

## フードサービスの中で、調理がされる施設を対象とした規格

レストラン等飲食店や給食施設、セントラルキッチン、仕出し弁当および弁当の製造施設、そうざいなどの中食の製造施設などが対象

### ■ 規格の特徴

#### 特徴①

#### わかりやすく取り組みやすいHACCPシステムを構築可能

- HACCP手順6,7では調理の工程にそって危害要因分析ができるようにしている。(一例)
- 危害要因の特定にあたって一般的に公表されている情報やデータを参照してもよいとし(HACCP手順6,7)、日誌を使ったモニタリングの記録(HACCP手順12)なども認めている。

#### 特徴②

#### フードサービスの調理の流れを反映したHACCPの要求事項

- フードサービスではメニューが多く危害要因分析が容易ではない。そこで、フードサービスにおける代表的なフローダイアグラムに基づき、「受入」「保管・保持」「下処理」「加熱・再加熱」「冷却」「盛り付け・提供」の各工程において、管理すべきハザードとその管理方法をハザード制御(HACCP)に組み込んだ。

#### 特徴③

#### 改正食品衛生法(2021年6月完全義務化)への対応

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(厚労省旧B基準)」に対応できるように構成されている。
- 当規格に基づいて適切に食品安全管理を実施していくことによって、保健所の立ち入りの際にも、取り組みが説明しやすくなる。