

気温と湿度が上昇し、細菌が増えやすい季節がやってきました。
細菌が増えると、食中毒の発生や二オイの苦情原因となりますので注意しましょう。

《食品衛生夏期一斉監視事業を実施します！(6月1日から8月31日まで)》

食肉市場内施設の衛生監視

○整理・整頓・清掃を習慣化し、施設を清潔に維持

- ・床や壁を清潔にする。整理整頓し、不要なものは置かない。
- ・汚れた包丁や軍手などによる二次汚染がないよう適切に取り扱う。

○設備や機械を点検・補修し、使用できるよう整備

- ・石けん・消毒薬を切らさないようにし、手洗い設備を使用できる状態に保つ。
- ・機械の故障や壁の破損等は、随時、修理する。



○製品の温度管理をしっかりと行い、食中毒を予防

- ・パッケージした製品は、すぐに適切な温度帯(10℃以下又は-15℃以下)で保存する。
- ・冷凍品と冷蔵品を取り違えていないか等、ラベルと実際の保存方法を確認する。

○点検表は確実に記録して保存

- ・記録は工程管理がHACCPシステムに沿って実施されたことの証拠です。製造した食品に問題が生じて、記録があれば原因の特定がしやすく、すぐに改善措置をとることができます。
- ・監視の際に、記録類を確認します。



食肉輸送車等の監視



○夏場は車内の衛生状態に加え、一貫した温度管理、商品の取扱いが重要

- ・食肉の加工から食卓に至るまでのコールドチェーンが途切れないように、車両への積み込みから輸送後の積み下ろしまでの間、表示保存方法で食肉を管理することを徹底してください。

食肉の表示の監視

○容器包装に入れた食肉(内臓含む)の個々のパックには①～⑦の表示が必要

- ・表示事項に誤りや記載漏れのないよう今一度確認してください。

国産	牛サーロイン ステーキ用	
	消費期限 2023.12.31	保存方法 4℃以下
	個体識別番号 1234567890	価格(円)
加工者	株式会社〇〇△△店	810
	東京都港区港南2-7-19	100g当り(FI) 450
		正味量(g) 180



- ① 名称
- ② 原産地
- ③ 個体識別番号(牛肉の場合)
- ④ 内容量
- ⑤ 賞味期限または消費期限
- ⑥ 保存方法
- ⑦ 加工者氏名、加工所所在地



2021年6月1日から、すべての事業者において、HACCPに沿った衛生管理を実施することが必要となりました。

本号では、計画したHACCPプランや、HACCPシステム運用の土台である一般的衛生管理が、正常に機能しているかどうかを検証する流れについて紹介します。

HACCPシステムの構築

1 HACCPシステムに関する記録

- HACCPプランで決めたCCPのモニタリング記録
- 改善措置の記録
- 検証結果の記録
- 一般的衛生管理の記録

など

5 HACCPプランの修正

- HACCPプランの修正が必要な場合、各書類を修正し、従業員等に新プランを周知
- ※HACCPプラン変更直後は、プランが適切に実施されているか、重点的に確認しましょう



内部検証 (事業者自身が行う検証)

2 日常的な見直し※1

- ▶ 各種記録の見直し
 - 記入漏れがないか
 - 基準から外れていないか
 - 基準から外れたときに、改善した記録があるか
- ▶ 一般的衛生管理が徹底されているか
- 清掃や洗浄、手洗い状況の確認等（ATP検査等）

3 定期的な見直し※2

- ▶ 機器の精度確認
 - 金属探知機の精度は正常か
 - 冷蔵庫や室温を測定する温度計が正確か等
- ▶ 検査等の結果の見直し
 - 製品検査、製品保存検査、抜き取り検査等の結果が正常値から逸脱していないか

検証とは、「やると決めたことをやっているか※1」「やっていることは正しいか※2」を振り返ることで、HACCPシステムが正しく機能しているかどうかを確認する作業です。

4 HACCPプラン修正の必要性を検討

- ▶ 記録文書（←問題に係る記録がない）
 - 記録する内容を追加すべきか
 - 記録のタイミングを変更すべきか
- ▶ CCP（←新たな危害要因の発生）
 - モニタリング方法を変更すべきか
 - CCPを追加すべきか
- ▶ 管理基準（←不適正製品の多発）
 - 管理基準を追加すべきか
 - 管理基準の数値を変更すべきか
- ▶ 改善措置（←措置後も改善されない）
 - 改善措置を変更すべきか

など

外部検証 (事業者以外が行う検証)

6 衛生検査所による検証

- 食品衛生の一斉監視時や通常監視時における検証

7 民間認証機関等による検証(任意)

- 現地調査等による定期的な検証

HACCPプラン見直しのタイミングについて

▶ 特に以下の場合、改良が必要か確認を行きましょう

- 製品の安全性に関する新たな情報が得られたとき（細菌やウイルスに関する新しい知見など）
- 同様苦情が続いたり、製品検査で同一理由の不適合が多数見つかった場合
- 原材料や製造工程、CCPに関する機器（金属探知機等）、包装後製品の配送車等に変更があった場合
- HACCPプラン策定から一定期間が経過したとき

より良い衛生管理を目指し、できる事から始めてみましょう！