

## 食品衛生実務講習会

# 八芳園で食品衛生実務講習会を開催

品川食協は、令和元年7月12日（金）に八芳園にて食品衛生講習会を開催。管内の賛助会員・特別会員71名が受講した。

講習では、（一社）東食協技術研究所コンサルタント部副主幹 牧田直城氏が、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について」をテーマに講演をおこなった。食中毒発生状況や、東食協が作成している「食品衛生管理ファイル」にある衛生管理計画書や記録表の作成などについて解説された。

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=		=食品衛生自治体職員記録=			
店名		組合名			
店舗所在地		自治体自治体職員名			
営業者		1期	2期	3期	4期
食品衛生責任者		月日	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