

食 品 衛 生 情 報

令和3年5月28日号

大津市保健所

令和3年6月1日から本格施行となる 「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」 に取り組んでいますか

一般的な居酒屋、スナック、カフェ等の飲食店営業の方も上記制度化の対象になります！

①衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る

②手順書を必要に応じて作成する

③衛生管理の実施状況を記録し、保存する

④衛生管理計画の効果を定期的に検証し、

必要に応じて内容を見直す

「HACCPに沿った衛生管理」について詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。また食品事業者団体が作成した業種別手引書についてもご参考ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

大津市ホームページ上においてもHACCPに関して掲載していますのでご参考ください。

・HACCPに沿った衛生管理について

・【動画】 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理における衛生管理計画の作成の仕方、記録の付け方について業界団体が作成した「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)」を使用し、一般飲食店事業者向けに、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」についての4つの解説動画を公開しています。

https://www.city.otsu.lg.jp/kenko/kenko/sho_eisei/haccp/index.html

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話 077-522-8427 FAX 077-525-6161

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp