

タカさん、ハサップに挑戦！！

～③ハサップ（重要な管理）編～

【登場人物】



鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん



「河孝」を手伝うタカさんの娘アリス



「河孝」の従業員のコージ



市場衛生検査所職員のスアキ

今日は、ハサップの考えに基づいた衛生管理方法の説明を受ける日です！がんばれ、タカさん！

① マニュアル、できましたか？

できてるよ！

② わかりやすいですね～！

河孝・鮮魚
取扱いマニュアル
1仕入れ時
・10℃以下に冷えて
いること
・魚を混入して
いないこと
・陳列時
・水をあてること

③ 食中毒を起こさないために、気を付けていることは何ですか？

え～と... あ そうだ！

④ 仕入れるとき、有毒魚や異物がまぎれていないかチェックしてますよ！

石ころ 長虫

⑤ 冷やすことも気を付けているわ！

食中毒を起こす細菌が増えないように！

うん... そうだね

⑥ ハサップは、お店で行う一つ一つの作業について、食中毒の可能性となるきっかけを十分に検討することから始めます。(危害要因分析)

キガイ ヨーイン？

⑦ 検討した中で、一番気を付けていること(重要管理点)は...？

よく冷やすことだね。

つまり温度管理ですね！※

⑧ ふだんどんな温度管理をされていますか？

冷蔵庫の温度が10℃以下とか氷の量が十分か(管理基準)、毎日確認して、記録してるよ。(モニタリング方法・記録)

⑨ 水の量を見るだけでも良いのかしら？どの程度が良いかわからないわ。

定期的、魚体の温度を測ってみれば、必要な水の量の目安が分かりますよ！(検証方法)

さんま 水満杯でだら5℃ 水半分まで10℃

⑩ 氷が目安よりも少なくなったら足せばよいのね。(改善措置)

そうですね！

⑪ 陳列時間や配達する時間も含めて低温で管理ができるようにしましょう！

OK! NG!

⑫ 次回予告！！

記録の確認
マニュアルの見直し

※生鮮品を取扱う市場では、温度管理も重要な管理工程の一つです。

【まとめ】店舗で行っている作業の中で、食中毒を起こさないために、特に注意して行っている作業を考えてみましょう。その作業について、確認方法を定めて、記録をしましょう。さらに、その確認方法が適切なのか、定期的に見直しをしましょう。

本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

(連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都中央区築地5-2-1 築地市場内 TEL03-3547-8800) 平成29年度 登録第2号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。

