



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 361

2020.3.18号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



都築です。もう少しで私も社会人2年目になります。もう1年が経とうとは驚きです。先輩になるにはまだまだ未熟で不安ですが、後輩の気持ちに寄り添える先輩になりたいと思います。コロナウイルスに負けない、あたたかい春を迎えられますように！

今回は、**HACCP**と**温度管理**について紹介いたします！

HACCPは今年の6月から翌年の6月までが施行・経過措置期間です。いよいよ導入しなくてはならない期間へ突入が迫っています。今までも何度かご紹介しましたが、今回は温度管理についてを中心に改めて知っていきましょう！

■HACCPと温度管理について

改めて、**HACCP**とは、
Hazard Analysis = 危険分析と、
Critical Control Point = 重要管理点からなります。



- HA**(危険分析)は、
食中毒菌、ウイルス、寄生虫、農薬、添加物、異物などの危害要因の把握ということです。
- CCP**(重要管理点)は、
危害要因を除去、または低減させるために重要な工程を管理し、記録するということです。
記録をすることで、きちんと調理工程の管理がHACCPにそって行われたことの証明になります！

HACCPは、調理や製造工程の重要な工程(加熱殺菌や金属探知など)を継続して管理して、安全を担保するものです。

HACCPでは「①衛生管理計画」「②実施」「③記録・確認」を行う必要があります。
HACCPでのポイントになる温度管理においてはこのようなことが必要です。

- 重要管理点を決める
- 適切な加熱法など管理基準を決める
- 基準をもとに記録し検証する

実施後・・・

- 重要管理点・管理基準の見直しを定期的に行うこと



■温度管理で中心温度計を使用する際のポイント

- 1.一番厚みのある場所など、熱が最も伝わりづらい場所を計測しましょう。
- 2.ハンバーグなどのひき肉や加工肉はリスクが高いです。確実に計測しましょう。
- 3.炒め物や煮物は、熱が最も伝わりづらい食材を計測しましょう。

HACCP義務化が加速した理由として、食中毒の多発があります。HACCP導入で食中毒など発生リスクを低減できることは大きなメリットです。温度管理の準備として温度計の選定など、ご相談があればアーテックへお任せください。また、HACCPや衛生管理対策の備品や設備などお客様の管理方法にあったものを提案いたします。お気軽にご相談ください。お待ちしております。

—出典：NTT東日本 HACCPをはじめよう—

★アーテック倶楽部ニュース メール版★

アーテック倶楽部ニュースにメール版があるのはご存知ですか？メール版では手軽に読めることはもちろん、原稿のPDFも一緒にお送りするので、保存用、掲示用、配布用のコピーや、データとして保存できるのでおすすめです。FAXからの変更や、メール版も一緒に購読されたい方はお気軽にお問い合わせください！