

食品衛生実務講習会

北とぴあで食品衛生実務講習会を開催

令和元年 5 月 23 日（木）、北区の北とぴあで食品衛生実務講習会が開催され、50 名が受講した。

昨年の食品衛生法の改正により、すべての食品等事業者が、制度化された HACCP による衛生管理を実施することになる。これに対応するため、東食協では、小規模飲食店等が衛生管理を実施できるよう「衛生管理ファイル」を作成した。

今回はこの「衛生管理ファイル」の使い方を解説するため、東食協技術主幹 栗田滋通氏を招き、下記の内容で講演をおこなった。

1. HACCP に沿った衛生管理制度化の概要説明
2. 小規模飲食店における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について
3. 衛生管理ファイルの使い方

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種別=			
店名		組合名			
店舗所在地		担当自治指導員氏名			
営業者		自治指導員種別	1期	2期	3期
食品衛生責任者			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

食品衛生管理ファイルの使い方

- ① リスクを知る 3ページ
お客様に提供する食品にひそむリスク（危険性）を知って管理方法を考えます。
- ② 「衛生管理計画」をつくる
一般衛生管理のポイント 4ページ
重要管理のポイント 6ページ
取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。
 - ① 原材料の受入確認
 - ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
 - ③ 交差汚染や二次汚染の防止
 - ④ 器具などの洗浄・消毒
 - ⑤ トイレの洗浄・消毒
 - ⑥ 従事者の健康管理
 - ⑦ 清潔な作業着の着用
 - ⑧ 衛生的な手洗いの実施
 - ① 食品の加熱の確認
 - ② 食品の保管状況の確認
- ③ 「衛生管理計画」を実行する
問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。
- ④ 「記録表」に記録する 8～35ページ
責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す