

HACCP に挑戦！！青果編

～HACCP を始めたい青果仲卸のてっちゃん。
どこから手をつけるか迷っているようです～

【登場人物】
 青果仲卸「藤哲」てっちゃん
 鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん
 市場衛生検査所 職員 サエキ

① HACCP に向けた取り組み、始めましたか？
 それが、やっぱり大変そうで手をつけてないんです。初心者はまず何をすればよいのかな？

② では記録の前に、衛生の基礎をもう一度復習しましょうか。
 俺も最初は苦労したよ。

③ HACCP を始めてみると、基本が大事だって改めてわかったよ。俺の店で取り組んでいることを教えてやろう！

④ **整理**
 まずは、必要なものと不要なものを分けて、不要なものは捨てる！

⑤ **整頓**
 必要なものは取り出しやすく管理する！

⑥ **清掃**
 整頓したら掃除がしやすいね。
 あっゴミが落ちてる!!

⑦ **清潔**
 これで見た目もきれいだし、洗浄・殺菌してばっちりだね。手洗いもしっかりな。

⑧ **習慣**
 あとは、取り組みを続けていくのが大事なな。

⑨ 見直すと、色々気付きがあるぞ。
 当たり前のことみたいだけど、これでHACCPができるのかな？

⑩ 当たり前のことでも、HACCP に取り組む初めの一步ですよ。まずは意識することからです。

⑪ **5S**
 それぞれの活動の頭文字から、5Sと呼ばれています！

⑫ なーんだ、5Sって言うから、砂糖、塩、酢に醤油とみそかと思っちゃいました。
 おいおい、そりゃ調味料のさしすせそだろ！

整理 Seiri
 整頓 Seiton
 清掃 Seisou
 清潔 Seiketsu
 習慣 Shukan

タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所 HP に掲載しています。
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/index.html>



本誌についてご意見等をお寄せ下さい。
 (連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都江東区豊洲六丁目6番1号 豊洲市場内 TEL03-3520-8101) 平成31年度 登録第2号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。