



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！

押さえて
おきたい!!

今回の ポイント

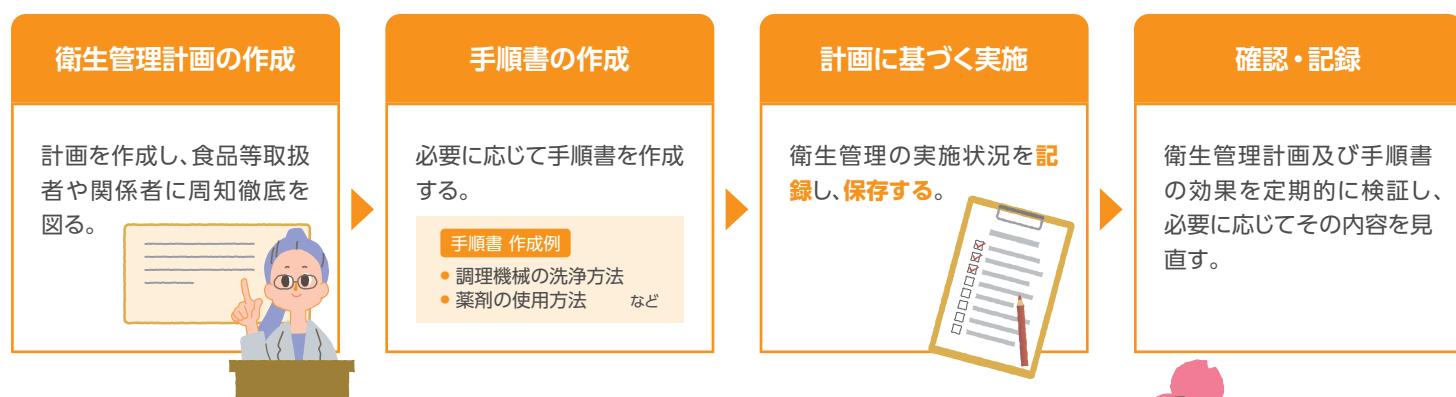
- HACCPに沿った衛生管理では、実施状況を記録し、保存することが必要
- 効果的な衛生管理を行っていくためには、PDCAサイクルを活用



▶ 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。



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ることがあります、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はなく、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"> 「誰が」「何を」するのかを明確にする
	一般衛生管理/工程管理のルール整備・策定	<ul style="list-style-type: none"> 「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 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 <div style="background-color: #e0f2ff; padding: 5px; border-radius: 10px; margin-top: 10px;"> 一般衛生管理 個人衛生 / 手洗い / 食品の取扱い など 工 程 管 理 受け入れ原材料の確認 / 加熱時の温度管理 など </div>
DO	教育訓練計画の策定・実施	<ul style="list-style-type: none"> 「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 朝礼の時間を活用したり、必要に応じてOJTも取り入れる
CHECK	ルールの実行・記録	<ul style="list-style-type: none"> 策定されたルールを現場で実行し、実行した結果を記録する <small>NG例 別の紙に書いて転記 / 後からまとめてつける / 先付け など</small>
ACTION	ルールの検証	<ul style="list-style-type: none"> 記録の記入状況や内容を責任者が確認する(日々の検証活動) ルールの実施状況を目視でチェックしたり、環境や器具の拭き取り検査を実施する 
ルールの改善・更新		<ul style="list-style-type: none"> 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 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

商品紹介

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・ムス 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と一緒に解決！

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



KAT

65-1439E-00-M