

## 小規模な青果物小売業

# ハ サ ッ プ HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書



**HACCP 手引書 総括委員**

湯川剛一郎（湯川食品科学技術士事務所）

**青果物小売業 部会**

部会長 佐川 一史（SOMPOリスクマネジメント株式会社）

委員 山田 啓二（全国青果物商業協同組合連合会）

江黒 孝（東京都青果物商業協同組合 豊島支所）

## 目次

■ この手引書の対象業種	1
■ 小規模な青果物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 青果物小売業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 青果物小売業の一般的な工程	3
■ 青果物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 仕入れ・運搬	4
2 小分け（検品）	5
参考資料 検品の重要性	5
3 保管	6
4 カット	6
5 加工	7
参考資料 塩素殺菌の場合	7
6 盛付・包装	8
7 陳列・販売・納品	8
参考資料 腸管出血性大腸菌（O157）	8
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	9
[作成例] 衛生管理計画	10
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	11
1. 施設・設備の衛生管理	
(1) 施設・設備の衛生管理	11
施設・設備の清掃・管理洗浄、メンテナンスの手順（例）	11
(2) 器具の衛生管理	12
器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）	12
2. 廃棄物・排水の取扱い	13
(1) 廃棄物の取扱い	13
(2) 排水溝の取扱い	13
3. 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの温度確認	14
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	15
(1) 従事者の健康管理	15
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	15
(2) 店舗での服装	16
(3) 衛生的な手洗いの実施	17
5. 使用水の管理	18
6. そ族・昆虫対策	19
その他 情報の提供	20
[記入例] 品質衛生に関する苦情・事故対応記録	21
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	22
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	22
[記入例] 衛生管理の実施記録	23
[様式 1] 衛生管理計画の様式例	24
[様式 2] 衛生管理の実施記録様式例	25
[様式 3] 苦情・事故対応記録様式例	26
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	27
参考資料 有毒植物・毒による食中毒に注意	28

