

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4 階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

有名店が起した食中毒事件に学ぶ
HACCP(ハサップ)と 記録の重要性

今年8月、東京都港区で開催された「麻布十番納涼まつり」において、飲食店「※割烹こめを」が販売した「冷やしカニラーメン」が原因で、100名以上もの患者を出す大規模なサルモネラ食中毒が発生しました。保健所の調査により、この施設では「HACCP(ハサップ)」の考え方を取り入れた衛生管理に基づく記録が行われていなかったことが報じられました。

令和3年6月から義務化されたHACCP(ハサップ)ですが、「計画を立て実行する」だけでなく「記録を残す」ことの重要性が改めて浮き彫りとなった食中毒事件でした。(※10月1日閉店を発表)

なぜ「HACCP(ハサップ)」と
記録が重要なのか？

HACCP(ハサップ)は、原材料の入荷から調理・提供に至るまでのすべての工程で、どのようにすれば食中毒などの危害をあらかじめ防げるかを「計画(プラン)」し、それを実行・監視する衛生管理の手法です。しかし、どれほど完璧な計画を立てても、それを「実行した記録」が残っていないければ、衛生管理を行っていたことを証明することはできません。



【重要 その1】
「見えない危害」を可視化する力



サルモネラ菌などの食中毒菌は、見た目や臭いでは判断できません。加熱温度や保管温度、洗浄・消毒の工程をその都度数値化し記録することが、衛生対策、安全対策の裏付けとなります。

【重要 その2】
「言い逃れができない」法的な義務としての側面

HACCP(ハサップ)の制度化において、記録の保存は事業者課せられた重要な義務です。

そのため、万が一の事態が起きた際、記録がないことは「管理体制の不備」や今回、麻布十番納涼まつりでの食中毒事件のように「法令違反」とみなされる直結の要因となってしまう。

「記録」がもたらす3つのメリット

【メリット その1】

「うっかりミス」の防止と

現場の意識向上



毎日の温度チェックや手洗い実施を記録する行為そのものが、スタッフ全員の衛生意識を引き締め、情性による作業ミスの発生を未然に防ぎます。

【メリット その2】

●お店の信用にもつながる

記録の重要性

万が一食中毒疑いやクレームが発生した際、利用者に対して「適正な手順で調理・温度管理を行っていた」ことを客観的に証明できる唯一の確認出来るものが、日々の衛生記録です。

【メリット その3】

●設備のトラブルの早期発見と

経営リスクの回避



「冷蔵庫の冷えが悪い」「加熱にいつもより時間がかかる」といった記録上の微細な異変に、いち早く気づくことで、設備の故障や食材のトラブルを早期に発見し、大事故を未然に食い止めることができます。

今すぐできるHACCP(ハサップ)

記録の見直し3ステップ

【ステップ その1】

●記録しやすい環境づくりの徹底

調理従事者が誰でも迷わず、すぐに記入できる場所にチェック表を配置しましょう。



【ステップ その2】

●毎日の確実なルーティン化

「検温・冷蔵庫の温度確認」「調理時の中心温度測定」「終業時の清掃確認」を毎日のルーティンとして完全に定着させましょう。

【ステップ その3】

●責任者による定期的なクロスチェック

溜まった記録表をただ保管するだけでなく、現場責任者が定期的に見直し、調理従事者へのフィードバックを行いましょう。



「計画の実行」と「確実な記録」と「検証」というHACCP(ハサップ)管理の見直しの積み重ねが、食中毒予防の基盤となります。今回の事件を他山の石とせず、今一度、日々の衛生管理・記録体制を見直しましょう。なお「業種ごとの手引書」は厚労省のホームページでダウンロード可能です。

URL: <https://www.mhlw.go.jp/>



サニナビのバック
ナンバーはコチラ！

編集後記

秋の到来と共に我が家の周辺は、朝晩ひんやりとしてきました。寒暖差の体調に気を付けて日々の衛生管理の徹底をお願い致します。

今月のうちの子写真は、保護犬の『コロン』です。最近、耳が遠くなっている老犬です。お気に入りの窓辺でひなたぼっこをしながらのんびり過ごしています。

