

食品衛生実務講習会

北とぴあ つつじホールにて食品衛生実務講習会を開催

北区食協(岩間一夫会長)は、令和3年9月16日(木)、北とぴあつつじホールで食品衛生実務講習会を開催し、各店の責任者ら63人が受講した。

講師に、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、「食品衛生法に伴うHACCPに沿った衛生管理」をテーマとして講演された。

令和3年6月に、改正食品衛生法が完全施行となり、すべての食品等事業がHACCPに沿った衛生管理を行うこととなり、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った。

これに対応するため東食協が配付した「食品衛生管理ファイル」の使用方法を詳しく解説された。

2021

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長に記入してから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登録欄 =

| |
|-------|
| 店名 |
| 店舗所在地 |
| 営業者 |
| 販売責任者 |

| | | | |
|------|-----|-----|-----|
| 相名 | | | |
| 担当時間 | | | |
| 月 日 | 月 日 | 月 日 | 月 日 |
| 担当者 | | | |

発行：

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

- 1 -

衛生管理マニュアル

手洗いマニュアル

| | | |
|--------------------|--|---|
| いつ行うか 手洗いの前の準備 | ①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、 ⑥金札を触った後、⑦清掃を行った後など | ※手洗いは専用の手洗い設備で行う |
| 手洗いの方法 指紋や時計はずす |  | (レーベルを2回刷ります) レーベルと手袋は2回刷ります。手袋は2回刷ります。手袋は2回刷ります。(レーベルと手袋は2回刷ります。) |

從事者の衛生管理マニュアル

手洗いマニュアル

| | |
|--|--|
| ①体調不良(おひな、下痢)、発熱をしているなどの場合 ②手指に傷がある場合 ③作業着が汚れている場合 | 医療機関にて受診し、食品に触れる作業をしない 傷を保護にしたとビニール手袋などを装着する 清潔な作業着に交換する |
|--|--|

器具・トレーなどの消毒マニュアル

消毒剤の作り方

| | |
|---|--|
| ①作業器具・食器、トレイ等に次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、 それをなどにひたして拭く ②器具＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯 中で5分間煮沸する ③おひつ物＝次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をベーべーにしみこませ ておひつ物をさわる | 水3㍑に原液約10mlの割合で入れる 水3 Litecoin约10ml的割合で入れる 水3 Litecoin约50ml的割合で入れる |
| ※消毒剤の原液が0.1%の次亜塩素酸ナトリウム液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明どおりに使用する | |