

厨房衛生管理の検証



明けまして
おめでとう!

ハセさん、明けましておめでとう!
突然だがHACCPの「検証」って知っているかい?



フクロウ先生今年もよろしくね
検証…なんだか聞いたことはあるけど具体的に何をすれば良いかはわからないわ…

検証は、HACCPの計画が現場でうまく機能しているかを確かめる活動のことなんじゃ。
今年も厨房衛生のレベルアップのためにどんどん新しいことを教えていくぞ～



押さえて
おきたい!

今回の
ポイント

- ☑ 検証はHACCPが正しく機能していることを確認する作業で、「**日常的な検証**」と「**定期的な検証**」がある
- ☑ 日々の衛生管理記録は毎日 / または週ごとに確認する
- ☑ 定期的な検証として、機器の精度確認や自主点検を月間 / または年間で実施する



▶ 検証活動とは？

HACCPが正しく機能していることを確認し、食品安全の確保をより強固なものにしていくために行う作業を検証と言います。

検証には、「**日常的な検証**」と「**定期的な検証**」があります。この2種類の方法を組み合わせて衛生管理計画や各種ルールが有効に機能しているか、また正確に実施されているか、衛生管理計画の見直しが必要かどうか等を検討します。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の見直しなどは正措置を取りましょう。

HACCPで求められること (2023年9月号再掲)

／ ルールの実施状況や
妥当性を確認 ／

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
- 薬剤の使用方法 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。

▶ 日常的な検証

日々の衛生管理記録には記録状況や内容を毎日または週ごとに責任者が確認し、問題なく実施できていることの証明として承認します。確認する項目を分担したり、必要に応じて権限を委譲したりして、業務負担を分散するのも一つの方法です。

記入漏れ等の記録に不備があった場合は現場担当者に伝え、再発防止に努める必要があります。また、必要に応じて記録項目を見直したり、容易に記録できるフォーマットに変更しましょう。

- ☑ 記録漏れがないか
- ☑ 基準を逸脱していないか
- ☑ 基準を逸脱した場合の対応について記載があるか

▶ 定期的な検証

定期的な検証は、月間または年間で実施します。この検証活動を行うことによって衛生管理体制の弱点を発見し、根拠を持って今後の方向性を検討することができます。

クレームの見直し

発生したクレームを現象毎に分析し、今後強化する内容を検討します。

機器の精度確認

温度計は、食品の安全性を担保する上で必要不可欠であるため、定期的に精度を確認します。

中心温度計の精度確認方法

① 常温放置



室温付近

② 氷水



0℃付近

③ 沸騰水



100℃付近

明らかな誤差があった中心温度計については、廃棄・交換やメーカーの校正などを行い、対応内容を記録します。

※定期的にメーカーに校正依頼をしたり、頻度を決めて交換などの対応をしてもよい

自主衛生点検と検査結果の検証

各種点検・検査結果から、いつもと異なる検査結果がなかったかを確認します。

自主衛生点検

日々の記録とは別途、衛生管理計画が正しく運用されているかを目視確認しましょう。チェックリスト等を活用し点数化すると、**推移や弱点を見える化**することができます。

▶ チェックリスト項目例

- ☒ マニュアルに沿った手洗いをしている
- ☒ 施設・設備に汚れがない
- ☒ 調理器具の使い分けを行っている
- ☒ 食材の期限管理を行っている
- ☒ 記録に漏れがない



拭き取り検査・食材検査等

▶ 拭き取り検査

洗浄効果やマニュアル内容の妥当性を確認するために拭き取り検査を行うことも効果的です。



▶ 食材検査

最終製品(提供している食事)の安全性を確認できます。

【参考文献】情報入手日：2023/12/6時点

- 厚生労働省 食品製造におけるHACCP入門のための手引書 大量調理施設における食品の調理編
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000098995.pdf>
- 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

ManGo

食品衛生管理の マネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・
福祉施設の
厨房向け

HACCPにおける検証活動をWEB上で実施できます



自主点検機能

要改善項目の洗い出し



現場改善