

# 食品衛生実務講習会

## サンパール荒川にて食品衛生実務講習会を開催

平成30年8月28日(火)に、サンパール荒川で食品衛生講習会を開催。各店の責任者ら68人が受講した。

東食協の平谷優子技術主幹が「最近の食品衛生事情」と題して講演。近年発生件数の多いノロウイルスやカンピロバクター、アニサキスに加え、腸管出血性大腸菌O157とウェルシュ菌について、食中毒事故事例を挙げて発生から対応までの流れを確認、注意点と対策について解説された。

また、全食品事業者へのHACCPによる衛生管理が制度化され、HACCPの概要と今後想定される展開を説明。「施設の衛生管理の向上が求められているので、各店舗で対応を考えておく必要がある」と話した。



平成30年度  
(平成30年4月1日～平成31年5月31日)

## 食品衛生自主管理点検表

自分の施設は自分でしっかり自主管理！！

自主管理点検表を活用して、安全で安心できる食品の提供に努めます

店 名	店 舗 住 所
営 業 者 名	食 品 衛 生 責 任 者 名

発行：東京都  
編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

平成30年4月分

定期的点検項目  
検査・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除  
(実施日— 月 — 日)

No.	点 検 項 目	記 号		記 号	記 号	記 号	記 号
		①	②				
1 (日)	入室						
2 (月)	扉口						
3 (火)	洗手						
4 (水)	足引						
5 (木)	洗面						
6 (金)	拭拭						
7 (土)	入室						
8 (日)	扉口						
9 (月)	洗手						
10 (火)	足引						
11 (水)	洗面						
12 (木)	拭拭						
13 (金)	入室						
14 (土)	扉口						
15 (日)	洗手						