

食品衛生実務講習会

きゅりあん 大ホールにて実務講習会を開催

品川保健所及び品川食協は、令和元年 10 月 9 日・10 日に、きゅりあん 8 階大ホールにて実務講習会を開催し、管内の食品衛生責任者など 895 名が参加した。

東京サラヤ(株) HACCP 責任者養成研修担当アドバイザー 小島 宏美氏を講師として招き、講習会第 1 部では食中毒発生状況や食中毒予防についての解説をしていただいた。

また講習会第 2 部では、食品衛生法の改正に伴い、すべての食品事業者が HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことや、小規模な一般飲食店向けに作成された「食品衛生管理ファイル」の使用方法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		食品衛生責任者情報			
店名		姓 名			
店舗所在地		食品衛生責任者氏名			
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

