

平成30年4月分

定 期 的 点 檢 項 目		責任者確認欄							
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除		(実施日= 月 日)							
		印							
		点 檢 項 目							
		① 冷蔵庫の 温度(°C)	② 手指の 洗浄殺菌	③ 仕入時 の検品	④ 従事者 の健康	⑤ 表示の 確 認	⑥	⑦	記 載 者 名
1 (日)	大安								
2 (月)	赤口								
3 (火)	先勝								
4 (水)	友引								
5 (木)	先負	清明							
6 (金)	仏滅								
7 (土)	大安								
8 (日)	赤口								
9 (月)	先勝								
10 (火)	友引								
11 (水)	先負								
12 (木)	仏滅								
13 (金)	大安								
14 (土)	赤口								
15 (日)	先勝								

各施設に配布される「自主管理点検表」。指導員の巡回時に活用のチェックが行われる

●自主管理の徹底が求められています
ます
食品衛生法第三条に食品等事業者の責務が明記され、これに基づいて「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」が規定されています。食品関係施設において、安全な

●自主管理の徹底が求められています
ます
東食協のホームページでも「点検項目一覧」を掲載しておりますので、そこから選んでも結構です。なお、点検表は三年間保存してください。

●おわりに
食品は、人間が生活を営むためには欠かすことのできないものです。だからこそ、食品等事業者は安全で安心できる食品を提供する責任が課せられています。皆様には、この点を御理解いたしました

●自治指導員の皆様へ
自治指導員の皆様には、平成三十年度の自治指導員活動の重点項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと活用の促進をお願いしています。施設に立ち入った際に点検表を活用されていない事例を見かけた場合は、その活用を促すようお願いいたします。

また、「自治指導員確認欄」を設けてありますので、点検表確認日の記入と確認の押印等をお願いいたします。また、「自治指導員確認欄」についても、記載内容を確認の上、指導員部長(総合事務所)まで御返却ください。

まずは、すでに印刷されている五項目から始め、空欄においては、その業種にあつた二項目を加えて記載して下さい。

会に対する大きな責務です。この大きな責務を全うする第一歩が点検表を活用した衛生管理です。今後、食品衛生法の一部改正が見込まれ、HACCPによる衛生管理が法制化される為点検表等を活用した自主管理が重要となります。

普段何気なくおこなっている衛生管理を点検項目として点検表に書き込み、これを毎日継続的にチェックしていくことが自主管理につながっていきます。

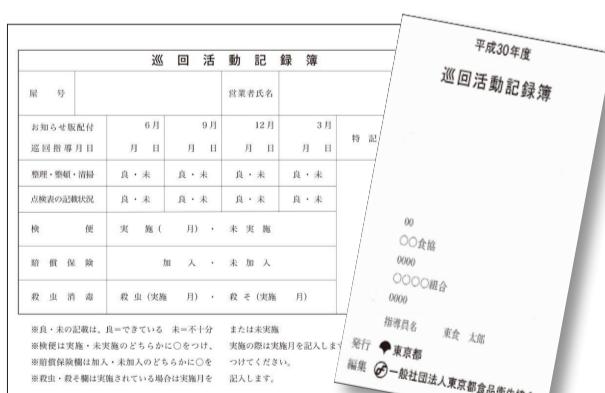
まずは、すでに印刷されている五項目から始め、空欄においては、その業種にあつた二項目を加えて記載して下さい。

衛生「自主管理点検表」を配布します

平成29年度版 お知らせ

巡回活動記録簿」の返却をお願いします

平成二十九年度の「巡回活動記録簿」を、平成三十年度初めに開催される自治指導員会や理事会等で回収させていただきます



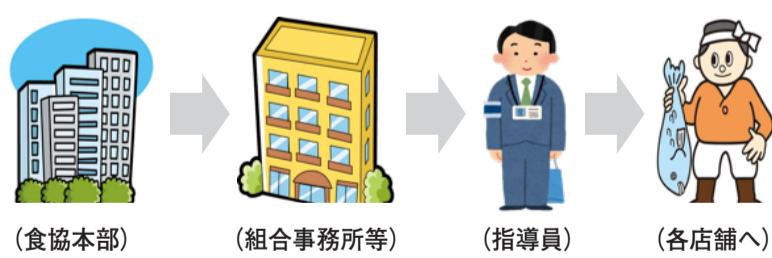
平成30年度版「巡回活動記録簿」をお配りします

巡回指導活動の活性化を図るために、巡回活動記録簿の返却をお願いいたします。巡回活動記録簿の返却を確保向上のため、大変重要です。

食品衛生責任者お知らせ版の配布方法が変わります

食品衛生の情報紙『食品衛生責任者お知らせ版』は年4回(6月・9月・12月・翌年3月)発行し、指導員の皆様に担当施設に配付していただきます。平成30年度からは食品衛生の最新情報をいち早くお知らせするため、下記の通り、東食協から指導員に直送することといたしました。お手元に届きましたら早期の配布をお願い致します。

※現行の配布の流れ(組合を通じて指導員へ配布)



※平成30年度より配布の流れ(指導員へ直接配布)

