

衛生管理の実施を保健所が
確認すると交付する
このステッカーが
安心の印!



飲食店など、食品を取り扱う事業者は、
ハサップ
HACCPに沿った衛生管理を行っています

区内の飲食店などを、
より安心して利用できます!

“食品”を取り扱う事業者が取り組んでいるのが、令和3年6月から義務化された「HACCPに沿った衛生管理」です。今号4・5面では、区内の事業者の皆さんが真剣に取り組む姿などをご紹介します。

問合せ 生活衛生課食品衛生係 ☎5608-6943



HACCPとは“衛生マニュアルを作成し記録する”衛生管理の方法です

食品を取り扱う工程の中で、「どこ」で「何」が危ないかを考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理する衛生管理の手法です。

事業規模によって取組が変わり、例えば、区民の皆さんが利用するお店の場合、下の図のような「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



衛生管理の取組が確認できた事業所にはステッカーを交付しています

区では、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいる事業者に対し、ステッカーを交付しています。左上のステッカーは1月から交付している最新のもの。このほかに昨年以前に交付した右の2種類のステッカーがあります。区民の皆さんは、これらのステッカーをお店選びの参考にしましょう。

ステッカーを希望する事業者は、問合せ先へご連絡ください(衛生管理計画等の確認あり)。



ステッカーを交付したお店の方に、衛生管理の取組についてお話をお聞きしました!



宇宙飛行士のために開発された衛生管理がHACCPです

やきとり おくしり (文花1-24-12)
店長 坪谷正人さん

(墨田区食品衛生協会会長、向島料理飲食業組合組合長ほか)

食品を提供する者として、今まで行ってきた衛生管理ですが、何をすべきか明確化したのは大きな違いだと思います。衛生管理計画を作成し、それに沿って日々点検していくので、漏れがありません。冷蔵庫の温度確認も点検項目の1つですが、決まった時間に行うので、以前よりも、冷蔵庫の温度変化に敏感になりました。

衛生管理計画は最初に1回定めればよいことになっていますが、例えば夏と冬ではメニューが変わりますし、その都度こまめに見直すように、協会や組合の会議でも呼び掛けています。

HACCPは、宇宙食を製造する際の衛生管理の考え方が基になっています。宇宙で食中毒になっても病院には行けないため、宇宙食はより安全に製造されています。そんな環境でも通用する食品管理の方法に我々が取り組んでいることを、消費者の方に知ってもらい、安心して食品を食べていただきたいです。また、各家庭でもぜひ、実践してもらいたいと思います。



冷蔵庫の温度を確認し、記録します。

区民の皆さん



墨田区食品衛生キャラクター すみだこ
たこは墨を吐くので、墨田区と「墨」つながり。このことから、食品衛生キャラクター「すみだこ」が誕生しました。

区ホームページでもご覧ください!

すみだこのプロフィール

経歴
区内の飲食店に勤務し、平成25年に食品衛生責任者の資格を取得した。

使命
後輩への指導を通し、手洗いの普及啓発に目覚め、区全体に手洗いを普及しようと日々活動している。

特徴
手足が8本あり、人間より使える手の数が多い分、手洗いに気を使っている。

肩書き
手洗いアンバサダー(自称)

趣味
水墨画とハンドケア

家族
妻の「かすみ」と長女「たあ子」の3人家族

手が荒れてしまい、ハンドクリームを買いに行った薬局で働いていたのが、かすみでした。



食品を取り扱うお店だけじゃない! 家庭でもできる HACCP

HACCPは家庭でも食中毒予防の手段として活用できます。場面ごとにそのポイントを確認しましょう。詳細は区ホームページ内の「すみだこの部屋」をご覧ください。



1 食品の購入 ▶ 保存温度などの表示をよく確認する ▶ 肉や魚のトレーはビニール袋に包む	2 家庭での保存 ▶ 要冷蔵の食品はすぐに冷蔵庫で保管する ▶ 肉や魚の汁がほかの食品に付かないようにする	3 下準備 ▶ こまめに手を洗う ▶ 生で食べる食品は最初に調理する	4 調理 ▶ 食品(肉等)は十分に加熱する ▶ 調理が終わったら室温で放置しない	5 食事 ▶ 食事の前は手を洗う ▶ できあがった食事はすぐに食べる	6 残った食品 ▶ 温め直す際は十分に加熱する ▶ 長期間、保存しない
--	--	---	---	---	--

お店の皆さん、適切な衛生管理をありがとすみだ〜すみだこも、安心すみだ〜!



適切な衛生管理で、多くの方へ安心をお届けします

株式会社ジャパンミート(江東橋3-9-10丸井錦糸町店地下1階)
錦糸町店 統括店長 早川洋一さん(右から2人目)

当社では、各店舗を統括する本部が衛生管理のマニュアルを作成しています。そこには義務ではない、さらに厳しい管理方法も盛り込まれています。多くの従業員が携わっていますが、このマニュアルを徹底することで、衛生管理のレベルを保っています。

衛生管理の実施記録は、食品ごとの部門長が責任を持って記入しています。きちんと記録が残っていると、何か確認



消費期限などの表示を確認します。



保健所の職員が衛生管理記録を確認します。

したいことがあったときにも安心です。保健所の職員の方に、問合せに対する回答がとても早かったと驚かれたこともあります。

錦糸町店だけで、1日に約4000人の方が買物をされています。それだけ多くの方の日々の生活に関わっていますから、衛生管理を徹底し、これからも安心をお届けしたいと思っています。