

みんなで HACCP!!再び水産編



鮮魚仲卸「豊商店」
社長のシュンさん



鮮魚仲卸「河孝」
社長のタカさん



市場衛生検査所
職員のスアキ

HACCP（ハサップ）の制度が始まりました。
タカさんたち魚河岸の皆さんは順調でしょうか？



日	時刻	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	備考
6/1	8:00	8.5℃	7.5℃	-22℃	
(月)	11:00	9.3℃	7.0℃	-22℃	
6/2	4:00	6.5℃	5.5℃	-22℃	
(火)	11:00	9.0℃	7.0℃	-22℃	ああ、休み明けは仕分けが忙しくて、見てはいるけど記録するヒマがなかったんだよ。
6/3	休日				

ほら...計画だと始業前の午前4時にチェックする筈の冷蔵庫の温度、測定したの8時ですよ

8.3℃	7.6℃	-24℃
6.4℃	7.0℃	-24℃
15.0℃	8.5℃	-20℃
6.8℃	7.2℃	-24℃
9.0℃	8.3℃	-20℃

あ、ここね...
扉の開け閉めが多いとすぐ温度が上がっちゃうんだよ。
30~40分もすれば元に戻るから心配いらないよ。

それから、ここも...冷蔵庫は10℃以下の設定ですが、この日は15℃になっているのに、何も対応が書かれてませんよ。



タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所 HP に掲載しています。

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/smph/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 東京都江東区豊洲六丁目6番1号 豊洲市場内 TEL03-3520-8101) 令和2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。



東京都

リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙をリサイクルできます。

