



発行/福岡市中央料飲店組合
〒810-0002 福岡市中央区西中洲 5-15
セントラルパークタワービル 3F
TEL092-751-2208
FAX092-751-8430
URL <http://fcrk.jp>

令和2年度 衛生検査(店舗立入検査)について(再掲)

衛生検査(店舗立入検査)は例年通り10月～11月に実施いたします。訪店日時につきましては、各店に直接通知いたしますので、よく読んでご準備いただきますようお願い申し上げます。

✦ 腸内細菌検査(検便)について

例年、衛生講習会のときに採便管をお渡ししておりましたが、今年は各店に衛生検査の通知書と一緒に、昨年度の検査実績に応じた数の採便管を送付いたします。衛生検査日に合わせて検便を実施し、巡回指導員に提出してください。なお、立入検査日より早くに検便を実施した場合は、直接検査センターへ郵送し、検査結果の通知書を立入検査の際に提出してください。

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の施行について

平成30年6月、食品衛生法が改正されました。**令和3年6月までに**、小規模事業者は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務付けられます。**令和2年度(現在)は HACCP 準備の最後の年となります。**

食中毒の約60%は飲食店で発生しています。食中毒の事故を減らすためには、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が有効であり、事業者の実施義務として法律で定められました。事業者が実施していないと、改善の指導が入り、その上で改善に従わない、または悪質なケースなどは営業の停止や禁止などの行政処分、さらに罰金や懲役なども規定されています。

HACCP(ハサップ)は難しくありません！

これまでの手洗い、清掃、従業員の健康管理など一般衛生管理に関する取り組みと、メニューに応じた管理方法を定めた重要衛生管理計画を作成し、実行、記録・確認することです。

「難しい」「めんどう」「なぜやらないといけないのか」という意見も多いと思います。しかし、HACCP を導入することで、衛生管理のポイントが明確になり、食品の安全性が向上し、食中毒の発生の可能性が低くなります。さらには、記録を残すことにより現場の状況が把握しやすく、保健所や顧客に対して自分のお店の管理状況をスムーズに説明できます。自分のお店で発生しやすいトラブルや業務の改善点が見えてきて対策を取りやすいなど、メリットはたくさんあります。

計画や記録はどうやるのか？

厚生労働省のホームページに、各種団体が作成した手引書が載っています。飲食店については、日本食品衛生協会が作成した「小規模な一般飲食店の手引書」を参考にしてください。この手引書にはひな形や記載例も掲載されていますので、それを参考に(ひな形をそのまま利用してもOK)、少しずつできることから実施し、記録する習慣をつけましょう。(裏面へつづく)

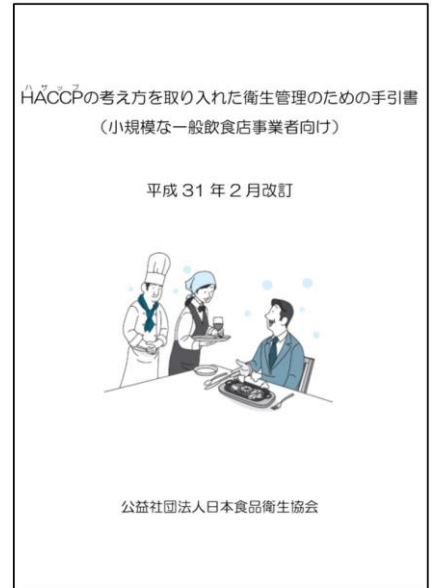
HACCPの手引書は厚生労働省のHPにあります！

各種団体が作成した
手引書を手に入る



厚労省 業種別手引書

検索



↑ 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向け

日本食品衛生協会のHPには、エクセル様式の記入用紙が掲載されていますのでご活用ください。また、1年間の記録が可能な「衛生管理計画・記録簿」ノート(右→)を組合にて取り扱っています(1冊 250円)。事務所までお問い合わせください。(電話 092-751-2208)

衛生管理計画・記録簿(エクセル様式)



日本食品衛生協会 衛生管理計画

検索



県連:飲食店営業者のための無料相談室

日 時 令和2年10月2日(金)13:00~15:00
 会 場 福岡生活衛生食品会館 2F(福岡市博多区千代1-2-4)
 相談内容 法律相談全般 及び 労務問題に関する相談
 利用者 組合員
 利用料金 無料(ただし、相談を継続される場合は相談者の負担となります)
 利用方法 氏名、連絡先、所属組合名および相談の概要を記載の上、事前にFAXでお申し込みご連絡ください。
 連絡先 福岡県料飲業生活衛生組合連合会事務局
 ☎092-641-8111 FAX092-651-5587

