

APEX News No.15

2021年6月1日より 「HACCPに基づく衛生管理」 が全ての食品等事業者に完全義務化されました。

HACCP(ハサップ)とは食品による健康被害を起こす原因を予測し、危険なポイントを監視し、見える化する
ことで、食品事故を未然に防ぐことです。

HACCPが不十分で2021年10月から11月まで次の食中毒が発生しています。

・ウエルツシュ菌

高校の生徒会館で提供された食品により青森で131人
福祉施設に提供された夕食により大分で8人

・サルモネラ菌

大学の食堂での昼食により広島で56人
居酒屋のごま豆腐、串焼き、刺身などにより岐阜で11人

・カンピロバクター

居酒屋で食べた鶏肉の刺身などにより宮崎で23人
飲食店で提供された鶏の網焼き、ささみのたたきなどにより三重で16人
居酒屋で食べた鶏肉の刺身などにより宮崎で11人
飲食店の唐揚げや鳥レバーなどにより千葉市で7人
低温調理のレバーなどにより福岡市で4人
飲食店が提供した肝炒めなどにより山梨で3人
加熱不十分な鶏肉料理により熊本で3人
飲食店の白レバー、つくねなどの焼き鳥により群馬で2人

・ノロウイルス

飲食店が調理した弁当により三重で43人
飲食店で製造された弁当により長崎で21人

HACCPでは食品の管理はもちろんですが、菌を媒介するネズミ昆虫対策も重要です
ねずみ及び昆虫対策(厚生労働省令第66条の2第1項)・

・ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び
排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること

裏面の点検表を使って日常的な点検

と衛生管理をして記録しましょう。

侵入箇所があったら封鎖しましょう。

(コピーしてご使用ください)

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

年 月分 衛生管理点検表

施設名

--	--	--

項目	結果	点検日を入れて該当欄にチェック 清掃をした場合は清掃に○			
		日	日	日	日
床	よく清掃してある	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	ヌルヌルして、悪臭、ヘドロがある	清掃	清掃	清掃	清掃
排水溝・グリストラップ	よく清掃してある	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	ヌルヌルして、悪臭、腐敗物が溜まる	清掃	清掃	清掃	清掃
ゴミ箱	よく片付けてある	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	ゴミが残っている	清掃	清掃	清掃	清掃
食品	冷蔵庫、密閉容器に収納されている	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	収納されず、むきだしである	清掃	清掃	清掃	清掃
食器	洗浄され、片付けてある	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	食べ残しがあり、放置されている	清掃	清掃	清掃	清掃
棚	整理整頓されている	清掃	清掃	清掃	清掃
	普通	清掃	清掃	清掃	清掃
	雑然としている	清掃	清掃	清掃	清掃
ネズミの生息	室内でネズミを見ることはない	清掃	清掃	清掃	清掃
	天井裏や壁内部で気配がする	清掃	清掃	清掃	清掃
	室内でネズミを見かけることがある	清掃	清掃	清掃	清掃
ゴキブリの生息	室内でゴキブリを見ることはない	清掃	清掃	清掃	清掃
	室内でゴキブリを見かけることがある	清掃	清掃	清掃	清掃
	室内でゴキブリを多く見かける	清掃	清掃	清掃	清掃
ハエ・コバエの生息	室内でハエやコバエを見ることはない	清掃	清掃	清掃	清掃
	室内でハエやコバエを見かけることがある	清掃	清掃	清掃	清掃
	室内でハエやコバエをよく見かける	清掃	清掃	清掃	清掃
特記事項					

- 毎週1回 () 曜日にチェックしてください。
- 不良個所があった項目は、即日清掃、整理してください。
- 点検表は保存してください。HACCP実施の記録となります。