

食品衛生実務講習会

板橋区グリーンホールにて講習会を開催

令和元年 10 月 7 日（月）、板橋区食協は講師として板橋区保健所の長尾 健二氏を迎え、食品衛生実務講習会を開催した。

講習会では「最近の食品衛生事情」をテーマに、食品衛生法改正による HACCP の制度化について、また食中毒の発生状況についての説明がなされた。

さらに、小規模飲食店等が衛生管理を実施できるよう作成された「衛生管理ファイル」の使い方についても解説された。

2019

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイルを提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

=施設情報=		=食品衛生自治指導員記録簿=				
店 名		組 合 名				
店 舗 所 在 地		担当自治指導員氏名				
営 業 者		1 期	2 期	3 期	4 期	
食品衛生責任者		月 日	月 日	月 日	月 日	

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

