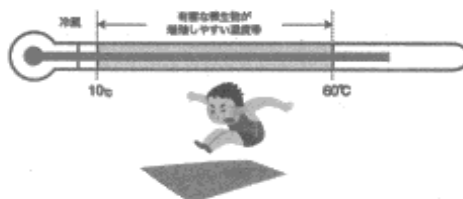


重要管理のポイント

食品を10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品についた細菌が急速に増えてしまいます。

危険温度帯に食品を置かないことが重要

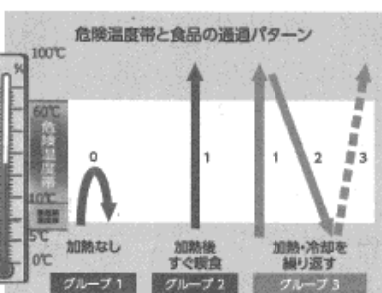


しかし、この危険温度帯でも短時間なら有害なレベルまで増殖しないので、すばやく冷却するなどの対応が必要となります。

つまり、温度管理と時間管理が食中毒を防ぐ重要な管理ポイントなのです。

そこで

調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。



◇どの温度帯を通過するかの観点から「加熱のないもの」「加熱後すぐ喫食するもの」「加熱・冷却を繰り返すもの」の3種類に分類。

- | グループ1 | グループ2 | グループ3 |
|---|---|--|
| 例 サラダ、付け合わせのクレンソ、パゼリ、海苔、薬味のネギなど、加熱工程が無いまま提供する食品 | 例 ステーキ、焼き鳥、餃子、うどんの麺、天ぷらなど、加熱してすぐに提供する食品 | 例 スープやたれ、ソースなど、加熱して冷まして提供、または再加熱して提供する食品 |
| 対応方針
つけない
ふやさない | やっつける、つけない、
ふやさない | やっつける、つけない、
ふやさない |

(厚生労働省資料を一部改変)

計画に基づき実施する

計画に従って日々の衛生管理を
確実に実施します

実施の手順は手順書を参考にしてください

記録をとる

実施した結果を記録します

なぜ記録が必要なのか？

- ◆衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になる。
- ◆問題が発生した場合、衛生管理を行っていた証拠となる。
- ◆衛生管理を適正に実施していることが確認できる。
- ◆顧客や保健所に対して、衛生管理を行っていることを、説明できる。
- ◆業務の改善点が見えてくる。
- ◆業務の見直しができ、効率化につながる。

衛生管理計画と実施記録の保管

記録の保管

- ▶ これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。
- ▶ 保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。

保健所への報告

- ▶ 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へ速やかに連絡しましょう。
- ▶ 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へ速やかに報告しましょう。

振り返りを行う

定期的（1か月など）な記録の確認などを行いましょ

ウ。クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。