

Quản lý vệ sinh áp dụng quan điểm HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point :

Phân tích các mối nguy hiểm và điểm quản lý trọng yếu (危害要因分析・重要管理点)

小規模な一般飲食店用 Cửa hàng ăn uống quy mô nhỏ

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！

Hãy “trực quan hóa” những nỗ lực trong quản lý vệ sinh!

1

衛生管理計画を立てる
Lập kế hoạch quản lý vệ sinh



2

計画どおり実施する
Thực hiện theo kế hoạch



Plan

Do

Act

Check

4

記録を振り返る、計画を見直す
Đọc lại hồ sơ ghi chép, xem xét lại kế hoạch



3

確認して記録する
Kiểm tra và ghi chép



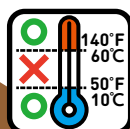
基本は「食中毒予防三原則」

Cơ bản là “Ba nguyên tắc phòng tránh ngộ độc thực phẩm”

有害な
微生物を
対して vi sinh
vật có hại



つけない
Không để chúng bám vào



増やさない
Không để chúng sinh sôi



やっつける
Tiêu diệt chúng

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！

Bí quyết cơ bản để phòng tránh ngộ độc thực phẩm bắt đầu từ việc rửa tay sạch sẽ!

1 Lập kế hoạch quản lý vệ sinh

(1) Các điểm trọng yếu trong quản lý vệ sinh chung

Quản lý vệ sinh chung là việc quản lý vệ sinh chung được thực hiện đối với tất cả các loại thực phẩm, chẳng hạn như vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn cơ sở vật chất và dụng cụ nấu ăn, quản lý nhiệt độ của thực phẩm, vệ sinh của nhân viên, v.v... Quyết định quản lý "khi nào", "như thế nào" hoặc phương pháp xử lý "khi có vấn đề".



1 Xử lý nguyên vật liệu

- Kiểm tra việc tiếp nhận nguyên vật liệu

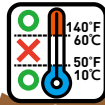


Không để vi khuẩn gây bệnh bám vào

- Kiểm tra các mục như
- Hình thức bên ngoài và tình trạng mùi
 - Tình trạng đóng gói
 - Nhãn (thời hạn sử dụng, phương pháp bảo quản, chất gây dị ứng)
 - Nhiệt độ sản phẩm
- v.v...

2 Kiểm tra nhiệt độ của tủ lạnh, tủ đông

Tủ lạnh: Từ 10°C trở xuống
Tủ đông:
Từ -15°C trở xuống



Không để vi khuẩn gây bệnh sinh sôi

- Quyết định thời điểm kiểm tra (ví dụ: trước khi bắt đầu làm việc)
- Kiểm tra nhiệt độ trong kho bằng nhiệt kế

3 Duy trì cơ sở vật chất, cửa hàng luôn sạch sẽ

- Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp
- Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...
- Dọn vệ sinh, sát khuẩn nhà vệ sinh



Không để vi khuẩn gây bệnh bám vào

- Sử dụng riêng các dụng cụ nấu ăn cho từng mục đích sử dụng, chẳng hạn như thịt, cá, v.v...
- Vệ sinh và khử trùng các loại dụng cụ mỗi lần sử dụng
- Dọn dẹp và khử trùng nhà vệ sinh

4 Sức khỏe và vệ sinh của nhân viên chế biến thực phẩm

- Chăm sóc sức khỏe của nhân viên
- Mặc trang phục làm việc hợp vệ sinh
- Thực hiện rửa tay sạch sẽ



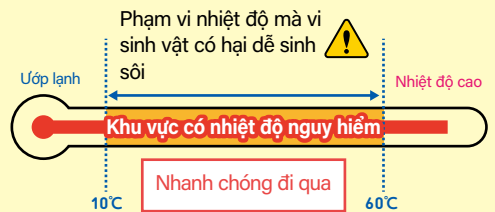
Không để vi khuẩn gây bệnh bám vào

- Tiến hành kiểm tra
- Tình trạng sức khỏe của nhân viên
 - Có vết thương ở tay hay không
 - Quần áo
- v.v...
- Thực hiện rửa tay sạch sẽ

(2) Điểm quản lý trọng yếu

Quản lý trọng yếu là quản lý vệ sinh được thực hiện phù hợp với phương pháp chế biến thực phẩm, và sẽ được quản lý tập trung. Điểm cần lưu ý là không được để thực phẩm ở khu vực có nhiệt độ nguy hiểm, hoặc phải nhanh chóng đi qua khu vực đó.

Chia thành 3 nhóm tùy theo công đoạn chế biến, quyết định quản lý "như thế nào" hoặc phương pháp xử lý "khi có vấn đề".



Phân loại

Nhóm 1

Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi còn lạnh)

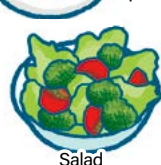
Ví dụ



Sashimi



Đậu phụ lạnh



Salad

- Món ăn sau khi sơ chế hoặc món ăn phục vụ sống



Không để vi khuẩn gây bệnh sinh sôi

Phương pháp kiểm tra

- Rửa thật sạch rau củ, v.v..., bảo quản trong tủ lạnh, và mang ra phục vụ ngay sau khi lấy ra khỏi tủ lạnh.

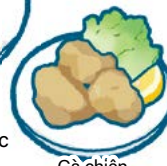
Nhóm 2

Làm nóng và mang ra phục vụ khi vẫn còn ấm

Ví dụ



Hamburger



Gà chiên

- Trước tiên, giặt định rằng có vi khuẩn hoặc virus



Tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh

- Làm nóng kỹ đến tận phần trung tâm.
- Kiểm tra mức lửa, thời gian, vẻ ngoài, màu sắc của nước dùng thịt, cảm giác khi nướng (độ đàn hồi), nhiệt độ bên trong thực phẩm, v.v...

Nhóm 3

Làm lạnh sau khi nấu chín, rồi hâm nóng lại (hoặc món ăn được làm lạnh sau khi nấu chín)

Ví dụ

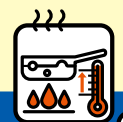


Cà ri

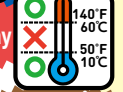


Salad khoai tây

- Chú ý đến phạm vi nhiệt độ để vi sinh vật có hại không sinh sôi



Tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh



Không để vi khuẩn gây bệnh sinh sôi

- Làm nóng kỹ đến tận phần trung tâm.
- Để không làm tăng số lượng vi khuẩn còn sót lại, hãy làm lạnh nhanh chóng.
- Ngay cả khi hâm nóng, cũng phải làm nóng kỹ đến tận phần trung tâm.

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、**どの食品についても行う共通の衛生管理**です。「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

- 原材料の受入の確認

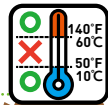


病原菌を
つけない

- 外観、におい
- 包装の状態
- 表示（期限、保存方法、アレルギー）
- 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

冷蔵：10℃以下
冷凍：-15℃以下



病原菌を
増やさない

- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒



病原菌を
つけない

- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施



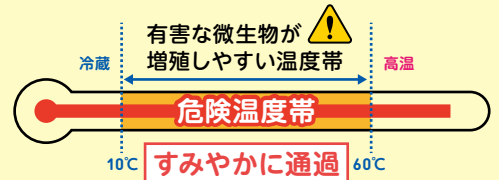
病原菌を
つけない

- 従業員の体調
- 手の傷の有無
- 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いをを行う

(2) 重要管理のポイント

重要管理は、**食品の調理方法にあわせて行う衛生管理**で、重点的に管理します。

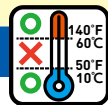
ポイントは**危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過**することです。調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類

第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)



病原菌を
増やさない



- 下処理後の食材や生食で提供する食材
- 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供します。

チェック
方法

第2グループ

加熱し、温かいまま
提供



病原菌を
やっつける



- 細菌やウイルスがついていることを前提に
- 中心部までよく加熱します。
- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度などを確認します。

第3グループ

加熱後冷却し、
再加熱する
(または加熱後
冷却するもの)



病原菌を
やっつける



病原菌を
増やさない



- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

2

Thực hiện theo kế hoạch

3

Kiểm tra

(1) Quản lý vệ sinh chung

Đảm bảo thực hiện và kiểm tra việc quản lý vệ sinh hằng ngày theo kế hoạch đã lập.

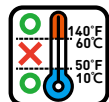


(2) Điểm quản lý trọng yếu

Phân loại

Nhóm 1

Bảo quản trong tủ lạnh



Không để vi khuẩn gây bệnh sinh sôi

Kiểm tra • Phục vụ ngay ⇒ OK?

Nhóm 2

Làm nóng kỹ đến tận phần trung tâm

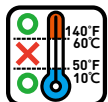


Tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh

- Mức lửa, thời gian, vẻ ngoài, màu sắc nước dùng thịt ⇒ OK?
- Nhiệt độ dầu, thời gian chiên, lượng dầu cần cho vào, vẻ ngoài ⇒ OK?

Nhóm 3

Làm lạnh nhanh chóng



Không để vi khuẩn gây bệnh sinh sôi

Khi làm nóng, hãy làm nóng kỹ đến tận phần trung tâm

- Làm lạnh nhanh chóng, bong bóng khí, vẻ ngoài khi hâm nóng ⇒ OK?

3

Ghi chép

Hãy kiểm tra xem các biện pháp đã được thực hiện đúng cách chưa, và ghi lại vào biểu mẫu ghi chép

4, 20XX

Ghi chép kết quả quản lý vệ sinh chung (Ví dụ ghi chép)

Phân loại	① Kiểm tra việc tiếp nhận nguyên vật liệu	② Kiểm tra nhiệt độ trong kho Tủ lạnh, tủ đông (°C)	③-1 Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp	③-2 Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...	③-3 Dọn dẹp và khử trùng nhà vệ sinh	④-1 Chăm sóc sức khỏe của nhân viên	④-2 Thực hiện rửa tay	Kiểm tra hằng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
1	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Ngày 1/4: vào buổi sáng có 1 gói bột mì bị rách nên đã trả hàng. Giao hàng lại vào buổi chiều.	4/7 Taro ngày đầu hiệu
2	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Ngày 2/4: trước buổi trưa, bạn A trở lại làm việc mà không rửa tay sau khi đi vệ sinh, nên đã được nhắc nhở và yêu cầu bạn rửa tay.	
3	良・否	15,-23 →10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Ngày 3/4: khoảng 11:00 là 15°C. 20 phút sau là 10°C. Có thường xuyên lấy ra cắt vào hơn bình thường không?	
4	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

Điểm cần lưu ý

Trường hợp khoanh ○ vào "Không", hãy ghi phương pháp xử lý sau đó vào mục ghi chú đặc biệt.

Mục ghi chú đặc biệt (Ví dụ ghi chép khác)

- Vì có báo cáo rằng anh ○○ bị tiêu chảy, nên đã cho anh ấy về nhà.
- Thịt vẫn còn màu đỏ. Nguyên nhân là do ΔΔ. Thực hiện triệt để phương pháp làm nóng.

4, 20XX

Ghi chép kết quả quản lý quan trọng (Ví dụ ghi chép)

Phân loại	Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi món ăn còn lạnh)	Món ăn được làm nóng (làm nóng, được phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, bảo quản ở nhiệt độ cao, mang ra phục vụ khi còn nóng)	Món ăn được làm lạnh sau khi nấu chín (sau khi nấu chín, làm lạnh, hâm nóng lại và mang ra phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, làm lạnh, mang ra phục vụ khi còn lạnh)	Kiểm tra hằng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
Menu	Sashimi, đậu phụ lạnh	Hamburger, cá nướng, gà nướng, gà chiên	Gà chiên, cơm	Cà ri, súp	Salad khoai tây, salad gà (chế biến ở nhiệt độ thấp)			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Ngày 1/4: Có khách hàng phản nản rằng bên trong thịt hamburger vẫn còn đỏ.	Ngày 7/4: Taro ngày đầu hiệu
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Sau khi xác nhận với bạn B - người đã chế biến món ăn, vì bạn ấy đang vội nên đã không kiểm tra cẩn thận. Chúng tôi đã đào tạo lại cho bạn B về việc kiểm tra làm nóng kỹ lưỡng.	
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

Điểm cần lưu ý

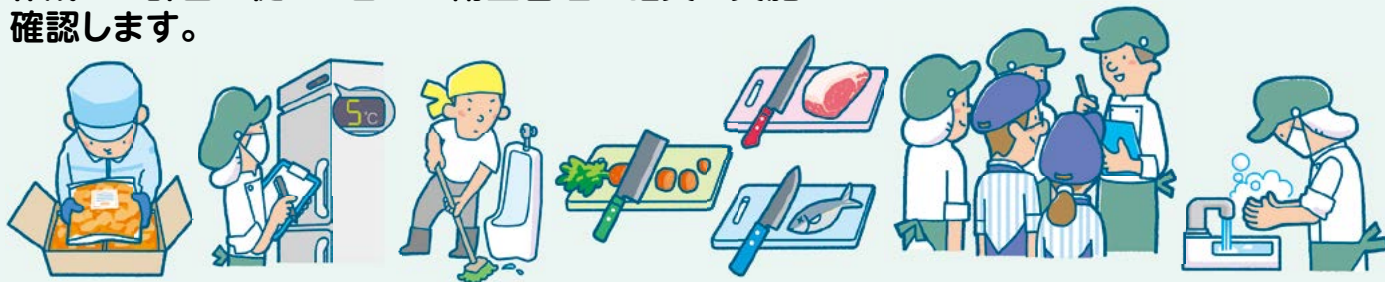
Thông qua việc phân loại menu, bạn sẽ hiểu được các phương pháp quản lý quan trọng cần thiết cho từng loại. Hãy thực hiện, kiểm tra và ghi chép lại theo nội dung đó.

2 計画どおり実施する

3 確認する

(1) 一般衛生管理

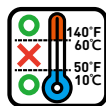
作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



(2) 重要管理

分類 第1グループ

冷蔵庫に
保管



病原菌を
増やさない

確認する

- すぐに提供する ⇒ OK ?

第2グループ

中心部
まで
よく加熱

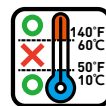


病原菌を
やっつける

- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK ?
- 油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目 ⇒ OK ?

第3グループ

すみやかに
冷却



病原菌を
増やさない

加熱時は
中心部まで
よく加熱

- すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK ?

3 記録する

適切に実施できたか、確認して、記録様式に記録しましょう

20XX年 4月

一般衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた。	
3日	良・否	15、-23 →再10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15°C。20分後10°C。いつもより出し入れ頻多かったか。	
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項（その他の記載例）

- ○○さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
- 肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

20XX年 4月

重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)	(加熱後、高温保管し、熱いまま提供)	加熱後、冷却するもの (加熱後、冷却、再加熱し、熱いまま提供)	(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、サラダチキン (低温調理)			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。それによって実施し、チェックして、記録しましょう。

Không chỉ ghi chép, mà việc “đọc lại” nội dung đã ghi chép cũng rất quan trọng.

- Hãy định kỳ (chẳng hạn như mỗi tháng, v.v...) đọc lại ghi chép, và nếu các vấn đề tương tự như khiếu nại hoặc những điều bạn nhận thấy về mặt vệ sinh, v.v... xảy ra lặp đi lặp lại, thì có thể nguyên nhân là giống nhau, vì vậy hãy xem xét biện pháp ứng phó.
- Vui lòng không nhận các đơn hàng yêu cầu nhiều hơn mức bạn có thể chế biến (số lượng bạn có thể chế biến thông thường), vì điều này có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm.
- Trong trường hợp có thay đổi nhân viên, hãy giải thích và đào tạo về kế hoạch quản lý vệ sinh, sau đó ghi lại nội dung thực hiện.
- Trong trường hợp có sự thay đổi về thực đơn và nguyên vật liệu, có sự thay đổi về nhà cung cấp, có sự thay đổi về thiết bị, dụng cụ, hãy xem xét lại kế hoạch quản lý vệ sinh.
- Hãy lưu giữ chuỗi hồ sơ này trong khoảng 1 năm.
- Nếu nhận được thông tin về thực phẩm bị lẫn dị vật, tổn hại sức khỏe, v.v... từ người tiêu dùng, hãy nhanh chóng liên hệ với cơ sở chăm sóc sức khỏe.



Tính cần thiết của việc ghi chép

- Việc làm rõ và thực hiện các điểm quan trọng trong quản lý vệ sinh sẽ giúp ngăn ngừa được ngộ độc thực phẩm.
- Thông qua việc thực hiện ghi chép, có thể nhận thấy các điểm cần cải tiến trong công việc. Do đó, điều này sẽ giúp xem xét lại công việc và mang lại hiệu quả như nâng cao hiệu suất, v.v...
- Ngoài ra, trong trường hợp chẳng may xảy ra vấn đề, việc thực hiện đúng công tác quản lý vệ sinh sẽ là bằng chứng tài liệu, và bạn có thể tự tin giải thích cho khách hàng và cơ sở chăm sóc sức khỏe.

Hãy tìm hiểu về các nguy cơ (các mối nguy hiểm) trong thực phẩm !!

Quét mã tại đây để biết thêm chi tiết

http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



Norovirus

Sinh sôi trong đường ruột của con người. Người chế biến thường là nguồn lây nhiễm

Rửa tay thật sạch, nấu chín kỹ các nguyên liệu

Vi khuẩn Campylobacter

Có nhiều trong thịt gà, v.v... Cần thận để không bị nhiễm bẩn từ các ngón tay đã chạm vào thịt

Nghiêm cấm việc nướng chưa chín, phải nướng chín kỹ

Vi khuẩn E.coli

Ngoài việc có nhiều trong các loại thịt, cũng có thể nhiễm khuẩn này do nước ngầm. Cũng có loại sinh ra độc tố

Thịt phải được nấu chín kỹ, rau phải được nấu chín hoặc rửa sạch và khử trùng

Vi khuẩn Salmonella

Có nhiều trong các loại thịt và trứng, ngoài ra còn có thể bị nhiễm khuẩn này do côn trùng và chuột

Nấu chín kỹ các loại thịt, trứng

Tụ cầu vàng

Thường xuất hiện trên da và miệng vết thương ở người, v.v... Tạo ra độc tố chịu nhiệt

Đeo khẩu trang, đội mũ. Đeo găng tay khi có vết thương ở ngón tay.

Vi khuẩn Bacillus cereus

Có nhiều trong các loại thực phẩm nấu chín như cơm và pasta, v.v..., tạo ra độc tố

Sau khi nấu chín, hãy phục vụ ngay hoặc làm lạnh nhanh

Vi khuẩn Clostridium perfringens

Vi khuẩn dễ sinh sôi trong các món ăn nấu bằng nồi lớn, v.v... hoặc trong hộp cơm, v.v...

Nhanh chóng làm lạnh và hâm nóng lại kỹ lưỡng

Giun Anisakis

Ký sinh trùng có trong các loại cá và thủy sản như cá thu, cá sông, cá thu đao, cá ngừ, cá mòi, cá hồi, mực, v.v...

Tiêu diệt bằng cách đông lạnh (từ -20°C trở xuống, từ 24 giờ trở lên) hoặc làm nóng (từ 70°C trở lên, hoặc 60°C trong 1 phút)

Histamine

Các loại cá thịt đỏ như cá thu, cá mòi, cá thu đao, cá cam Nhật, cá sòng, v.v... có thể là nguyên nhân

Quản lý nhiệt độ thấp là rất quan trọng

Chất gây dị ứng

Trứng, lúa mì, mì soba, sữa, tôm, cua, đậu phộng, quả óc chó

Phân loại các nguyên liệu có chứa chất gây dị ứng khi bảo quản và chế biến

- Nếu nhận được thông tin về thực phẩm bị lẫn dị vật, tổn hại sức khỏe, v.v... từ người tiêu dùng, hãy nhanh chóng liên hệ với cơ sở chăm sóc sức khỏe, v.v...

- Bạn có thể tải tờ rơi và các loại thông tin chi tiết từ trang web.

https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html



4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1カ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。
- さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となり、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード(危害要因)を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



ノロウイルス

人の腸管で増殖する。調理者からの污染が多い

手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する

カンピロバクター

鶏肉などに多い。肉を触った手指からの污染にも注意

生焼け厳禁、しっかり焼く

病原大腸菌

肉類に多いほか、地下水を介した污染もある。毒素を作る種類もある

肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を

サルモネラ

肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して污染することも

肉類・卵はしっかり加熱する

黄色ブドウ球菌

人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る

マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を

セレウス菌

米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る

加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却

ウエルシュ菌

大きな鍋などで作る料理や弁当などで菌が増えやすい

すばやく冷やして徹底的に再加熱

アニサキス

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫

冷凍（-20℃以下、24時間以上）もしくは加熱（70℃以上、または60℃以上なら1分）で死滅

ヒスタミン

サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる

低温管理が重要

アレルゲン

卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ

アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理

- ▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。

- ▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。

https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html



Kế hoạch quản lý vệ sinh tại cửa hàng

Các điểm trọng yếu trong quản lý vệ sinh chung		
	Khi nào	Khi giao nguyên vật liệu / Khác ()
①	Kiểm tra việc tiếp nhận nguyên vật liệu	Như thế nào
		Khi có vấn đề
②	Kiểm tra nhiệt độ trong kho (tủ lạnh, tủ đông)	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề
③-1	Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề
③-2	Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề
③-3	Dọn dẹp và khử trùng nhà vệ sinh	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề
④-1	Chăm sóc sức khỏe của nhân viên, v.v...	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề
④-2	Thực hiện rửa tay	Khi nào
		Như thế nào
		Khi có vấn đề

⑤ Điểm quản lý trọng yếu				
	Phân loại	Menu	Phương pháp kiểm tra	Khi có vấn đề
Nhóm 1	Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi món ăn còn lạnh)			
Nhóm 2	Món ăn được làm nóng (làm nóng, được phục vụ khi còn nóng)			
	(Sau khi nấu chín, bảo quản ở nhiệt độ cao, mang ra phục vụ khi còn nóng)			
Nhóm 3	Món ăn được làm lạnh sau khi (nấu chín Sau khi nấu chín, làm lạnh, hâm nóng lại và phục vụ khi còn nóng)			
	(Sau khi nấu chín, làm lạnh, mang ra phục vụ khi còn lạnh)			
Chữ ký người soạn thảo		Ngày soạn thảo (dd,mm,yy)		