

みんなで HACCP!! 再び水産編



HACCP (ハサップ) の制度が始まりました。
タカさんたち魚河岸の皆さんは順調でしょうか？

6月のとある朝

おや、河孝のタカさん、6月1日から HACCP 制度が始まりましたが順調ですか？

河孝: ああサエキさん、うちはバッチリですよ。

お隣の豊商店さんもうまくいってますか？

衛検: ええ、バッチリですよ！

衛検: 衛検さん、うちの衛生管理計画や記録も見てくださいな。

うーむ、必要な項目が網羅されていてよく考えられた衛生管理計画ですね。

衛検: それでは記録も見せてください。

シュンちゃん: なかなかやるじゃん。

うーむ、記録もこまめにつけられていますね。

衛検: そうだろ、そうだと記録つけとかないと、衛検さんうるさいからなあ。

おや？

よく見ると、変な箇所がいくつかありますね。

衛検: どこだい？

衛検: こっちは忙しいのにつけてやってんだから少しは大目に見てよ。

日	時刻	冷蔵庫	冷凍庫	冷凍庫	備考
6/1	8:00	8.5℃	7.5℃	-22℃	
(月)	11:00	9.3℃	7.0℃	-22℃	
6/2	4:00	6.5℃	5.5℃	-22℃	
(火)	11:00	9.0℃	7.0℃	-22℃	
6/3	休日				

ああ、休み明けは仕分けが忙しくて、見てはいるけど記録するヒマがなかったんだよ。

ほら...計画だと始業前の午前4時にチェックする筈の冷蔵庫の温度、測定したの8時ですよ。

8.3℃	7.6℃	-24℃
6.4℃	7.0℃	-24℃
15.0℃	8.5℃	-20℃
6.8℃	7.2℃	-24℃
9.0℃	8.3℃	-20℃

ああ、ここね...

扉の開け閉めが多いとすぐ温度が上がっちゃうんだよ。30~40分もすれば元に戻るから心配いらないよ。

それからここも...冷蔵庫は10℃以下の設定ですが、この日は15℃になっているのに、何も対応が書かれてませんよ。

そんな重箱の隅をフツツして、些細なことを大げさに言わないでよ。

重箱の隅...些細なこと...

器具の洗浄についても、計画では洗浄後に消毒することになってますけど、消毒していない日が何日かありますね？

確かに毎日じゃなくても、週に2回は消毒してる筈だよ。

記録、記録ってあんまりしつこく言わないでよ！

こっちだって忙しいのに衛検さんの顔を立てて記録してあげてんだからさあ...

も〜っ

おいシュンちゃん！

計画に定めた項目は、俺たち仲卸が安全な商品を売るために守らなきゃならねえものなんだ！

記録はお客さんに安心して買ってもらうためにつけてるんだぜ！

べらんめえが！

まあまあ、タカさん落ち着きましょう。記録の大切さについては別の機会に説明しましょう。

HACCPの記録は、商品の安全と俺たちの信用を守るためにつけてるんだぜ...

すみません

タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所 HP に掲載しています。
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/smph/itiba/index.html>



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 東京都江東区豊洲六丁目6番1号 豊洲市場内 TEL03-3520-8101) 令和2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。

