

タカさん、ハサップに挑戦！！

～②ハサップ（記録）編～



【登場人物】



鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん



「河孝」を手伝うタカさんの娘アリス



「河孝」の従業員のコージ



市場衛生検査所職員のサエキ

ハサップに挑戦することになったタカさん。いよいよハサップについて説明を受ける日です。

①

タカさんのお店では、普段どんな流れで商品を仕入れ販売していますか？

う～む

②

受入

卸から買って…

店舗に並べて…

陳列

あじ あじ あじ

販売

売る…

あじ

③

魚の鮮度やきちんと氷で冷やされているか確認してしますよ

受入時に気を付けていることは？

あじ

かつお

そうだな！

④

では、陳列時に気を付けていることは？

氷をあてて販売、保存するとか…

離すか

フタをする

そのまま食べる食品に貝の潮がかからないよう並べたり…

さすが！コージさん！！

かつお

活ける貝

⑤

販売時に気を付けていることは？

そりゃたつぷり氷をつけて売ってるよ！

かつお

かつお

そうしてお客さんには冷たい状態で自分の店まで持って帰ってもらってますよ！

⑥

いいですね～！今、話してもらった作業手順やお店のルールを書き出します！（これがマニュアル作成）

そうすれば店でやらなきゃいけないことを従業員みんなわかるよな

お客さんにも衛生に気を付けていることをアピールできやすね～！

なるほど！

従業員の手順書
1. 作業の順序
2. 店内の清掃方法
3. 冷蔵庫の温度
4. 使用水の衛生
5. 使用器具の消毒

⑦

そして、実行したことを毎日記録します！

まずは、清掃、従業員の体調、手洗い、冷蔵庫の温度など重要な項目から記録しましょう！

10℃以下

⑧

それから、記録内容の確認は、必ず責任者のタカさんが毎日してください！

おう！まかせとけ！！

⑨

次回予告！！

重要管理点の設定
管理基準の設定
モニタリング方法の設定です！

【まとめ】

店舗で行う食品の取扱いや衛生管理の手順を書き出し、それを働く皆さんで共有します。そして実施したことを記録し、店舗の責任者がその内容を確認して保存します。

本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

(連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都中央区築地5-2-1 築地市場内 TEL03-3547-8800) 平成29年度 登録第2号