

自主的衛生管理向上実地講習に寄せられたQ & A

Q1：この事業の対象はどのような施設ですか

A1：従業員が数名（6名程度）の小規模な一般飲食店です。なお、以下の施設は対象外です。

- ・一般飲食店以外の事業者（菓子製造業など）
- ・宿泊者に夕食又は朝食を提供する旅館ホテル
- ・主に本社が管理し多店舗展開する外食事業者の施設
- ・給食事業者（飲食店営業許可がある場合も対象外です）

Q2：いつまでにやらなければいけないの？

A2：令和3年5月31日で経過措置が終わります。それまでにHACCPに沿った衛生管理を取り組み始めてください。

Q3：保健所は確認しに来るの？

A3：保健所の食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立ち入りの際に実施状況を確認します。

Q4：HACCPはどのようにすればできるの

A4：小規模な一般飲食店の場合は、厚生労働省のホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」から、①「小規模な一般飲食店事業者向けの手引き」をダウンロード、②その手引きに沿って「お店の実情に合った食品衛生管理計画」を作成 ③計画に従って

一緒に作成した点検表に日々の衛生管理状況を記録し、定期的に記録を見返してお店の衛生管理を成長させ続けることで、HACCPに取り組んでいるということができます。

また、協会と東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」は上記手引書の内容に合致していることを厚生労働省が認め、記載しやすいように工夫を重ねたものです。これを活用した衛生管理を行うことで新しい食品衛生法に規定された HACCP に沿った衛生管理が実現します。

Q 5：この事業を受講すれば保健所は HACCP 施設と認めてくれるの？

A 5：保健所が HACCP の取り組み状況について認めてくれることはありません。

新しい食品衛生法では HACCP を実行している施設として行政が認めることを規定していません。また、HACCP の外部からの認証を求めています。

Q 6：この事業を受講して衛生管理計画を作ると協会は HACCP 施設と承認してくれるの？

A 6：していません。この事業では小規模な一般飲食店が HACCP の要件である「食品衛生管理計画」の作成の支援と「記録類」の取り扱いを案内するだけで、しっかり取り組まれていることを認証や承認することは含まれていません。

Q 7：来年度以降に受講できるの？

A 7：未定です。本年分についても現在のところ順調に受講申し込みをいただいています。定数になったところで事業が終わりますのでお早めにお申し込みください。

Q 8 : 協会は来年以降も管理ファイルは作成するの？

A 8 : 作成する予定です。協会の会員様には配布します。

Q 9 : 作り上げた管理ファイルはどこに提出するの？

A 9 : 管理ファイル、点検記録とも提出する必要はありませんが、保健所などが立ち入りして閲覧等を求めることがありますので大切に保管してください。