

## HACCPに沿った衛生管理に取り組もう



HACCPの制度化がスタートして2年が経ったけど、今取り組んでいる衛生管理で合っているのか心配だわ…

衛生管理のルールは一度作成して終わりではなく、定期的に見直してPDCAサイクルを回していくことが重要なんじゃ。そのためのポイントを一緒に確認していこう！

押えて  
おきたい！

今回の  
ポイント

- ☒ HACCPに沿った衛生管理では、実施状況を記録し、保存することが必要
- ☒ 効果的な衛生管理を行っていくためには、PDCAサイクルを活用



## ▶ HACCP制度化で求められていること

2020年6月1日に食品衛生法が改正されたことにより、原則としてすべての食品等事業者は、2021年6月よりHACCPに沿った衛生管理を実施することとなっています。

HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理の実施状況を**記録し、保存**することが必要です。具体的には、食品衛生法施行規則に定められた「**一般的な衛生管理**」及び「**HACCPに沿った衛生管理**」に関する基準に従って、以下の4つの事項が求められています。

## 衛生管理計画の作成

計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図る。



## 手順書の作成

必要に応じて手順書を作成する。

## 手順書 作成例

- 調理機械の洗浄方法
- 薬剤の使用法 など

## 計画に基づく実施

衛生管理の実施状況を**記録し、保存**する。



## 確認・記録

衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じてその内容を見直す。



## 病院や高齢者福祉施設等の給食施設もHACCPの対象？



**A** 集団給食施設（営業以外の場合で、学校、病院等で継続的に不特定または、多数の者に食品を供与する施設）にも準用されるため、病院や高齢者福祉施設等での食事提供も、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。

少数特定の者に食品を提供する営業以外の施設（1回の提供食数が20食程度未満）については、営業届出とHACCPに沿った衛生管理を求めないこととしていますが、引き続き、適切な衛生管理に努めることが大切です。




給食施設も  
HACCPの対象！



## ▶ PDCAサイクルを活用し、衛生管理をレベルアップ

効果的な衛生管理を行っていくためには、PDCAサイクルを活用することが重要です。  
ルールを策定するだけでなく、実行・検証を行うことで問題点を抽出し、更なるレベルアップに努めましょう。

内 容		ポ イ ント
PLAN	組織・役割の明確化	<ul style="list-style-type: none"> <li>「誰が」「何を」するのかを明確にする</li> </ul>
	一般衛生管理/工程管理の ルール整備・策定	<ul style="list-style-type: none"> <li>「いつ」「どのように」実行するのか、「問題があった時にどのようにどう対処するか」を明確にする</li> <li>自施設のルールと手引書等を照らし合わせ、足りないルールがあれば反映する</li> </ul> <div> <div>一般衛生管理</div> 個人衛生 / 手洗い / 食品の取扱い など           <div>工 程 管 理</div> 受け入れ原材料の確認 / 加熱時の温度管理 など         </div>
	教育訓練計画の策定・実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>「いつ」「どこで」「誰が」「誰に」「どんな内容を」「どのツール(マニュアル)を使って」実施するのか明確にする</li> <li>朝礼の時間を活用したり、必要に応じてOJTも取り入れる</li> </ul>
DO	ルールの実行・記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>策定されたルールを現場で<b>実行</b>し、実行した結果を<b>記録</b>する  <div>NG例</div> 別の紙に書いて転記 / 後からまとめてつける / 先付け など           </li> </ul>
CHECK	ルールの検証	<ul style="list-style-type: none"> <li>記録の記入状況や内容を責任者が<b>確認</b>する(日々の検証活動)</li> <li>ルールの実施状況を<b>目視でチェック</b>したり、環境や器具の拭き取り検査を実施する</li> </ul> 
ACTION	ルールの改善・更新	<ul style="list-style-type: none"> <li>検証時に問題があった場合は原因を特定し、再教育や機器のメンテナンス頻度を見直す</li> <li>ルールを変更する際は、現場にとって実施しやすい方法を検討する</li> </ul>



### 教育ツール

#### 手洗いチェッカー LED

専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後、特殊ライトの下に手をかざすと洗い残しが光ります。手洗い評価に最適。

**セット内容** 手洗いチェッカーLED本体 / ブラックライトLED  
シャボネットユ・ムS 250ml 1本 /  
手洗いチェッカーローション250ml 2本

### 拭き取り検査機器

#### ルミテスター Smart

洗浄・清掃の徹底や改善にATP+ADP+AMP拭き取り検査ができます。

※ ルミテスター専用の検査試薬「ルシパック」は別売り。



【参考文献】・公益社団法人日本給食サービス協会「公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～」令和2年7月初版

理由がわかると納得！



介護・保育現場での感染対策のお悩みを一緒に解決！

# サラヤ 福祉ナビ

fukushi.saraya.com

サラヤ 福祉 検索

スマホでもみやすい

