

◆直売所で行う衛生管理◆

直売所では、HACCPを行うために一般衛生管理を徹底します。直売所での安全・安心を守るために、次の項目を従業員全員で行っています。

直売所における一般衛生管理	
① 商品の受入・陳列	商品の受入時や陳列時に商品および包装の確認をします。
② 施設・設備の衛生管理	店内、事務所は整理整頓を行い、常に清潔に保ちます。
③ 器具の清掃または洗浄	包丁やまな板などの器具の適切な洗浄・管理を行います。
④ 冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの温度管理	温度管理チェック表を用い、適切な温度管理を行います。
⑤ 従業員の健康管理	体調管理チェック表を用いた健康管理を行います。
⑥ 従業員の服装	エプロンなどを着用し、汚れなどの確認をしてから業務に移ります。
⑦ トイレの清掃	毎日の清掃や定期的な見回りなどで、常にキレイで清潔に保ちます。
⑧ 手洗いの実施	作業前、清掃後など、外部から汚れを持ち込まないように手洗いをします。
⑨ その他	虫やねずみなどの侵入防止、防カビ、ごみの管理、従業員の教育など。

次のページへ!

直売所では、HACCPを行うにあたって「HACCP研修会」を実施しました。その様子をご覧ください。

直売所が動き出す!

直売店舗のHACCP

広報誌「さがみ」では、2回にわたってHACCPについて紹介してきました。実は、全直売所でも、HACCPの考えを取り入れた衛生管理を行っていることをご存じでしょうか？
今回は、直売所でどんなことを行っているのかを紹介します。

◆直売所でのHACCP◆

直売所では、HACCPを行うにあたって、『衛生管理計画』というものを作成していきます。現在、全直売所がこの衛生管理計画を作成・実行しています。

衛生管理計画ができるまで

担当者、メンバー、店内の区分け

例 バックヤード担当
店内担当
トイレ担当 など

誰が、どこを管理するのかを明確にします!

HACCP 今回の案内役 ハッピー

店内設備の確認、危害要因の発見

店内を回って...

生物的要因 化学的要因 物理的要因

洗剤

危害要因を発見!

「作って終わり」ではなく、
作成⇒実施⇒検証⇒改善を
繰り返して、よりよい衛生管理計画を作っていきます!

計画をたて!

衛生管理計画の作成

衛生管理計画
1. △△△△△
2. □□□□□
3. ○○○○○

体温のチェック表をつける

衛生管理計画の実施

体温チェック

体温 36.5

作業後に洗浄・チェック

改善

自分の体調を書く欄をつくった!

体温チェック

包丁の洗い方マニュアル

包丁の洗い方マニュアルをつくった!

実施した内容の検証

ここで大切なのは「記録」です!
行ったことは証拠としてしっかり記録に残します!

⑥発表・まとめ 作成した衛生管理計画を発表しました。 従業員全員で、店舗の状況を再確認できました。



米ディハウスくりはら (8/19)



グリーンセンター綾瀬 (9/9)

⑦各直売所に合った衛生管理計画作成とその後

項目	内容
1. 衛生管理計画の作成	衛生管理計画の作成
2. 衛生管理計画の実施	衛生管理計画の実施
3. 衛生管理計画の点検	衛生管理計画の点検
4. 衛生管理計画の改善	衛生管理計画の改善
5. 衛生管理計画の報告	衛生管理計画の報告
6. 衛生管理計画の評価	衛生管理計画の評価
7. 衛生管理計画の再作成	衛生管理計画の再作成
8. 衛生管理計画の廃止	衛生管理計画の廃止
9. 衛生管理計画の保存	衛生管理計画の保存
10. 衛生管理計画の廃棄	衛生管理計画の廃棄

わいわい市藤沢店

トイレ清掃マニュアル



研修会終了後、各直売所に合った衛生管理計画を作成しました。

日々の業務で実行・記録を行い、改善があったら作り直します。

実行しているなかで改善したほうがよいところ、また「マニュアル」が必要と感じるところができました。

わいわい市藤沢店では「トイレの清掃マニュアル」が必要だと考え、時間を作って話し合いながらマニュアルを作成しました。

わいわい市藤沢店 (7/28)

◆まとめ◆

各直売所では、現在、衛生管理計画を作成し、HACCPを取り入れた衛生管理が始まりました。しかし、直売所だけではなく、すべての食品事業者は令和3年5月末までに、このHACCPを取り入れた衛生管理を行っていないとではありません。食品、製造業の許可を受けているかたや直売所に加工食品を出荷しているかたも対象です。

HACCPは、出荷者のみなさんにも協力していただきますので、HACCPについて知りたい、相談したいなどがありましたら、ぜひ販売課までご相談ください！

◆管理栄養士プロフィール◆

令和2年4月から販売課に配属された管理栄養士の齋藤と関根です。

加工品施設の衛生管理や加工品表示ラベルの栄養成分計算などを行っています！

出荷者の衛生管理や栄養面の質問などがありましたら、私たち管理栄養士にご相談ください！



管理栄養士 関根 亜美 管理栄養士 齋藤 智代

◆直売所での取り組み◆

直売所では、HACCPを取り入れた衛生管理を行うために、8月からHACCP研修会を行いました。講義・グループワークを通じて、HACCPとは何か、どのように進めていけばよいかを従業員全員で勉強しました。

②講義 (HACCPについて)

HACCPとは何か、衛生管理計画の作成など、従業員全員で講義を受けました。



わいわい市寒川店 (9/30)

①店長あいさつ

研修会スタートです！
まずは店長が意気込みを語りました！



米ディハウスくげぬま (10/7)

③店内発見

店内に移動して危害要因を探します！ 全員で隅々までチェックします！



わいわい市寒川店 (9/30)

④講義 (衛生管理計画作成)

衛生管理計画の作り方を説明しています。



米ディハウスざま (9/16)

⑤衛生管理計画作成

店内で発見した危害要因に対する衛生管理計画を作成します。
たくさんの意見が出ました。



海老名グリーンセンター (8/26)



グリーンセンター渋谷 (9/2)