

タカさん、ハサップに挑戦！！

～④ハサップ(記録確認、マニュアルの見直し)編～

【登場人物】

- 鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん
- 「河孝」の従業員のコージ
- 「河孝」を手伝うタカさんの娘アリス
- 市場衛生検査所職員のサエキ

マニュアルを作成したタカさん。でも、終わりじゃないようで…？

① 衛生管理はうまくできてますか？
ちゃんと記録を付けているか確認しているよ

② 手洗いの記録もキッチリつけてるよ
ニ コージさん 手洗いの OKね

③ コージさんの体調欄に×印がついていますが、何かありましたか？

④ 腹の具合が悪くて青い顔してたから×にしたんだ
その後、どうされました？

⑤ ノロウイルスだったらやばいから、とっとと家に帰らせたよ。
そうした対応もきちんと記録することが重要です。

⑥ 記録を見ることでお店の衛生管理が一目わかります

異常時(逸脱時)の対応記録		措置
発生日	内容	措置
2/2	コージさん腹痛	帰宅

⑦ マニュアル通り、毎月1回は冷蔵庫を掃除してるんだけど、けっこう汚れがたまるのよね
それなら、掃除の頻度を半月に1回とか毎週1回とかに変えてください

⑧ マニュアルは1回作ったら終わりではなく必要に応じて改良することが大切です

⑨ 数日後…
こんにちは ホテル TOKYO の サツタと申します
ホテル TOKYO 外資系の超高級ホテルよ
えっ？

⑩ ハサップに基づいた衛生管理をなさっているとお聞きしました。記録を見せてもらえますか？
はい、どうぞ

⑪ 日頃のチェックに加え、異常時の対応まで記録されていますね
是非ともわが社と取引をお願いします！！
決めた？
ええっうちと契約？

⑫ ハサップに取り組んだ甲斐がありましたね！
そうだね！これからもしっかりと衛生管理だぜ！

おわり

【まとめ】マニュアルは一度作成したら終わりではなく、定期的に見直しを行い、より良くなるように変更していきましょう。記録は、他の人が見ても、現場の衛生管理の様子が読み取れるように記載しましょう。みなさんも「タカさん、ハサップに挑戦！！」①から④を参考にハサップに取り組んでみてください。

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。

