

羽田空港第一旅客ターミナル ギャラクシーホールにて講習会を開催

令和元年 9 月 13 日（金）、大田区食協は講師として（一社）東食協食品衛生コンサルタントの北村 隆志氏を迎え、食品衛生講習会を開催した。

講習会では営業許可・届出制度の見直しや食品衛生法改正による HACCP の制度化について、また食中毒予防に関する説明がなされた。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」の使い方についての説明もなされた。



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研修 = | | | |
|----------|--|-----------------|-----|-----|-----|
| 店名 | | 組合名 | | | |
| 店舗所在地 | | 自治指導員研修 | 1期 | 2期 | 3期 |
| 営業者 | | | 月 日 | 月 日 | 月 日 |
| 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