

食品衛生実務講習会

管内各地で食品衛生実務講習会を開催

世田谷区食協は、令和元年 7 月 3 日（水）世田谷区民会館ホール、令和元年 7 月 4 日（木）烏山区民会館ホールにて食品衛生実務講習会を開催し、計 926 名が受講した。

講習では、（一社）東京都食品衛生協会技術主幹 栗田 滋通氏が「HACCP 制度化って何？～あなたのお店の衛生管理計画を作ってみよう～」をテーマに下記の内容で講演をおこなった。

○HACCP 制度化とは何か

○小規模な一般飲食店における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について

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=		=食品衛生自治体衛生員検認欄=			
店 名		衛生員名			
店 舗 所 在 地		自治体衛生員検認欄	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

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