

APEX News No.9

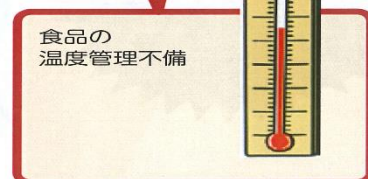
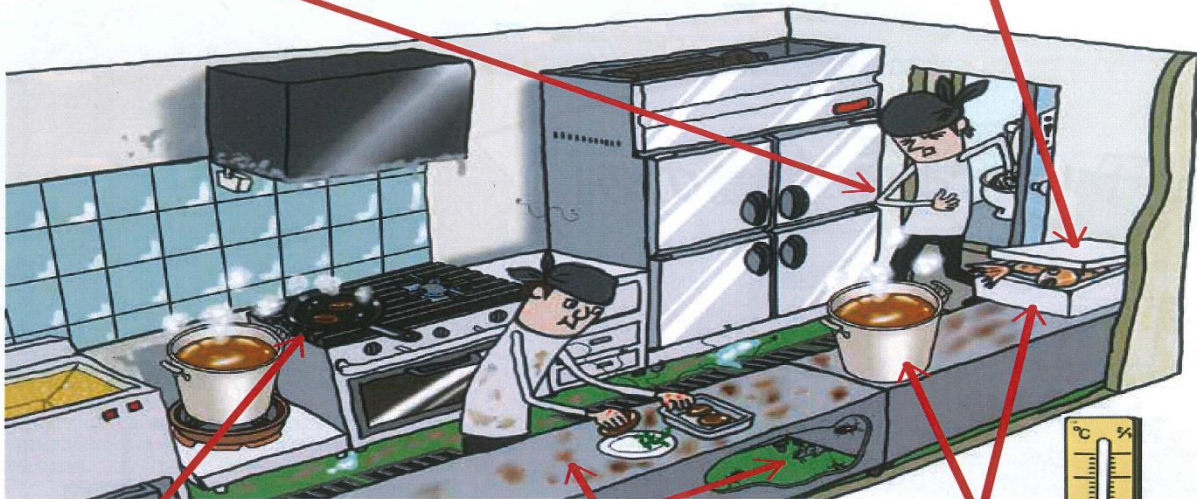
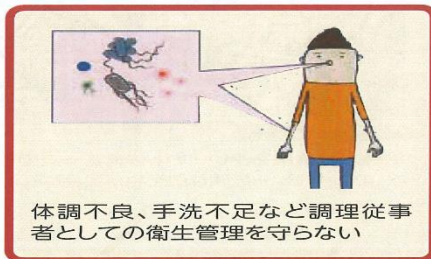
食品衛生法が改正され、全ての食品事業者に HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務付けられました(平成 30 年 6 月)

HACCP とは、食品衛生上の危害の発生を防止するために、特に重要な工程を管理するための取組みをいいます。一般飲食店が取り組みやすいように、「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書」が公益社団法人日本食品衛生協会から発行されています。

食中毒の発生には次の要因が挙げられます。

飲食店における食中毒発生要因

現場には様々な経路で“危険な要因”が入り込んできます。
飲食店における食中毒発生の多くは、以下のことが要因で起きています。



この工程の中で、そ族・昆虫対策の項目があり、害虫及び害獣防除（ペストコントロール）業者は、重要な役割を担っています。

屋内には、ゴキブリやネズミ、チョウバエやノミバエ等、様々な生物が侵入します。

ノミバエやチョウバエは、大腸菌やサルモネラ菌、ショウジョウバエはO157を媒介することが明らかになっています。これらの害虫、害獣を駆除するため、PCO（ペストコントロールオペレーター）は、以下のような専門的な知識や技術を身につけています。

- ・協会認定の技術者資格
- ・薬剤を使用する場合に、環境や人の健康に配慮する
- ・総合的有害生物管理（IPM）により防除を行う
- ・問題箇所の指摘を的確に行う

以下に、具体的な対応策をご案内いたします。

・食中毒予防のために

衛生管理

① 施設・設備の衛生管理

しっかりと清掃を行う事でカビの発生を防ぎ、衛生害虫の発生を予防します。

② 廃棄物の取り扱い

廃棄物による汚染を防ぐために、蓋付きのごみ箱を使用するなどして、施設環境を整えます。

③ ネズミ・ゴキブリ対策

ネズミ、ゴキブリ等が調理環境内に侵入、発生しないように対策をとります。

⇒ 駆除業者に依頼し、管理を実施



以上を元に、衛生管理計画を立て、計画に基づき実施し、確認・記録

記録の役割…①管理のポイントの明確化

- ②問題が発生した場合、管理を行っていた証拠書類となる
- ③業務の改善点の発見、見直し、効率化が可能になる

⇒定期的に記録の確認を行い、衛生上気がついたことがあった場合、問題が発生していた場合は対策を検討する事が重要です。

もし、その原因がネズミ・害虫にあると感じた場合、当社にご連絡を下さい。

発行 アペックス産業株式会社

〒105 - 0014

東京都港区芝 2-23-4

TEL:03-3455-6474 FAX:03-3455-6558

URL: <http://www.apex-sangyo.jp>