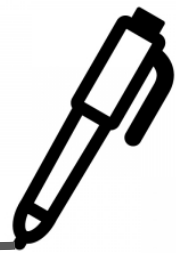


おすすめよう!

HACCP導入



HACCPとは・・・

原則すべての食品等事業者を対象に義務化されている衛生管理手法です。

Q. HACCP、どちらで実施？

A. 手引書を使って実施！

手引書に従って衛生計画を作成！



該当する部分の確認・記録を実施！

B. 自分で作成して実施！

【衛生管理計画】

まずは計画を作成

【一般衛生管理】

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内の温度の確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康状態等
- ⑦ 手洗いの実施
- ⑧ その他必要なもの

【重要管理】

実施の記録

AかBのどちらかで実施します。

※食品取扱従事者の数が50人未満の小規模な事業所の場合

手引書は各業界団体がその業種用に作成したもので非常に便利です。



手引書の入手方法

「HACCP 手引書」と検索するか、下のURLを入力します。

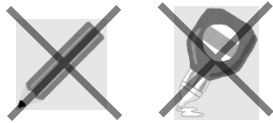
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

※ ネットを使用されない方は、保健所にご相談ください。



記録のワンポイント

- ① 鉛筆や修正液は避ける ② 誰でも理解できるように ③ 基準超過や霜取り時は再確認



改ざんが疑われます



記録者以外にも分かる記録を

16:40 18:00
dF -18°C



正しい状態まで確認を