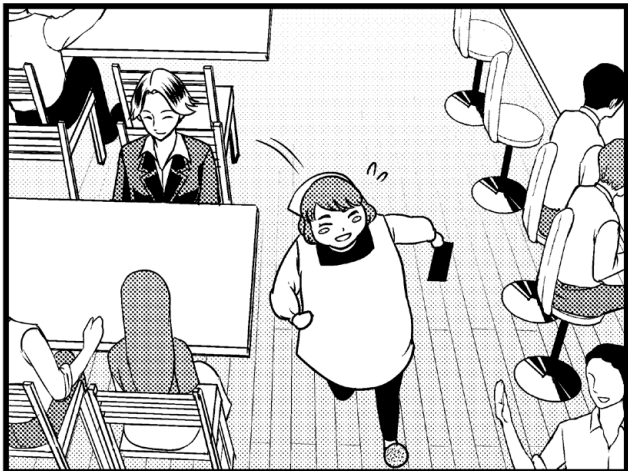
- 従業員の衛生管理に対する意識が向上した
- 衛生管理について根拠をもってアピールできるようになった
- ミスやクレームが減った

こんな声があります









HACCPに
取り組んで
良かったわ!

忙しく
なったけど

みなさんも
是非取り組んで
下さいね!

わい

わい



一刻も早く
HACCPを導入して
食の安全安心を
目指しましょう！

食品を扱う
事業者の方も
家庭のキッチンでも

そうそう！
HACCPに関する
お問い合わせは
以下になります！

窓口	所管市町村	住所	電話番号
備前保健所	赤磐市、瀬戸内市、 玉野市、備前市、 吉備中央町、和気町	岡山市中区古京町 1-1-17	086-272-3947
備中保健所	総社市、浅口市、 笠岡市、井原市、 早島町、矢掛町、 里庄町	倉敷市羽島1083	086-434-7026
備北保健所	高梁市、新見市	高梁市落合町近似 286-1	0866-21-2837
美作保健所	津山市、美作市、 久米南町、美咲町、 鏡野町、勝央町 奈義町、西栗倉村	津山市椿高下114	0868-23-0115
真庭保健所	真庭市、新庄村	真庭市勝山591	0867-44-2918
岡山市保健所	岡山市	岡山市北区鹿田町1-1-1 岡山市保健福祉会館2階	086-803-1257
倉敷市保健所	倉敷市	倉敷市笹沖170	086-434-9826

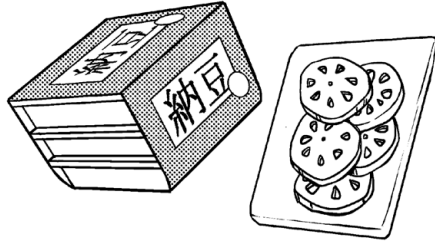
色々と
相談に乗って
くれるわ！



分からない事
知りたい事
があれば
保健所へ
連絡！

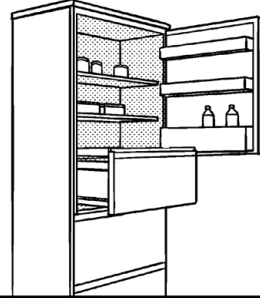
家庭でできる HACCP

①食品の購入



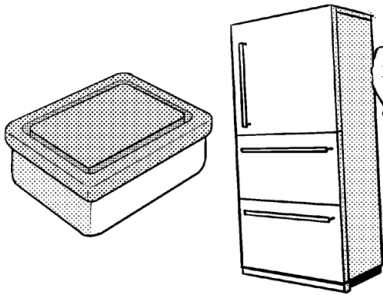
消費期限を
しっかりチェック！

②家庭での保存



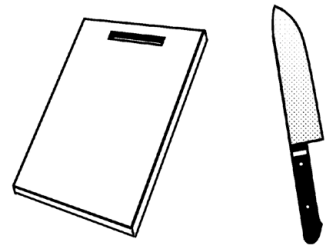
冷蔵庫は詰めすぎない
整理整頓！

⑥残った食材



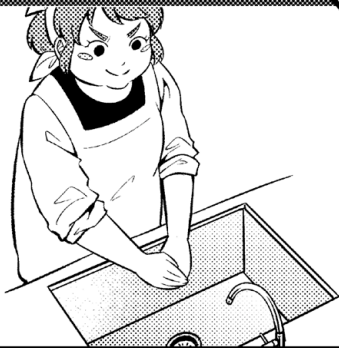
放置せず
小分けして冷蔵庫へ！

③下準備



まな板、包丁は清潔に！

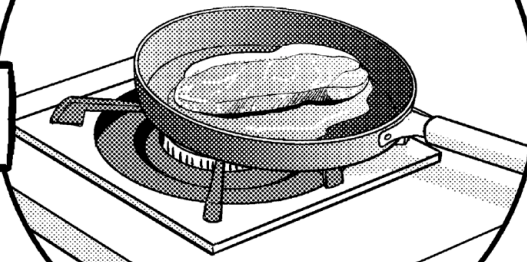
⑤食事



食事の前は手洗い！

④調理

しっかり加熱！



お肉は中心の色が
変わるまで！



ひのいりお
作画：日野入緒



岡山県保健福祉部 生活衛生課
岡山市北区内山下2-4-6