

銀座アスター三軒茶屋賓館にて実務講習会を開催

令和元年 11 月 13 日（水）、世田谷食協は銀座アスター三軒茶屋にて実務講習会を開催した。

講習会では、世田谷保健所 食品衛生第一係 統括係長の富田 誠氏および食品衛生第二係 係長の網中 正喜氏を講師として招き、「食品衛生管理ファイルと最近の食品衛生事情」をテーマとした講演が行われた。

講習会第 1 部では、HACCP に沿った衛生管理の概要について、続いて食品衛生管理ファイルを実際に使用する際の注意点についての解説がなされた。

第 2 部では、世田谷区で発生した「鶏肉」の生食や加熱不足が原因であるカンピロバクター食中毒等の事例をあげて、潜伏期間や症状、予防方法の説明がなされた。また、調理器具や手を介しての二次汚染にも気をつけるよう呼びかけた。

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		食品衛生自治体届出記録簿				
店名	施設所在地	届出番号	1 期	2 期	3 期	4 期
		届出日(年月日)	月 日	月 日	月 日	月 日
営業者		届出取得日時				
食品衛生責任者						

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

