

「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」は記録が重要

「HACCP に沿った衛生管理」の義務化が完全施行され、5 か月が経過します。すでにご自身の店舗や施設で衛生管理計画を作成し、取り組んでいると思います。

HACCP に沿った衛生管理とは、日頃から行っている衛生管理を計画として作成し、必要な記録を付けることで、店舗や施設の衛生管理を「見える」ようにすることです。しかし、飲食店に検査でお伺いすると、時折、記録に不備や空欄を見かけることがあり、衛生管理計画の内容や重要性を従業員が十分に理解していないように思えます。記録することが習慣化されていなければ、衛生管理を「見える化」出来ているとはいえません。

衛生管理計画を正しく機能させて記録するには、従業員全員が計画内容を十分に理解し、共有することが大切になります。

ある中華料理店では、厨房内で腕を振るう中国の方にも読みやすいように、中国語に訳した衛生管理計画を作成し、全従業員でHACCP に沿った衛生管理に取り組もうという熱意が感じられました。このように自分達の店舗や施設に合った管理方法を話し合い、衛生管理計画の周知を図ってください。

衛生管理計画の記録は、全員がしっかり衛生管理に取り組んでいる証明でもあり、書き忘れや誤魔化しがあれば、たちまちその信頼性が失われます。異常が発生した時などに、どのように対応したかなどの情報も記録することで、衛生管理の見直しをする際の助けとなります。見直しを繰り返すことで衛生管理計画が改善されていきます。そのためにも従事者全員でHACCP に沿った衛生管理を理解して適切で正確な記録付けを心掛けましょう。