

めぐろパーシモンホール 小ホールにて食品衛生実務講習会を開催

目黒区食協(吉田武久会長)は、令和3年10月20日(水)、めぐろパーシモンホール小ホールで食品衛生実務講習会を開催し、管内の会員30人が受講した。

講師に、目黒区保健所生活衛生課 船橋良介氏を迎え、「目指せ！ HACCP 完全定着へ」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った。

小規模事業者や飲食店事業者等には HACCP に沿っ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、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書に合致した「食品衛生管理ファイル」の使用方を詳しく解説された。

衛生管理マニュアル	
手洗いマニュアル	
いつ行うか	①トイレの後、②調理指紋に入る前、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金銭を扱った後、⑦清掃を行った後 など
手洗いの頻り準備	指輪や時計をはずす ※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 <p>①水で手を洗い、手についた汚れを落とす。 ②手の甲を洗い、手ひらをよくすすぐ。 ③手のひらをよくすすぐ。 ④指の間を洗い、指の隙間を洗い落とす。 ⑤親指を洗い、親指の隙間を洗い落とす。 ⑥手の甲を洗い、手の甲を洗い落とす。 ⑦手のひらをよくすすぐ。 ⑧水で手を洗い、手についた汚れを落とす。</p> <p>(①-⑧を20秒間続ける)</p> <p>※必要に応じてアルコール等で消毒します。</p>
従事者の衛生管理マニュアル	
①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する
器具・トイレなどの消毒マニュアル	
①作業指紋 殺菌、トイレ二次塩素酸ナトリウム0.02%(200ppm)消毒液を使用し、5分間おとし、よくすすぐ	水3粒に消毒液10mlの割合で入れる
②器具二次塩素酸ナトリウム0.02%(200ppm)消毒液に10分以上おとし、熱湯中で5分間煮沸する	水3粒に消毒液10mlの割合で入れる
③おう吐物・一次塩素酸ナトリウム0.1%(1000ppm)消毒液をペーパーにしみこませておろし、生物をとおす	水3粒に消毒液50mlの割合で入れる

印刷物取扱 第1版 印刷番号 031115 ※消毒剤の濃度が9%の二次塩素酸ナトリウム液の場合 ※消毒剤は各製品の使用説明のとおりで使用する

- 36 -

