

「小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」 演習資料

本演習は、小規模な一般飲食店を例として、ある事業所で販売される食事を例に、一般的衛生管理及び提供する料理の温度管理に着目した重要管理のポイントについて、衛生管理計画を作成し、計画に沿った実施内容を記録し、考え方を参考にさせていただくものです。

※『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』をテキストとした講義のなかで実施したものです。記入例については、あくまでも一例としてご参考ください。

本演習の設定

- A男さん(店長)、B男さん、C子さんの3人でランチを提供する店舗です。
- 主な原材料の購入先は次の通りです。
肉類：近所の肉屋で購入 野菜類：近所の八百屋で購入
その他(米、漬物、卵、調味料等)：問屋から購入
- このお店ではランチとして、**A**ハンバーグセット、**B**カレーセットを提供しています。

演習1.衛生管理計画(一般的衛生管理のポイント)を記入してみましょう

演習2.提供する食事について、次ページをみて衛生管理計画(重要管理のポイント)を記入してみましょう。

演習3.作成した衛生管理計画(一般的衛生管理及び重要管理のポイント)に基づいて、次の出来事について、実施記録を記入してみましょう

出来事

●5月1日(月)

[冷蔵庫6℃、冷凍庫-12℃]

サラダを仕込み中に、店内予約用のスマートフォンに電話がかかってきた。B男さんが電話を終わらせると、手を洗わずに包丁を握ったので、作業前にしっかり手を洗うように注意を行なった。

朝、出勤すると、冷凍庫内に霜が発生していたため除去した。11:00に再計測した結果、-20℃だった。

●5月2日(火)

[冷蔵庫6℃、冷凍庫-18℃]

ハンバーグが生っばいとお客さんからクレームがあった。C子さんがお客様に謝り、新しいハンバーグと交換し、クレームのあったハンバーグは廃棄した。店長がB男さんに確認したところ、ゴールデンウィークでいつもより忙しかったため、普段より短い時間でオープンの時間を設定し、その後確認も怠ったとのことであった。

店長からB男さんに、焼く際の確認(オープンの設定時間・ハンバーグの大きさ等)と、提供前の確認(肉や肉汁の状態等)と、スタート時の確認(オープンの温度設定、中心温度の確認)を守ることを注意した。

●5月3日(水)

[冷蔵庫8℃、冷凍庫-17℃]

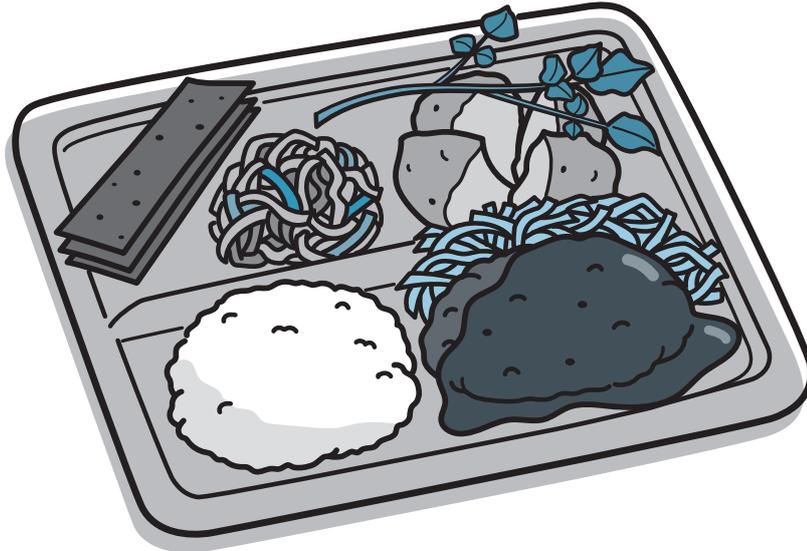
サラダが品切れになってしまったため、B男さんに追加で作るように指示をしたが、肉用の包丁とまな板を使用していたため、切った野菜を廃棄し、野菜用の包丁とまな板を使用するよう注意した。

ランチセットの内容

メニュー

A

ハンバーグセット



- ご飯
- ハンバーグ
- 千切りキャベツ
- 蒸しじゃがいも
- クレソン
- 切り干し大根
- 焼き海苔

- ご飯 …… 国産米を、当日朝に炊飯器で炊いたものを保温。
- ハンバーグ …… 国産の合い挽き肉を前日に仕込み、成形し冷蔵庫に保存。当日、フライパンとオーブンで焼く。
- 蒸しじゃがいも …… 国産のものを使用。当日、朝蒸し、保温しておく。
- 千切りキャベツ …… 当日、包丁でカットし、水にさらした後、冷蔵庫で保管。
- クレソン …… 国産のものを使用。当日、洗浄し、冷蔵庫で保管したものを使用。
- 切り干し大根 …… 前日夜に水戻しし、加熱調理後、冷蔵庫で保管したものを使用。
- 焼き海苔 …… 市販のものを使用(常温保管)。

メニュー

B

カレーセット



- ご飯
- サラダ
- ビーフカレー
- 福神漬け
- ゆでたまご
- 切り干し大根

- サラダ …… 当日、洗浄・カットし、冷蔵庫で保管。
- ビーフカレー …… 前日に調理したものを、冷蔵庫で保管。当日、再加熱して使用。
- 福神漬け …… 市販のものを使用し、開封後は冷蔵庫で保管したものを使用。
- ゆでたまご …… 前日夜に生卵を茹で、冷却した後に殻を剥いて冷蔵保管。当日、カットして使用。