

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和2年9月28日(月) 2020年度第6号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～ 小規模な飲食店における衛生管理 ～

(出典: 食と健康 2020年3月～5月号)

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは

- 食中毒予防の3原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ「衛生管理計画」として明確にし、実施し、記録します
- これまでと、まったく異なる対応ではありません
- 計画や記録により、衛生管理を「見える化」します

小規模な飲食店では、こんなことを行います

小規模な飲食店における衛生管理は、従業員が数人程度の飲食店が対象です。

次の手順に従って衛生管理を行います。

①衛生管理計画を作成する

②作成した計画を実行する

③実行したことを確認・記録する

④確認・記録したことを振り返る

小規模な飲食店における衛生管理計画は、次の2つから構成されます

- 1 一般衛生管理
- 2 重要管理

一般衛生管理のポイント (どの食品についても行うべき共通事項)

- ① 原材料の受入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

(裏面に続く)

重要管理のポイントの考え方

一般衛生管理の衛生管理計画ができたなら、調理工程の衛生管理計画を作ります（重要管理）。調理工程は、食材や調理方法が多いことや変更も頻繁に行われることから、メニューごとに衛生管理計画を作るのは大変です。

そこで・・・

- 加熱するか、しないか
- 加熱したものを冷却するか、しないか

といった「冷却」と「加熱」に着目して、メニューを分類します。

具体的にいうと、有害な微生物が増殖しやすい10～60℃の危険温度帯に着目して、「冷却する」「加熱する」「加熱と冷却を繰り返す」という3つのグループに分け、その作業工程ごとに危険なポイントを見つけて管理する方法です。

重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき共通事項）

調理中の冷却、加熱、保存などの温度帯に着目し、メニューを次の3つのグループに分類したら、それぞれのチェック方法を決めます。

○第1グループ

非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

○第2グループ

加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供、加熱した後、高温保管を含む）

○第3グループ

加熱後冷却し、再加熱するもの、または加熱後冷却するもの

～福岡県からのお知らせ～

「改正フロン排出抑制法」説明会について

2020年4月1日施行の「改正フロン排出抑制法」に関して法改正の背景と概要を説明します。

主 催：福岡県、一般社団法人西日本冷凍空調工業会

日 時：令和2年10月20日（火）
午前の部 10：00～12：00
午後の部 14：00～16：00

場 所：福岡県庁 3階講堂（福岡市博多区東公園7-7）

対 象：業務用冷凍空調機器の所有者等

※詳しくは、福岡県ホームページをご覧ください。

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/fron-2.html>

<申込・問い合わせ先>

（一社）西日本冷凍空調工業会

TEL 092-471-1530 FAX 092-481-6550