

食品衛生ここがポイント

No.14 自主管理の記録を残す

自主管理を行う上で、ともすると疎かにされがちなものが、作業結果等を記録することです。

手を洗う、冷蔵庫の温度を確認する、納品された食材の表示を確かめるなど、普段から何気なく行っている作業は、それぞれが衛生管理上の重要なポイントです。

しかし、これらの作業の結果を記録せずにおくと、何か問題が生じた場合、その時の衛生状態がどうであったか確認できず、原因究明が困難になります。また、取扱い方法を改善する際には、過去の点検記録が重要な資料となります。

最近、ある食品メーカーが、使用原料の正確な記録を残していなかったため、管理体制全体に問題があるとして新聞等でとりあげられ、大きな反響を呼びました。

記録をつける・保存することは、食品衛生法などでも食品事業者の責務としています。

日々の衛生管理を無駄にしないためにも、記録を残しましょう。

記録は詳細であればいいということではありません。必要なポイントを押さえることが重要です。

まず、食中毒予防の三原則に沿って、管理(点検)項目を決めていきます。

- ① 微生物等を着けない
- ② 微生物等を増やさない
- ③ 微生物等を排除する・やっつける

皆さんの行っている調理・製造・販売の作業内容に沿って、この三つのことを確実に実行するためには何をしたらいいかを考えて下さい。



ここがポイント

○ 点検・記録項目の決定

三原則を意識しながら、作業手順に沿って点検項目を考えてみましょう。

調理業、製造業、販売業など業務内容によっても異なりますが、一般的な点検・記録事項として、例えば次のような項目が考えられます。

① 作業開始時

- 従事者の健康
- 着衣の清潔
- 作業場の整理整頓・清潔
- 作業場、冷蔵庫の温度
- 使用食材の点検（賞味・消費期限、アレルギーを起こす原料の有無、包装の破れ、鮮度など）
- 適切な手洗い方法の確認（作業前に確認すれば、手洗いの都度記録することは不要）

平成24年4月分		定期的点検項目					実施者
営業施設名称 (ご自由にお願いいたします)		① 従業員 の健康	② 作業場 の温度	③ 原材料 の賞味・消費 期限	④ 従業員の 着衣の清潔	⑤ 表示の 鮮度	⑥ 記 録 者 名
1 (日) 本業		○	○	○	○	○	
2 (月) 本業		○	○	○	○	○	
3 (水) 本業		○	○	○	○	○	
4 (木) 本業		○	○	○	○	○	
5 (金) 本業		○	○	○	○	○	
6 (土) 本業		○	○	○	○	○	
7 (日) 本業		○	○	○	○	○	
8 (日) 本業		○	○	○	○	○	
9 (月) 本業		○	○	○	○	○	
10 (火) 本業		○	○	○	○	○	
11 (水) 本業		○	○	○	○	○	
12 (木) 本業		○	○	○	○	○	
13 (金) 本業		○	○	○	○	○	
14 (土) 本業		○	○	○	○	○	
15 (日) 本業		○	○	○	○	○	
16 (日) 休業		○	○	○	○	○	
17 (月) 休業		○	○	○	○	○	
18 (火) 休業		○	○	○	○	○	
19 (水) 休業		○	○	○	○	○	
20 (木) 休業		○	○	○	○	○	

② 作業途中

- 加熱温度（食品の中心温度）
- 汚染作業と清潔作業の区分（従事者、場所、作業の分化など）
- 食器具等の洗浄・消毒
- 仕掛品の保管（冷蔵庫内での区分、常温での保管時間など）
- 販売商品の表示（特に、販売業の場合）
- 作業場、冷蔵庫の温度
- 添加物の使用量（特に、製造者の場合）
- 完成した製品の表示確認（製造者の場合）
- 思いがけない事故が発生した場合は、その内容と対応方法

③ 作業終了時

- 清掃・整理の状態
- 食器具等の点検・収納（破損、紛失したものはないか）
- 作業場、冷蔵庫の温度（終業時にも確認）
- 廃棄物の処理
- 残った原材料の処理（廃棄、保管＝その方法、期限表示の確認など）
- その日の特記事項や反省（苦情とその処理、衛生上の問題点など）

④ その都度（実施する毎に）

- ねずみ、昆虫の駆除
- 施設・設備の補修
- 従事者に対する衛生教育
- 製品の検査結果（微生物検査、添加物の検査など）

■ 従事者の健康診断、検便の結果

○ 記録は正確に

ともすれば、記録は、期待されるように記される傾向があります。「冷蔵庫の温度が10℃になっているけれど、そのまま記録したら経営者に管理ができていない、と怒られそうだから、点検表には5℃と記録しておこう。」なんていうことはありませんか。

こんなことを続けていると、記録の信頼性が損なわれ、衛生管理の改善に役立たないばかりか、何かあった場合には、虚偽の記録や改ざんなどとして、その責任を追及されることになります。

正確に記録することが、そのお店の衛生管理の向上と消費者からの信用を勝ち取る方法です。

記録は正確に行いましょう。

自主管理と記録は一体となった衛生管理システムです。ミスをなくして確実な衛生管理を行うため、あなたのお店の自主管理をもう一度見直して下さい。