

食品衛生実務講習会

滝野川会館にて食品衛生実務講習会を開催

北区食協では、令和元年 9 月 17 日(火)に北区滝野川会館大ホールで食品衛生講習会を開催し、管内の食品衛生責任者ら 65 人が受講した。

講師には、一般社団法人東京都食品衛生協会 技術主幹の力武益美氏を迎え、「食品衛生の最新情報」と題して講演された。

講演では、都内の食中毒発生状況を解説し、発生件数の多いアニサキス、カンピロバクターによる食中毒の予防対策を解説された。

また、平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、すべての食品等事業に HACCP による衛生管理が義務化されたことを解説され、小規模事業者、飲食店事業者には HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施することとなることから、これに対応するため、東食協が全会員に配布した「食品衛生管理ファイル」の使用方法について詳しく解説された。

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「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの導入方を取り入れた食品衛生管理のための手引き」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 ＝

店 名	
店 舗 所 在 地	
出 来 票 番	
食品衛生責任者	

＝ 自治体による確認記録 ＝

点 検 日	点 検 者	点 検 結果	点 検 日	点 検 者	点 検 結果

発行：🍀 東京 京

編集：🍀 一般社団法人東京高食衛生協会

記 録 表		2019年4月分		東江新報記 印	
一般衛生管理の点検項目			重要管理の点検項目		記録 署名
●記入上の注意＝ ○か×で記入します。 ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。 特記事項					
食品の取扱い	食品の取扱い	食品の取扱い	食品の取扱い	食品の取扱い	食品の取扱い
記入例	○	○	○	○	○
1	(月)				
2	(日)				
3	(時)				
4	(分)				
5	(秒)				
6	(注)				