

改正食品衛生法が完全施行^{6月1日}

HACCPに沿った衛生管理が必要

飲食店営業者は手引書を参考に取組みを

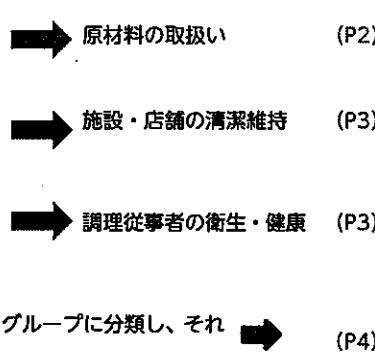
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者※向け) 概要版から

実施すること

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

1. 衛生管理計画の策定

- 一般的衛生管理のポイント
 - ① 原材料の受入の確認
 - ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
 - ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
 - ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
 - ③-3 トイレの洗浄・消毒
 - ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
 - ④-2 衛生的な手洗いの実施
- 重要管理のポイント
 - 調理方法に応じ、メニューを3つのグループに分類し、それぞれのチェック方法を決めます。



2. 計画に基づく実施

- 1で決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。実施する手順は手順書を参考にしてください。

3. 確認・記録

- 1日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題がある場合にはその内容や対処を記録用紙に書き留めておきましょう。また、定期的(1か月など)に記録を振り返り、同じような問題が発生している場合には対応を検討しましょう。

小規模な一般飲食店事業者向けの手引書は(公社)日本食品衛生協会が作成。概要版の全ページは右記参照。https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku-unitiuite/bunya/0000179028_00003.html



新潟県社交飲食業生活衛生同業組合
副理事長

山本 勝 男氏

4月29日に発表された令和3年春の叙勲・褒章で、新潟県組合副理事長の山本勝男氏が旭日単光章の受章に沿った活動への貢献等が高く評価されたもの。山本氏はスバル自動車勤務を経て昭和45年に製薬会社を創業。新潟県組合は平成11年に、常務理事に就任。同時に魚沼支部長と組合の経営特別相談員として、日頃から日本政界や、平成22年に全国生産者団体中央会議長表彰、平成26年に厚生労働大臣表彰などを受賞しており、今回の叙勲へと至った。

組合の活動に多大な貢献

改正食品衛生法が6月1日から完全施行となりました。△HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化△営業許可制度の見直し△営業届出制度の創設△食品等のリコール情報の報告の義務化……が柱ですが、これらは飲食店に影響の大きいHACCPに沿った衛生管理を取り上げたい。

HACCP(ハサップ)
とは原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程を貯蔵・販売において、食品安全などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的に管理する方法。衛生管理の「見える化」ともいえる。

6月1日から原則、全ての食品等事業者は一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が求められている。當初許可の取得時や更新時、保健所による定期的な立入等の確認対象となる。具体的には衛生管理計画を作成、実施状況を記録し保管する。

飲食店営業者ならば「小規模営業者等」に分類され、業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができる。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者※向け) 概要版から

実施すること

1. 衛生管理計画の策定

2. 計画に基づく実施

3. 確認・記録

実施すること

1. 衫生管理計画の策定

2. 計画に基づく実施

