

加熱

加熱された食品の温度は、製品の中心部を含む全ての部分が最低75° Cに達しなければならない。
温度の測定および確認には、プローブ温度計を使用する。

加熱を行うたびに、最低温度は75° Cに達しなければならない。

異常が発生した場合：

温度が75° Cに達しなかった場合は、75° C に達するまで加熱を続けなければならない。

記録：

コントロール事項を記録する頻度、すなわち、様式3「加熱および冷却」に記入する頻度を書くこと。
例えば、1週間に1回、等。

冷却

例えば、ミートソース、ラザニア、スープ、ケバブ等のような加熱食品の冷却は、可能な限り迅速に行われなければならない。

温度の測定および確認には、プローブ温度計を使用する。

冷却を行うたびに、確実に3時間以内に温度を65° C から10° Cまで低下させ、その後5° Cで保存しなければならない。

異常が発生した場合：

食品が3時間以内に10° Cまで冷却されていない場合、直ちに食品を75° Cまで再加熱して再び冷却することができる。少量ずつに分けると早く冷却することができる。

食品が直ちに75° Cまで再加熱されない場合、その食品は廃棄しなければならない。

記録：

コントロール事項を記録する頻度、すなわち、様式3「加熱および冷却」に記述する頻度を書くこと。
例えば、1週間に1回、等。

異常については必ず記録しなければならない。

冷却はどのように行われていますか。(デンマーク語で説明してください)

保温される食品

例えば、ケバブやソースなど75°Cまで加熱された食品は、65°C以上で保温しなければならない。温度の測定および確認にはプローブ温度計を使用する。

食品を保温するときは、必ず最低65°Cで保温しなければならない。

温かい食品の販売（ミートボール、ピッグス・イン・ブランケット（ブタ肉のパイ包み）、ピザのスライス等）

5°C～65°Cで保温される食品は、3時間以内に販売しなければならない。

以下の方法で、3時間の制限について確実に遵守しています：（チェックマークをつけてください）

- パーキングタイマー
- 間隔時間を決めて（間隔を書いてください）

その他 _____

食品を加熱するときは、必ず最低65°Cの温度を維持しなければならない。

異常が発生した場合：

3時間以上温度が65°C以下に下がった場合、その食品は廃棄しなければならない。

記録：

コントロール事項を記録する頻度、すなわち、様式4「保温される食品」に記入する頻度を書くこと。異常については必ず記録しなければならない。

分別

細菌による汚染の危険から様々な食品を守るため、生産および保存の過程で、野菜、生肉、加工食品等の分別を維持しなければならない。

これは、少なくとも以下の手段によって行われる：

- 食材を変える際は、包丁、まな板、調理台、切断機を洗浄すること。
- 製品の種類によって調理場の作業区域およびまな板を分けること。
- 食品を個別にふた付き容器に入れて保存すること。

食品の分別が生産および保存家庭で維持されているか、定期的に点検する。

異常が発生した場合：

例えば、加熱等によって商品を使用することができるか、または廃棄すべきかを決定する。

食品はどのように分別されていますか。

- 冷蔵庫内（デンマーク語で記述するか、図面を添付してください）

- 製造過程（場所や時間による分別）

配送

食品の配送に際しては、清潔で適切な輸送用のコンテナおよび車両により輸送されなければならない。

輸送用のコンテナおよび車両の表面は、簡単に清掃できるものでなければならない。

加熱された食品を輸送する場合は、輸送温度が 65 °C を下回ってはならない。

冷却された食品の輸送では、温度上昇が発生してはならない。

配送中の適正温度をどのように確保していますか（デンマーク語で記入してください）：

清掃と消毒

特に複数の従業員を有する事業所では、様式5に示すような清掃計画が有用となる。この場合、清掃計画は職務記述書としての役割を果たす。書面による清掃計画が存在しない場合、事業者は清掃がどのように行われるかを口頭で説明できなければならない。様式5を使用する場合は、不足している清掃区域を追加することができる。清掃計画に全ての機械および設備について記載されていることを確認しなければならない。消毒すべき機械および設備を指定し、清掃計画書において、それらに「D」の印を付けなければならない。

- 消毒は、食器洗浄機を80°C以上の温度に設定して行うことができる。
 - 消毒はまた、沸騰させた水に浸すことによっても行うこともできる。
- または承認されている消毒剤を使用することもできる（消毒後は必ず冷水ですすぐこと）。

製造作業開始前に、1日1回の清掃点検を行わなければならない。

異常が発生した場合：

清掃が必要な場合は、使用開始前に行うこと。

全ての流し台および洗面所には、常に石鹼と紙を備えておかななければならない。

従事者の衛生管理

A. 清潔な作業服を着用すること。

- 作業内容を変更する場合は、衣類を変える必要が生じることもある。

B. 手洗い

- 食品を扱う作業を開始する前
- 作業内容を変更する場合
- 休憩から戻ったとき
- 必要に応じて（くしゃみをした後等）
- トイレから戻った後

C. 病気

- 開放創、下痢またはその他の感染性疾患があるときは、事業主または経営者に報告する。仕事再開の時期を決定するのは、事業主または経営者の責任となる。

D. 喫煙：

- 食品が製造または保管されている場所の喫煙は禁止とする。

E. その他の規則

- 装飾品（デンマーク語で記入してください）
-

- 帽子類（デンマーク語で記入してください）
-

- 食品と関係のある上記以外の作業について。例えば、介護、車の給油、食品配達（ピザ等）および掃除（デンマーク語で記入してください）
-
-

研修

食品事業の責任者は、食品を取り扱う作業者が食品衛生認定を伴う研修コースを確実に完了するように努めなければならない。食品事業の管理職または従業員は、以下に当てはまる場合、研修を受けなければならない：

- 18歳以上であり、食品を取り扱う仕事に就いている。
- 食品産業における職業教育を受けておらず、同様の（デンマーク食料農漁業省によって承認された）食品衛生の研修コースに参加したことがない。

研修コースの受講要件を満たす者は、雇用の開始もしくは事業の設立から2ヵ月以内に研修を開始しなければならない。

事業主または経営者は、**self-regulation**のため、企業の衛生規則および手順を従業員に確実に周知するよう努めなければならない。

記録：

事業所は、要求に応じて研修に関する文書を作成できるようにしておかななければならない。

様式 6「研修」を使用することができる。ここでは、氏名、生年月日、雇用の開始日、衛生に関する研修および資格、雇用の終了日に関する関連情報を記録することができる。これは、従業員とその研修状況の概要を適切に示すものである。

self-regulation フォルダーに研修／訓練証明書のコピーを必ず挿入すること。

メンテナンスおよび害虫駆除管理

会社の設備保全基準および害虫駆除管理法を点検し、定期的に記録しなければならない。
少なくとも1年に1回、様式7「保守計画」を使用すること。

すべての施設を点検すること。建物の外側区域、保管庫およびトイレの点検も忘れてはならない。

施設および在庫品保管庫の点検には、以下が含まれる：

- 壁、床、天井や棚は破損がなく、滑らかで洗浄可能であること。
- 保管庫および機械類が整備されている（損傷がなく清掃可能で錆がない）こと。
- 敷地内に、ハエ、蛾、ネズミ等の有害生物がいないこと。
- 下水道の開口部に、格子網が取り付けられていること。
- ドアと窓がしっかり閉じること。
- 食品の温度を点検するために、使用される温度計が正しい温度を示すこと。

ネズミを発見した場合は、自治体および獣医食品局地域管理センターに連絡しなければならない。

温度計は、沸騰水（100°C）および氷水（0°C）を用いて確認することができる。

レビュー

事業活動に変更（製造体制または製品選択の変化）が生じた場合は、必ずレビューを行わなければならない。変更がない場合、少なくとも1年に1回はレビューを行うべきである。様式8「年次点検およびレビュー」を使用することができる。

トレーサビリティ

トレーサビリティは、製造、調製および流通の全過程を通じて、食品をたどり、追跡することができる。したがって、食品事業者は受理した食品の出所を証明することができなければならない。これは例えば、事業所に請求書を保管しておくことで実施できる。食品を特定できるように、請求書は具体的に記載されていなければならない。

食品が他の事業者に販売された場合、この販売についても説明できるようにしておかなければならない。

さらに詳しい情報は、食料農漁業省のウェブサイト参照すること。www.fvst.dk

自主回収

食品の安全基準を満たしておらず、人に病気を引き起こす可能性のある食品は、市場から自主回収しなければならない。

事業者が、供給元から食品の自主回収に関する通知書類を受け取った場合：

- この通知をself-regulationプログラム関連文書として保管しなければならない。
- 事業者の対応に関する簡単な記録を含めること。例えば、返品もしくは廃棄された個数またはキロ数、等。

さらに詳しい情報は、食料農漁業省のウェブサイト参照すること。www.fvst.dk

受入 (様式 1)

20 ____年

配達時に毎回、点検しなければならない。
文書による報告書の記載頻度 <input type="checkbox"/> 1回/週 <input type="checkbox"/> その他: _____ 回 異常については必ず記録しなければならない。(デンマーク語で)
商品の温度制限: チルド食品 5℃以下、冷凍食品-18℃以下、その他 _____℃

年月日	供給業者名	測定温度の 記載	点検日 ラベル 包装 (✓)	異常なし	異常あり	担当者氏名
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				
		℃				

異常

- 商品を返品した。
- 商品を検査し、危険性が認められなかったため、直ちに使用した。
- 商品を検査し、廃棄した。
- 供給元に連絡した。
- その他

点検者氏名：

点検日：

異常の発生（回答はデンマーク語で）		
日付：	異常時の是正措置	是正担当者氏名
	<input type="checkbox"/> 商品を検査し、廃棄した。 <input type="checkbox"/> 供給元に連絡した。 <input type="checkbox"/> その他	
	<input type="checkbox"/> 商品を検査し、廃棄した。 <input type="checkbox"/> 供給元に連絡した。 <input type="checkbox"/> その他	

用紙は複数使用可能。

加熱および冷却（様式3）

20____年

加熱					
文書による報告書の記載頻度 <input type="checkbox"/> 1回/週 <input type="checkbox"/> その他： _____ 回					
食品の中心部の温度は75°C以上でなければならない。					
日付	食品	加熱後の 温度	異常なし	コメント	担当者
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

冷却						
文書による報告書の記載頻度 <input type="checkbox"/> 1回/週 <input type="checkbox"/> その他： _____ 回 異常については必ず記録しなければならない。						
冷却は3時間以内に温度を65°Cから10°Cまで低下させなければならない。						
日付	食品	冷却開始 時間/温度	冷却終了 時間/温度	異常なし	異常あり	担当者
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			
		時間 °C	時間 °C			

冷却時の異常		
日付：	異常時の是正措置	是正担当者氏名
	<input type="checkbox"/> 75°Cまで加熱し再冷却した。 温度と時間を記載すること。 <input type="checkbox"/> 食品を廃棄した。 <input type="checkbox"/> その他	

清掃計画（様式5）

頻度を記載し、消毒を行った場合は「D」を記入すること。

	1回/日	1回/週	1回/月	1回/3ヵ月	その他（デンマーク語で）
調理場：					
壁/窓					
床					
天井					
冷蔵庫					
冷凍庫					
換気装置					
棚					
キャビネット					
テーブル					
機械類：					
その他					
保管庫：					
床					
天井					
壁/窓					
冷蔵庫/冷凍庫					
棚					
トイレ：					
便器					
洗面台					
壁/窓					
床					
天井					
その他の区域：					
廃棄物					

全ての流し台に石鹸と使い捨て紙タオルが備わっているか確認すること。

設備保全計画（様式7）

20____年

（設備の異常や問題点を記載すること。是正された場合も記載する。）

	設備異常または問題点	日付：	是正実施計画 (週)	是正日：
建物／区域				
在庫品保管庫／設備				
建物外区域：				

有害生物	日付：	担当者氏名：
問題の内容（デンマーク語で）		
対処法（デンマーク語で）		

年次点検およびレビュー（様式8）

少なくとも1年に1回は書類の内容を点検すること。

点検／レビュー対象	点検：	該当する場合はXを記入	問題がある場合は、是正措置を記入（デンマーク語で）
設備保全：	設備保全計画は守られているか？		
害虫対策：	十分な害虫駆除対策が行われているか？ ドア、窓、床および壁に穴があいてはいけ ない。 開いた窓やドアに網戸が設置されていなければならない。		
清掃：	清掃手順は守られているか？		
	清掃計画は適切か？ （新しい機器についても忘れずに）		
製造：	製造過程は前回の検査時と同じであるか？		
	温度計は一年以内に点検されているか？		
従業員：	全従業員が業務およびself-regulationに関する指示を受けたか？		
	全従業員が研修を受けているか？		
	事業主は、従業員の研修証明書を保管しているか？		
Self-regulation	Self-regulationを見直すこと。 問題点は是正されたか？		
	現行のself-regulationは事業所の活動を正確に反映しているか？		

担当者： _____

実施年月日： _____

表2 デンマークのハザード分析ツールの結果

工程	食品カテゴリ	CCP
1. 常温で保存できる包装済食品を仕入れ、保管、販売している事業者	2,5,6,8	CCP なし
2. 要冷蔵の包装済食品を仕入れ、保管、販売している事業者	1,2,3,4,7,8	① 冷蔵保管 ② 原料受入時の温度 ③ ヒスタミン制御
3. 常温で保存できる未包装食品を仕入れ、保管、販売している事業者	2,5	CCP なし
4. 提供の直前に、調理済の冷たい食品を仕入れる事業者	2,4,5,6,7,8	① 冷蔵食品は冷蔵庫を出してから3時間以内に提供 ② 受入時の温度
5. 提供の直前に、調理済の温かい食品を仕入れる事業者	2,4,5,6,	CCP なし
6. 食品を加熱調理後、速やかに（3時間以内に）提供・販売する事業者	1-8 all	① 75℃までの加熱 ② 冷蔵食品は冷蔵庫を出してから3時間以内に提供
7. 食品を加熱調理後、販売・提供まで保管する事業者	1-8 All	① 75℃までの加熱 ② 65℃以上の高温保管、or 65℃を保てなくなったら3時間以内に提供 ③ 冷蔵食品は冷蔵庫を出してから3時間以内に提供 ④ Histamine
8. 製造後、3時間以上常温で保管するパンやケーキの製造事業者	1,2,5,6,7,8	CCP1 ① 75℃までの加熱

9. 加熱調理後、後の使用及び販売のため、冷蔵、冷凍する事業者	1,2,3,4,5,6,7,8	CCP 5つ4 ① 75℃以上加熱 ② 65 ⇒10℃まで 3h 以内に冷却 ③ 冷蔵庫から出したら 3時間以内に提供 ④ 低温保管 ⑤ Histamine
10. 加熱調理せずに食品を提供・販売する事業者	2,4,5,6,7,8	CCP 1つ ① 冷蔵庫から出したら 3時間以内に提供
11 加熱せずに食事を用意し、提供までの間（3時間以内）、常温または制限された冷却によって保管する事業者	2,4,5,6,7,8	CCP 2つ ① 冷蔵庫から出したら 3時間以内に提供 ②冷蔵保管
12 加熱せずに食事を用意し、販売・提供までの間冷蔵・冷凍保管する事業者	2,4,5,6,7,8	CCP 2つ ① 冷蔵庫から出したら 3時間以内に提供 ② 冷蔵保管