

タカさん、ハサップのQ&A

～ハサップについて勉強してきた
タカさんが質問に答えます！～

ハサップを導入したって聞いたけど、何をしているの？



【登場人物】



鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん
昨年度からハサップに基づく衛生
管理を実施している



鮮魚仲卸「魚頭」社長のケンさん
ハサップ制度化に不安を抱いている



まず仕入れから販売までの作業の中で、食中毒などを起こしそうな「危害要因」がどこにあるか考えるんだ！そして、それを防ぐために特に重要な作業を管理しているよ。例えば「危害要因」が「細菌が増える」ことなら、「10℃以下に冷やす」のが管理すべき重要な作業になるね。

なんか難しそうだね。具体的には何をすればいいの？



冷蔵庫の温度管理といった、危害要因を防ぐための作業の徹底管理かな。あと、店の清掃や従業員の健康チェックといった基本の管理も大切だよ。さらに、こうした衛生管理のルールを書き出して、マニュアルを作るんだ。そして、マニュアルに基づいて実施されたか点検して記録をするよ。

マニュアルはないけど、うちでも店の清掃や従業員の健康
チェックはしているよ！
マニュアルや記録ってなんで必要なの？



店で決めたルールを文書にすることで、従業員全員に店のルールを
周知徹底することができるし、実施結果を点検して記録して残すこ
とで、きちんとやっているという証拠になるだろう。

確かに！お客さんにもどんな衛生管理をしているか、すぐに
わかってもらえるから、お店の信頼にもつながるね。



タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所ホームページに掲載しています。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/index.html>



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30年度 登録第2号
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。