

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

Pamamahala sa Kalinisang Nakabatay sa HACCP

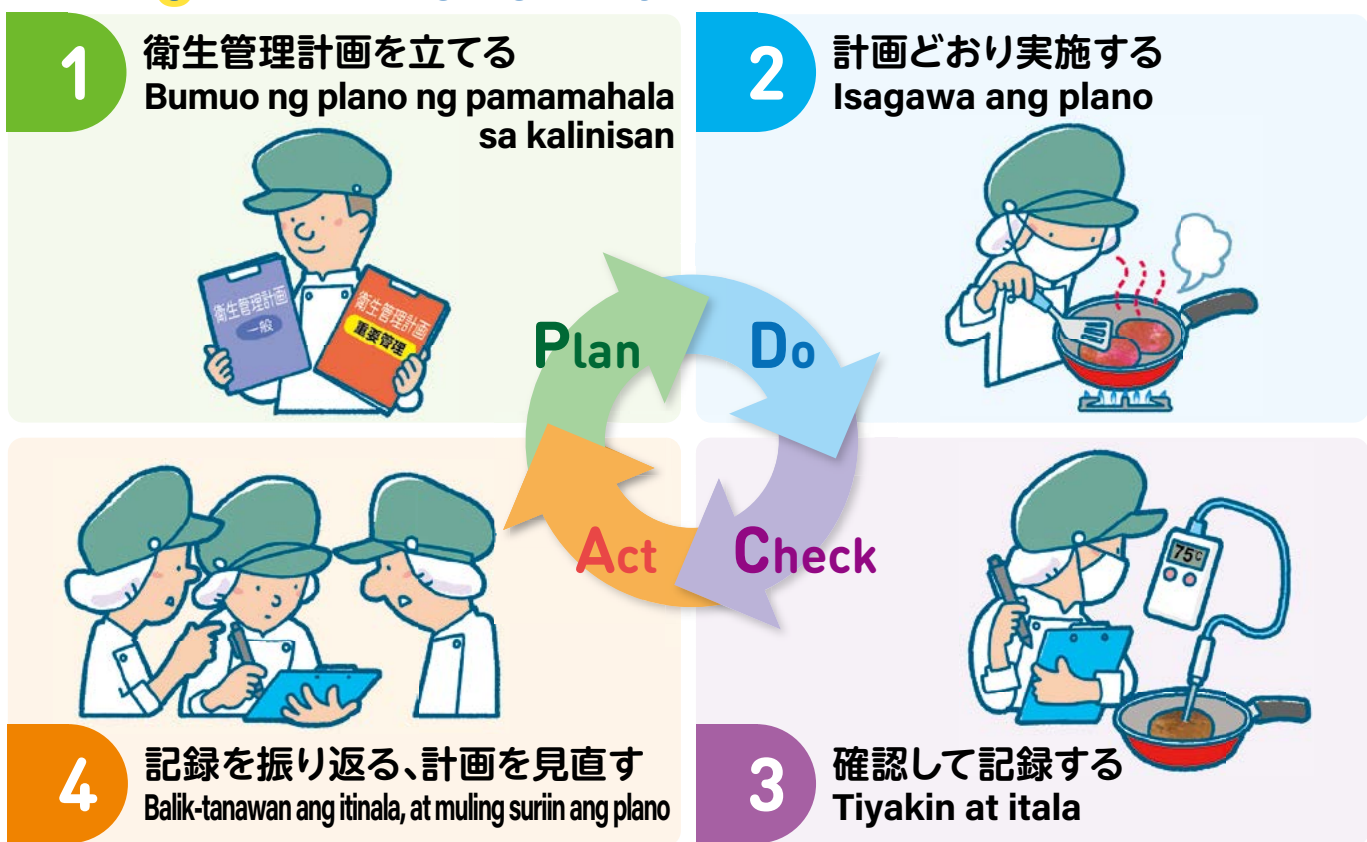
Hazard Analysis and Critical Control Point :

Pagsusuri ng mga Panganib at Punto ng Kritikal na Pagkontrol (危害要因分析・重要管理点)

小規模な一般飲食店用 Maliit na restawran

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう!

"Gawing nakikita" ang mga inisyatiba sa pamamahala sa kalinisan!



基本は「食中毒予防三原則」

Batayan ang "Tatlong Prinsipyo para Maiwasan ang Pagkalason sa Pagkain"

有害な微生物を
Ang mga nakapipinsalang mikroorganismo ay

つけない
Huwag pakapitin

増やさない
Huwag paramihin

やっつける
Sugpuin

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから!

Nagsisimula sa malinis na paghuhugas ng kamay ang batayan para maiwasan ang pagkalason sa pagkain!

1 Bumuo ng plano ng pamamahala sa kalinisan

(1) Mga Punto sa Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan

Ang karaniwang pamamahala sa kalinisan ay paglilinis, pagdisimpekta at pag-sterilisa ng pasilidad at kagamitan sa pagluluto, pagkontrol ng temperatura ng pagkain, kalinisan ng mga empleyado, at iba pang pangkalahatang pamamahala sa kalinisang isinasagawa rin sa anumang pagkain. Pagpasyahan kung "kailan" at "paano" ikokontrol, at ang paraan ng pagtugon "kapag nagkaproblema."



1 Pag-handle ng mga hilaw na materyales

- Pagtiyak ng pagtanggap ng hilaw na materyales



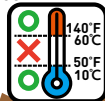
Huwag pakapitin ang mga patoheño

Tiyakin ang

- Hitsura at amoy
- Kalagayan ng pagbabalot
- Label (expiration, paraan ng pagtatabi, mga allergen)
- Temperatura ng produkto atbp.

2 Pagtiyak ng temperatura ng refrigerator at freezer

- Refrigerator: 10°C pababa
- Freezer: -15°C pababa



Huwag paramihin ang mga patoheño

- Pagpasyahan ang timing kung kailan titiyakin (Hal: bago magsimula ng trabaho)
- Tiyakin ang temperatura sa loob ng refrigerator at freezer gamit ang thermometer

3 Pagpapanatili ng kalinisan sa pasilidad at tindahan

- Pag-iwas sa cross-contamination at secondary contamination
- Paglilinis, pagdisimpekta at pag-sterilisa ng mga kagamitan atbp.
- Paglilinis at pag-sterilisa ng kasilyas



Huwag pakapitin ang mga patoheño

- Gumamit ng magkakaibang kagamitan sa pagluluto ayon sa paggamitan tulad ng karne, isda atbp.
- Tuwing gagamit ng mga kagamitan, linisin at disimpektahin ang mga ito
- Isagawa ang paglilinis at pagdisimpekta ng kasilyas

4 Kalusugan at kalinisan ng mga empleyadong nagluluto

- Pangangasiwa sa kalusugan ng mga empleyado
- Pagsuot ng malinis na damit pantrabaho
- Pagsasagawa ng malinis na paghuhugas ng kamay



Huwag pakapitin ang mga patoheño

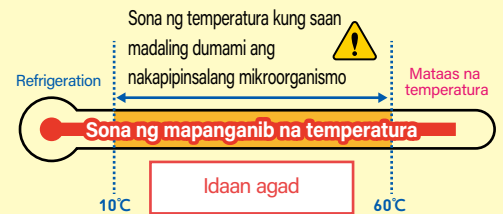
- Isagawa ang pagtiyak ng
- Pisikal na kondisyon ng mga empleyado
- Kung mayroon o walang sugat sa kamay
- Kasuotan atbp.
- Isagawa ang malinis na paghuhugas ng kamay

(2) Mga Punto sa Kritikal na Pagkontrol

Ang kritikal na pagkontrol ay pamamahala sa kalinisang isinasagawa kasabay ng paraan ng pagluluto ng pagkain, at kinokontrol ito nang masinsinan.

Ang punto ay ang hindi paglalagay o pagdaan agad, sa sona ng mapanganib na temperatura.

Ihati sa 3 grupo ayon sa proseso ng pagluluto, at pagpasyahan kung "paano" ikokontrol, at ang paraan ng pagtugon "kapag nagkaproblema."



Kategoriya Ika-1 Grupo

Hindi pinapainit (isinisilbi nang malamig)

Hal.



Sashimi



Malamig na tofu

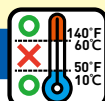


Salad

- Pagkaing natapos ihanda o pagkaing isinisilbi nang hilaw

- Sapat na linisin ang mga gulay atbp., itabi sa refrigerator, at isilbi kaagad pagkakuha mula sa refrigerator.

Paraan ng pag-check



Huwag paramihin ang mga patoheño

Ika-2 Grupo

Pinapainit at isinisilbi nang mainit

Hal.



Burger steak



Chicken karaage

- Ipagpalagay na nakakapit ang bakterya at virus

- Painitin nang mabuti hanggang sa gitnang bahagi.
- Tiyakin ang lakas ng apoy, oras, hitsura, kulay ng katas ng karne, texture ng niluto (kakunatan), temperatura sa gitna atbp.



Sugpuin ang mga patoheño

Ika-3 Grupo

Inire-refrigerate pagkatapos painitin at pinapainit muli (o inire-refrigerate pagkatapos painitin)

Hal.



Curry



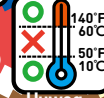
Potato salad

- Mag-ingat sa sona ng temperatura upang hindi dumami ang nakapipinsalang mikroorganismo

- Painitin nang mabuti hanggang sa gitnang bahagi.
- I-refrigerate agad para hindi maparami ang natirang patoheño.
- Sa muling pagpapainit din, painitin nang mabuti hanggang sa gitnang bahagi.



Sugpuin ang mga patoheño



Huwag paramihin ang mga patoheño

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

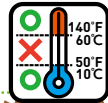


病原菌を
つけない

- 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



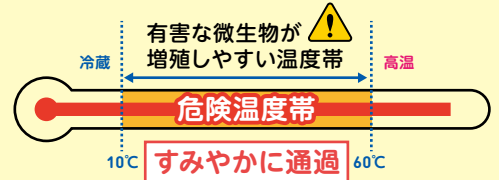
病原菌を
つけない

- 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

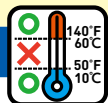
第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)



- 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



病原菌を
増やさない

第2グループ

加熱し、温かいまま提供



- 細菌やウイルスがついていることを事前に
- 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。



病原菌を
やっつける

第3グループ

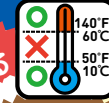
加熱後冷却し、再加熱する
(または加熱後冷却するもの)



- 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。



病原菌を
やっつける

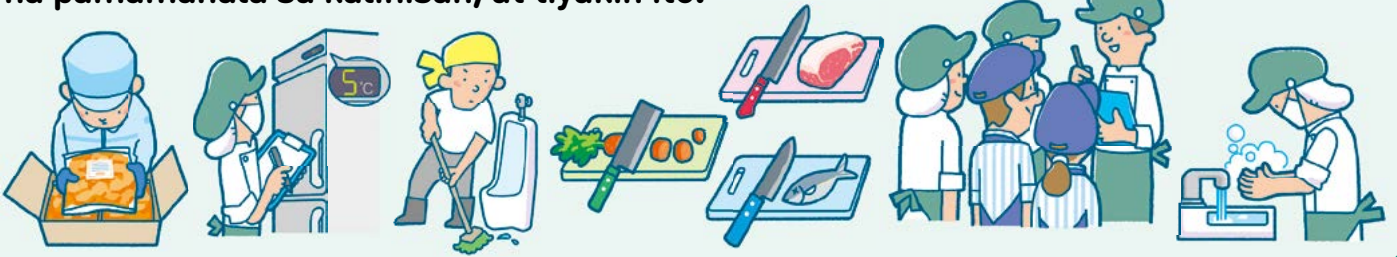


病原菌を
増やさない

2 Isagawa alinsunod sa plano 3 Tiyakin

(1) Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan

Sundin ang ginawang plano, tiyak na isagawa ang araw-araw na pamamahala sa kalinisan, at tiyakin ito.

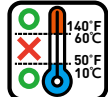


(2) Mga Punto sa Kritikal na Pagkontrol

Kategorya

Ika-1 Grupo

Itabi sa refrigerator



Huwag paramihin ang mga patoheho

Tiyakin

- Isisilbi kaagad ⇒ OK ba?

Ika-2 Grupo

Painitin nang mabuti hanggang sa gitnang bahagi

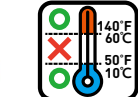


Sugpuin ang mga patoheho

- Lakas ng apoy, oras, hitsura, kulay ng katas ng karne ⇒ OK ba?
- Temperatura ng mantika, oras ng pagpiprito, dami ng inilagay sa mantika, hitsura ⇒ OK ba?

Ika-3 Grupo

I-refrigerate agad



Huwag paramihin ang mga patoheho

Sa pagpapainit, painitin nang mabuti hanggang sa gitnang bahagi

- I-refrigerate agad, tingnan ang bula at hitsura sa muling pagpapainit ⇒ OK ba?

3 Itala

Tiyakin kung maayos na naisagawa, at itala ito sa form ng talaan

4, 20XX

Pagtatala ng Pagganap ng Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan (Halimbawa ng Pagsulat)

Kategorya	① Pagtiyak ng pagtanggap ng hilaw na materyales	② Pagtiyak ng temperatura sa loob ng refrigerator at freezer (°C)	③-1 Pag-iwas sa cross-contamination at secondary contamination	③-2 Paglinis, pagdisimpektat at pag-sterilisa ng mga kagamitan atbp.	③-3 Paglinis at pagdisimpektat ng kasilyas	④-1 Pangangasiwa sa kalusugan ng mga empleyado	④-2 Pagsasagawa ng paghuhugas ng kamay	Araw-araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
1	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Noong umaga ng Abril 1, isinauli ang 1 punt na supot ng arina. Inihatid ang kapalit noong hapon.	Abril 7: Juan tanda petsa
2	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Bago magtanghali ng Abril 2, bumalik sa trabaho si A nang hindi naghuhugas ng kamay pagkatapos niyang gumamit ng kasilyas, kaya pinagsabihan ko siya at pinaghugas ng kanyang kamay.	
3	良・否	15,-23 →10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Mga 11:00 ng Abril 3, 15°C. Pagkatapos ng 20 minuto, 10°C. Mas madalas kaya sa karaniwan ang paglalabas at pagpapasok?	
4	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

Punto

Kung binilugan ang "Hindi," isulat sa natatanging tala ang paraan ng pagtugong ginawa pagkatapos noon.

Natatanging tala (halimbawa ng pagsulat ng iba pang bagay)

- Dahil nagkaroon ng pag-uulat na nagtatae si ○○, pinauwi siya.
- May naiwang pula sa karne. ΔΔ ang sanhi nito. Masusing ipinatupad ang paraan ng pagpapainit.

4, 20XX

Pagtatala ng Pagganap ng Kritikal na Pagkontrol (Halimbawa ng Pagsulat)

Kategorya	Hindi pinapainit (isinilbi nang malamig ang pagkaing refrigerated)	Pinapainit (pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, itinatabi sa mataas na temperatura, at isinisilbi nang mainit)	Inire-refrigerate pagkatapos painitin (pagkatapos painitin, inire-refrigerate, muling pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, inire-refrigerate, at isinisilbi nang malamig)	Araw-araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
Menu	Sashimi, malamig na tofu	Burger steak, inihaw na isda, yakitori, chicken karaage	Chicken karaage, kanin	Curry, sabaw	Potato salad, pang-salad na manok (niluluto sa mababang temperatura)	●●		
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Abril 1: Nagkaroon ng reklamang mapula ang loob ng burger steak.	Abril 7: Juan tanda petsa
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●	Noong tiniyak sa nagluto na si B, hindi raw sapat ang pagtiyak dahil nagmamadali siya. Tinuruan muli si B tungkol sa pagiging masusi sa pagpapainit at pagtiyak.	
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	●●		

Punto

Sa pamamagitan ng pagbubukod ng menu sa mga kategorya, mauunawaan ang paraan ng kritikal na pagkontrol na kinakailangan para sa bawat isa. Isagawa alinsunod doon, i-check at itala.

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。

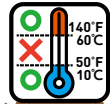


(2) 重要管理

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

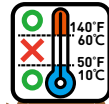


病原菌をやっつける

- 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・ <input type="radio"/> 否	4,-16	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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・ <input type="radio"/> 否	9,-23	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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・ <input type="radio"/> 否	15,-23 →再10°C	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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繁だったか。	
4日	良・ <input type="radio"/> 否	6,-22	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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)	花子		4/7 太郎
1日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。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。	
2日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子		
3日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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。

Hindi lamang ang pagtatala, mahalaga rin ang "pagbabalik-tanaw" sa detalyeng itinala.

- Regular (hal. minsan sa 1 buwan) na magbalik-tanaw sa mga naitala, at kung nauulit ang magkatulad na problema, tulad ng reklamo, napansin ukol sa kalinisan atbp., pag-isipan ang pagtugon dahil maaaring pareho ang sanhi ng mga iyon.
- Dahil maaaring humantong sa pagkalason sa pagkain ang paggawa ng lampas sa daming kayang lutuin (daming kayang ihanda sa karaniwan), iwasan ang labis na pagtanggap ng order.
- Kung naghalinhinan ang mga empleyado, ipaliwanag at turuan tungkol sa plano ng pamamahala sa kalinisan, at ilagay sa talaan ang detalye ng isinagawa.
- Kung nagbago ang menu o hilaw na materyales, nagbago ang supplier, o nagbago ang kasangkapan o kagamitan, muling suriin ang plano ng pamamahala sa kalinisan.
- Itabi sa loob ng mga isang taon ang lipon ng mga talang ito.
- Kung nagkaroon ng impormasyon tulad ng kontaminasyon, pinsala sa kalusugan atbp. mula sa tagakonsumo, magkonsulta agad sa public health center.



Pangangailangan ng Pagtatala












- Sa pamamagitan ng pagpapalinaw at pagsasagawa ng mga punto sa pamamahala sa kalinisan, maaaring maiwasan ang pagkalason sa pagkain bago ito mangyari.
- Sa pamamagitan ng pagsasagawa ng pagtatala, makikita ang mga puntong mapapabuti sa mga gawain. Mula rito, mapaplano ang muling pagsusuri sa mga gawain, na makakapagdulot ng resulta tulad ng episyensiya atbp.
- Dagdag pa rito, kung sakaling nagkaroon ng problema, magiging dokumentong ebidensya iyon na isinagawa nang maayos ang pamamahala sa kalinisan, at lakas-loob na makapagpapaliwanag sa mga kostumer at sa public health center.

Alamin ang mga hazard (panganib) sa pagkain !!

Dito para sa mga detalye

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



<p>Norovirus </p> <p>Dumadami sa digestive tract ng tao. Kadalasang mula sa tagapagluto ang kontaminasyon</p> <p>Hugasan nang husto ang kamay, at sapat na painitin ang pagkain</p>	<p>Campylobacter </p> <p>Kadalasang nasa karne ng manok atbp. Mag-ingat din sa kontaminasyon mula sa daliri ng kamay na pinanghawak sa karne</p> <p>Mahigpit na ipinagbabawal ang malasado, lutuin nang husto</p>	<p>Pathogenic E. coli </p> <p>Kadalasang nasa mga karne, at may kontaminasyon din sa pamamagitan ng tubig sa ilalim ng lupa. May uri ring lumilikha ng lason</p> <p>Painitin nang husto ang karne, at painitin o linisin at isterilisahin ang gulay</p>	<p>Salmonella </p> <p>Kadalasang nasa mga karne at itlog, at maaari ring makontamina sa pamamagitan ng mga insekto o daga</p> <p>Painitin nang husto ang mga karne at itlog</p>
<p>Staphylococcus Aureus </p> <p>Kadalasang nasa balat o sugat ng tao atbp. Lumilikha ng lasong matibay sa init</p> <p>Magsuot ng mask at sombrero. Magsuot ng guwantes kapag may sugat sa daliri ng kamay</p>	<p>Bacillus Cereus </p> <p>Kadalasang nasa mga pagkaing niluluto tulad ng bigas, pasta atbp., at lumilikha ng lason</p> <p>Pagkatapos painitin at lutuin, kaagad na isilbi, o agad-agad na i-refrigerate</p>	<p>Clostridium Perfringens </p> <p>Madaling dumami ang bakterya sa baong pagkain o pagkaing iniluto sa malaking kaldero atbp.</p> <p>Agad-agad na palamigin at masusing painitin muli</p>	<p>Anisakis </p> <p>Parasitong nasa alumahan, horse mackerel, saury, bonito, sardinas, salmon, pusit at iba pang seafood</p> <p>Namamatay sa pamamagitan ng pag-freeze (-20°C pababa, 24 oras o higit pa) o pagpapainit (70°C pataas, o 1 minuto kung 60°C)</p>
<p>Histamine </p> <p>Sanhi nito ang alumahan, sardinas, saury, yellowtail, horse mackerel at iba pang red-meat na isda</p> <p>Mahalaga ang pagkontrol sa mababang temperatura</p>	<p>Mga Allergen </p> <p>Itlog, arina, buckwheat, gatas, hipon, alimango, mani, nogales</p> <p>Ibukod ang mga pagkaing naglalaman ng allergen, itabi, at lutuin</p>	<p>► Kung nagkaroon ng impormasyon tulad ng kontaminasyon, pinsala sa kalusugan atbp. mula sa tagakonsumo, makipag-ugnayan agad sa public health center atbp.</p> <p>► Maaaring i-download ang leaflet at iba't ibang mga detalye mula sa website.</p> <p>https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html</p> 	

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。調理者からの汚染が多い

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汚染にも注意

生焼け厳禁、しっかり焼く

病原大腸菌



肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。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汚染することも

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



Plano ng Pamamahala sa Kalinisan para sa Restawran

Mga Punto sa Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan							
①	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Sa oras ng paghahatid ng hilaw na materyales / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Sa oras ng paghahatid ng hilaw na materyales / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Sa oras ng paghahatid ng hilaw na materyales / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
②	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
③-1	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
③-2	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Bago magsimula ng trabaho / Pagkatapos gamitin / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Pagkatapos gamitin / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Pagkatapos gamitin / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
③-3	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
④-1	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							
④-2	<table border="1"> <tr> <td>Kailan</td> <td>Pagkatapos gumamit ng kasilyas / Bago pumasok sa pasilidad ng pagluluto / Bago ihain / Sa oras ng pagbabago ng gagawing trabaho / Pagkatapos mag-handle ng hilaw na karne, hilaw na isda atbp. / Pagkatapos humawak ng pera / Pagkatapos maglinis / Iba pa ()</td> </tr> <tr> <td>Paano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kapag nagkaproblema</td> <td></td> </tr> </table>	Kailan	Pagkatapos gumamit ng kasilyas / Bago pumasok sa pasilidad ng pagluluto / Bago ihain / Sa oras ng pagbabago ng gagawing trabaho / Pagkatapos mag-handle ng hilaw na karne, hilaw na isda atbp. / Pagkatapos humawak ng pera / Pagkatapos maglinis / Iba pa ()	Paano		Kapag nagkaproblema	
Kailan	Pagkatapos gumamit ng kasilyas / Bago pumasok sa pasilidad ng pagluluto / Bago ihain / Sa oras ng pagbabago ng gagawing trabaho / Pagkatapos mag-handle ng hilaw na karne, hilaw na isda atbp. / Pagkatapos humawak ng pera / Pagkatapos maglinis / Iba pa ()						
Paano							
Kapag nagkaproblema							

⑤ Mga Punto sa Kritikal na Pagkontrol				
	Kategorya	Menu	Paraan ng pag-check	Kapag nagkaproblema
Ika-1 Grupo	Hindi pinapainit (isinisilbi nang malamig ang pagkaing refrigerated)			
Ika-2 Grupo	Pinapainit (pinapainit, at isinisilbi nang mainit)			
	(Itinatabi sa mataas na temperatura pagkatapos painitin, at isinisilbi nang mainit)			
Ika-3 Grupo	Inire-refrigerate pagkatapos painitin (Inire-refrigerate pagkatapos painitin, muling pinapainit, at isinisilbi nang mainit)			
	(Inire-refrigerate pagkatapos painitin, at isinisilbi nang malamig)			

Pirma ng taong lumikha nito

Petsa kung kailan nilikha
(dd,mm,yy)