

8月は食品衛生月間 —HACCPに取り組もう—



今月は食品衛生月間じゃ！

夏場は食中毒の発生が増える時期じゃが、衛生管理の徹底はできてるかの??



そうね〜…この機会に改めてHACCPに沿った衛生管理について確認したいわね。
フクロウ先生、よろしく！

押さえて
おきたい!!

今回の
ポイント

- ☑ 8月は厚生労働省が定める**食品衛生月間**！
- ☑ HACCPに沿った衛生管理では、計画及び手順書の**作成・記録・保存、内容の振り返り**を実施
- ☑ 食中毒予防には食品の分類に沿った**温度管理**が重要



▶ 食品衛生月間って？

厚生労働省は**食中毒事故の防止と衛生管理の徹底**を図るため、**毎年8月の一か月間を「食品衛生月間」と定めています**。地方公共団体や関係省庁、関係団体等と連携を密にし、食品取扱い事業者や消費者に対して、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進等を目的としています。

詳細は厚生労働省
ホームページをチェック



▶ 各自治体からも食中毒注意報・警報が発令！

高温・多湿の夏期は特に細菌性食中毒が発生しやすい時期です。食品衛生月間に加え、6月頃より食中毒注意報や警報を発令する自治体も多くみられ、この発令により食品取扱い事業者や消費者に対して注意を喚起することで、食中毒発生防止の意識向上を図ることを目的としています。今回はその発令基準の一部をご紹介します。

食中毒注意報・警報の発令基準(例)

千葉県 食中毒注意報・警報の発令

食中毒注意報

6月1日から9月30日まで

食中毒警報

以下のいずれかの項目を満たす場合に発令する

- (1) 真夏日が3日以上継続した場合
- (2) 健康福祉部長が必要と認めた場合

京都府 食中毒注意報の発令

食中毒注意報

7月1日から9月30日まで

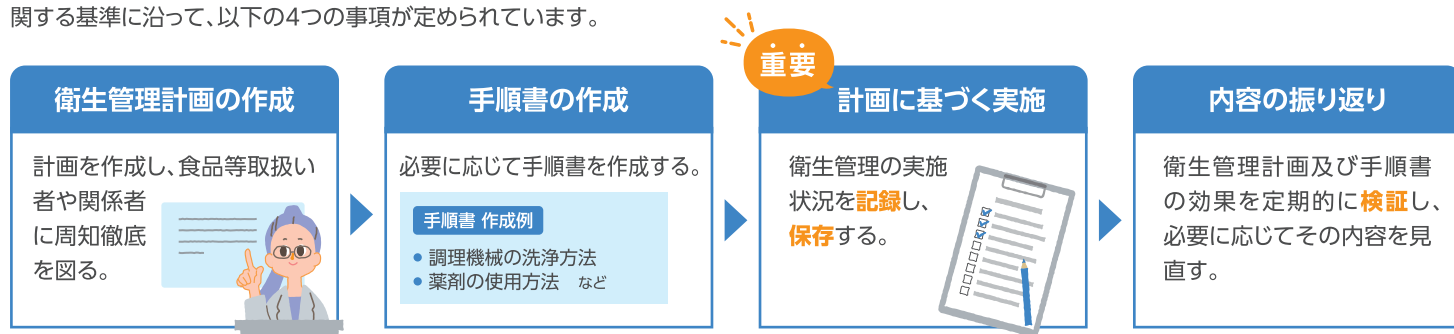
発令の基準

- (1) 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上になることが予想されるとき
- (2) 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日の最高気温が30℃以上になることが予想されるとき
- (3) その他必要と認められたとき



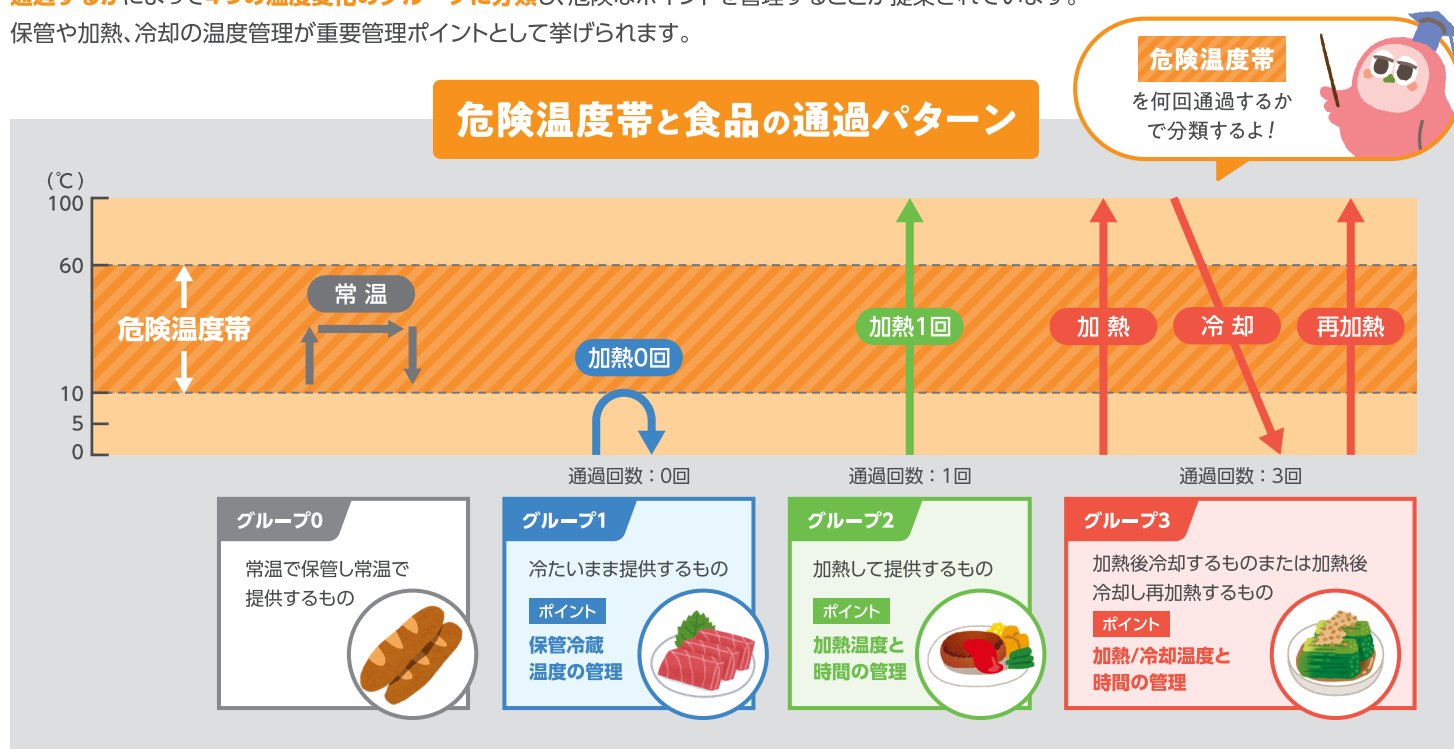
▶ HACCPに沿った衛生管理を実施しよう

食品衛生法の改正に基づき、2021年6月よりHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理計画及び手順書を作成し、衛生管理の実施状況を**記録・保存**することが必要です。また衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じて内容を見直します。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**」に関する基準に沿って、以下の4つの事項が定められています。



▶ HACCPと温度管理

特に夏期に多く発生する細菌性食中毒の予防には、「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則が基本です。このうち温度管理に関わるのは「**増やさない**」(冷却・保温)や「**やっつける**」(加熱)であり、**温度管理は食中毒菌を制御するうえで重要な要因**となります。HACCPに沿った衛生管理において、原材料の受入れから提供までの間に、その食品の品温が食中毒菌の増殖する**危険温度帯(10~60℃)**を**何回通過するか**によって**4つの温度変化のグループに分類**し、危険なポイントを管理することが提案されています。保管や加熱、冷却の温度管理が重要管理ポイントとして挙げられます。



【参考文献】 情報入手日: 2024/7/1時点

- 厚生労働省 食品衛生月間 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>
- 千葉県 食中毒関連情報 <https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/shokuchuudoku/>
- 京都府 食中毒注意報発令状況 <https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/chuuihou/r6chuihouaturei.html>
- 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

マンゴー ManGo で実現しませんか?

医療・福祉施設の厨房向け

人手不足 解消

ペーパーレス はんこレス

業務効率化