

HACCPに沿った衛生管理で求められること①

食品衛生法第50条の2 第2項

営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

食品衛生法施行規則第66条の2

法第50条の2第1項第1号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第17のとおりとする。

2 法第50条の2第1項第2号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第18のとおりとする。

3 営業者は、法第50条の2第2項の規定に基づき、前2項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

15

15

◎衛生管理計画の作成例

・一般衛生管理の計画例

| | 工程・項目 | 頻度 | 実施内容 | 問題があった場合 |
|----|---------------------|------------|--------------------|--------------------------|
| 例1 | 従業員の体調管理 みだしなみ確認 | 入場時 | 体調確認(下痢、発熱等の有無) | 病院受診、自宅待機、職場への報告 |
| | | | 手指の傷の確認 | 指定の絆創膏、手袋の着用 |
| | | | 作業着、帽子、マスクの確認 | 正しい作業着の着用 |
| 例2 | 原材料の確認 | 毎回 | 原材料の状態確認(外装の破れ、温度) | 返品、一部廃棄 |
| 例3 | 冷蔵庫、冷凍庫の 温度確認 | 始業前 終業後 | 冷蔵庫、冷凍庫の温度確認 | 食品の廃棄 温度の再設定、場合によって修理 |
| 例4 | トイレの清掃 | 終業後 | 清掃、消毒 | 清掃、消毒の不備があれば、再実施 |

・重要管理の計画例

| | 工程・項目 | 頻度 | 実施内容 | 問題があった場合 |
|----|---------|------------|-------------|--------------------------------|
| 例1 | 焼き物の加熱 | 毎回 | 焼き色の確認 | 再加熱、廃棄 |
| 例2 | 金属異物の除去 | 始業前 終業後 | 金属検出器の動作確認 | 機器の点検修理 |
| | | 全製品 | 製品中の金属異物の確認 | 再検査実施、再度反応すれば廃棄 異物の確認、原因の特定 |

25

25