

食肉販売HACCP(ハサップ)憲章9ヶ条

安全・安心な食肉を提供するため、衛生管理・情報提供を心がけよう!

1条 整理・整頓・清掃・清潔・習慣(5S)

- 不必要なものは処分し、作業台はきれいに**整理**
- きちんとかたづけ、決められたところに**整頓**
- 毎日、欠かさず店舗(作業室などを含む)を**清掃**
- 整理・整頓・清掃で常に**清潔**な状態を維持
- 手順やルールを定め、決められたことを**習慣化**
(記録も**習慣化**することが大切です)

2条 施設・設備の衛生管理

- 使用後の施設(作業室など)は清掃・洗浄・消毒

3条 従業員の健康管理

- 作業前に従業員の体調と手指のキズをチェック
- 問題のある従業員は食品を直接接触させない

4条 手洗いの実施

- 作業前、トイレの後などに手洗いの励行

5条 原材料の受入れの確認

- 5感(匂い、見た目、温度等)で原材料の品質チェック
- 包材の破損、期限表示は重要チェック

6条 汚染の防止

- 畜種、原材料(アレルギー)ごとに区分保管
- まな板・包丁などは用途によって使い分け
- 刃物やガラス製品は破損チェック

7条 冷蔵庫等の温度管理

- 冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースなどの温度チェック
- 定期的なメンテナンスで故障知らず

8条 器具の洗浄等

- 機械・器具の使用後・切替え時に洗浄・消毒
- フキン・タオルの洗浄・消毒

9条 記録・確認、振り返り

- 日々の清掃、洗浄等の衛生管理実施状況を記録
- 記録の振り返り(同じ問題には、対応策を検討)

ハサップって
危険なところ<注意すべき点>を
見つけ出し、しっかり管理する
ことなんだ!

いつも行っている
一般衛生管理が基本!
それに、記録が重要!