

札幌市保健所広域食品監視センターから、市場及びスーパー関係者の皆様に情報をお届けします。

正しく衛生管理の実施記録をつけていますか？

「HACCPに沿った衛生管理」では、毎日実施記録をつける必要があります。

こんな記録になっていませんか？

よくあるケース①

毎日記録されていなかったり、管理温度を超えているのに対処の記録がない

管理温度：10℃以下

毎日記録されていない

11月	1日	2日	3日	4日	5日
温度℃	4		5	14	4
確認者	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
特記事項					

冷蔵庫の管理温度を超えています。
原因や改善策を特記事項欄に記録しましょう。

よくあるケース②

記録の保管場所・保管方法がバラバラである

いざというときに、記録の回収・とりまとめに時間を要し、確認作業が遅れた事例があります。

記録の保管場所・責任者を決め、必要なときにすぐ取り出せるように管理しましょう。



記録を毎日つけていると・・・



- 衛生管理のポイントが明確になり **食中毒の防止につながる**
- トラブルが発生した時に過去に **さかのぼって確認できる**
- 衛生管理を適切に行っていることを **対外的に説明できる**

作業の都度の記録が難しければ、例えば午前や午後にまとめて記録しても差し支えありません。
作業中に問題が発生したときは、その都度書き留めておきましょう。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の手引書一覧

食品の収去及びふきとり検査結果

広域食品監視センターでは、食品の安全性確認のため、市場やスーパー等で流通している食品の収去（抜き取り）検査や施設に対するふきとり検査を行っています。

（令和5年4月～10月 広域食品監視センター実施分(検査中を含む)）

食品分類	検査検体数				違反等検体数（内容）	
	微生物検査	理化学検査		農薬検査	「食品衛生法」又は「食品表示法」違反 ※1	「札幌市食品等の自主管理指針」不適 ※2
		放射性物質				
魚介類	71	39	6	0	—	生食用鮮魚介類：2件 (大腸菌群陽性)
魚介類加工品	44	57	2	0	魚肉ねり製品：2件 (大腸菌群陽性) ゆでだこ：2件 (表示のない二酸化硫黄の検出)	—
肉卵類 その加工品	13	13	0	0	—	—
冷凍食品	9	5	0	0	無加熱摂取冷凍食品：1件 (細菌数 $2.4 \times 10^6/g$)	—
穀類 その加工品	0	12	2	0	—	—
野菜・果物 その加工品	8	111	21	63	—	—
菓子類	0	16	0	0	—	—
清涼飲料	1	1	0	0	—	—
弁当・そうざい レトルト食品	34	10	0	0	—	—
乳・乳製品 アイスクリーム類	15	13	0	0	—	—
ふきとり検査 (施設器具)	25	0	0	0	—	—
合計	220	277	31	63	5件	2件

※1 魚肉ねり製品2検体及び無加熱摂取冷凍食品1検体が「食品衛生法」違反、ゆでだこ2検体が「食品表示法」違反のため、各施設に対し、衛生状態又は表示内容の改善を指導しました。

※2 生食用鮮魚介類2検体が「札幌市食品等の自主管理指針」不適のため、各施設に対し、衛生状態の改善を指導しました。



発行・お問い合わせ

札幌市保健所広域食品監視センター TEL:011-641-0635 FAX:011-644-3553
(中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟3F)



さっぽろ市
02-F06-23-2139
R5-2-1351