

Vol. 9

なんしん News

柏市食品衛生協会

発行: 柏市食品衛生協会
 配布先: 柏市食品衛生協会会員
 所在地: 柏市柏下 65-1 ウェルネス柏3F (柏保健所内)

ホームページアドレス: <http://www.kashiwa-shokkyou.com>

マイナンバー制度の導入、平成29年4月からは消費税10パーセントへの引上げと同時に軽減税率を導入（酒類・外食は除く）するなど、国の税制改正等により、飲食業界においては様々な対策を考案しなければならないことと思います。柏市食品衛生協会では、会員皆様の店舗の販売促進に貢献し、また、食品衛生に関する情報提供をより充実した内容で皆様にお届けできるよう、「グルメ検索サービス」及び「柏市食協食品衛生メール配信サービス」を開始致します。詳しくは右のページをご覧ください。

平成28年度 主な事業 (予定)

- ◆一斉検便受付日 組合会員：4月1日(金)、4月4日(月)、4月5日(火)、6月2日(木)
 一般会員：6月14日(火)、6月16日(木)

◆食品衛生責任者養成講習会の開催

5月26日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
6月30日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
8月2日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
9月27日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
11月25日	金	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
H29年2月2日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
H29年3月23日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00

◆営業許可の更新手続(委託)・証紙の販売・食品営業に必要な消毒液などの物品販売

◆柏まつり巡回指導
 保健所と共に指導員による出店者衛生管理指導を行う

◆食中毒予防パレード
 保健所と共に食中毒予防を啓発する

◆食品衛生指導員県外研修

◆市場まつり・沼南まつり衛生指導など
 まつり会場で手洗い等のデモンストレーションを行う

◆店舗検査



H27.10.18 市場まつりにて

柏市食品衛生協会ホームページにて

協会員限定 **グルメ検索** サービスを始めました!

～柏市内のグルメ情報を提供するサービスです～

- ※店舗紹介およびお店の逸品などをご紹介します。
- ※自社(店舗)のホームページをお持ちであれば紹介します。
- ※会員店舗を広くご紹介し、販売促進に貢献いたします。

会員特典!
登録無料

店舗紹介イメージ



<申込方法> *柏市食品衛生協会にご加入の店舗限定です。

*別添の申込書に必要事項を記入の上、FAXまたは郵送、もしくは窓口へご持参ください。その際に、逸品もしくは店舗画像を1枚送付(郵送・メール)またはご持参(窓口)下さい。

E-Mail : ks@kashiwa-shokkyou.com

*柏市食品衛生協会ホームページからもお申込頂けます。
 ホームページへアクセスし、グルメ検索サービス申込画面から必要事項を入力し送信して下さい。その後登録完了メールが届きます。

食品関係の各組合にご加入の皆様へ

携帯メールシステムを利用した

「柏市食協食品衛生メール」の配信サービスを始めます!

柏市食品衛生協会では、少しでも組合員の皆様にお役に立てるよう、食品衛生に関する各種情報を提供してまいります。但し、情報の濫出にならないよう、食品関係の各組合にご加入の皆様及び、特別会員部会会員へのサービスと限らせて頂きます。

<配信内容>

- *食中毒注意報・警報発生の連絡
- *柏市内の食中毒事故発生状況
- *柏市保健所からの食品衛生に関する情報提供
- *柏市食品衛生協会からの各種情報提供
- *組合衛生講習会の日程、組合検便の日程、店舗検査の日程等のお知らせ



☆組合員には「登録用アドレス」と「登録用QRコード」を配布致しますので、是非登録してご活用頂けますようお願い申し上げます。

グルメ検索サービス 及び 柏市食協食品衛生メールサービス についてのお問い合わせ先

柏市食品衛生協会(柏市保健所内)

TEL:04-7167-0488 / FAX:04-7167-0488 / E-Mail:ks@kashiwa-shokkyou.com

ホームページアドレス: <http://www.kashiwa-shokkyou.com>



■基本チェックポイント■

- 食品営業許可証の掲示
- 食品衛生責任者票の掲示
- 講習会の受講
- 検便の実施
- 賠償共済の加入



あなたのお店とお客様のための

店舗検査です！

～日頃から心がけましょう～



食品衛生指導員は会員の
架け橋です！

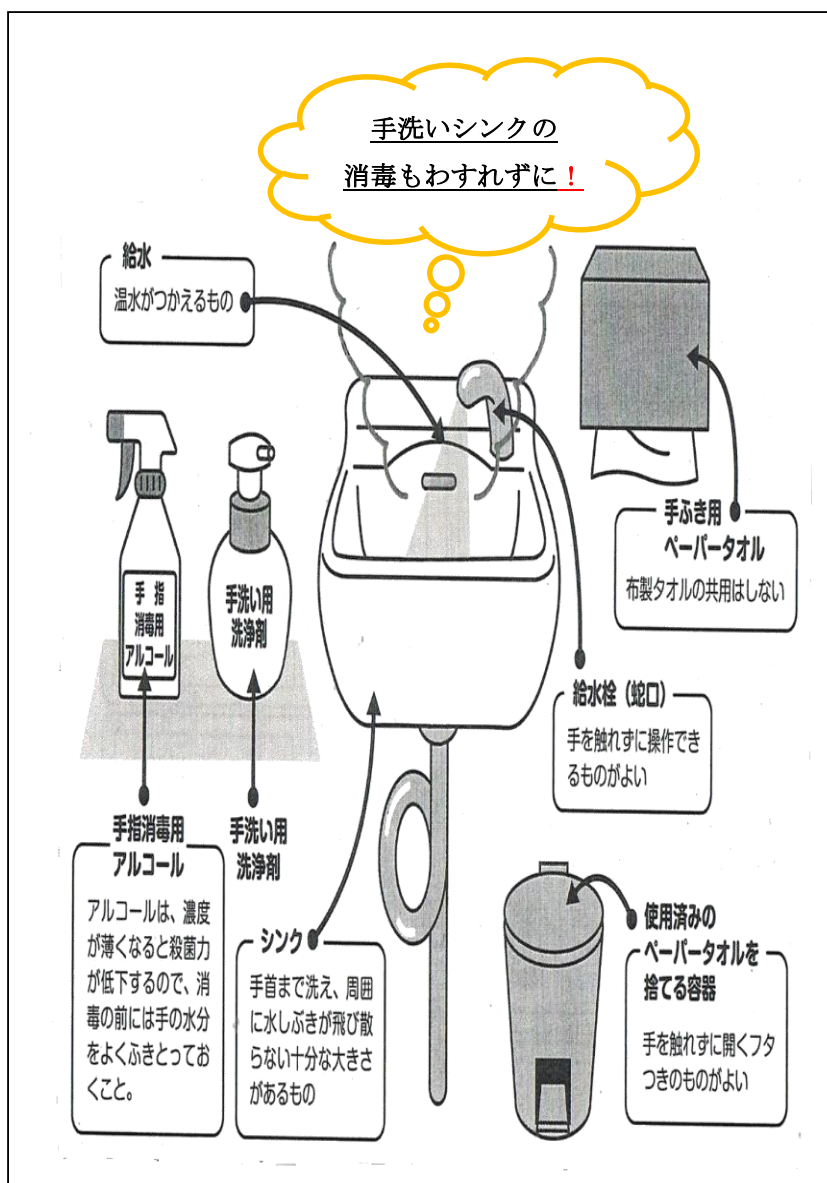
指導員はあなたの町の食品衛生を守る為に日々活躍しています。

是非！この機会に店舗検査等のご質問があれば、お近くの指導員までお声を掛けて下さい。

柏市保健所と食品衛生指導員は皆様の店舗をお客様が安心して御利用頂く為、また食中毒事故や異物混入を防ぐ為、定期的に巡回指導させて頂いております。ご訪問の際には是非ご協力の程お願いします。

今回のあんしんNewsは**施設内チェックポイント・異物混入の原因になる備品**などをご紹介します。あくまでも一例ですがご参考にして頂ければ幸いです。

手洗い設備の改善



器具・備品の管理

◆調理施設内で備品は必要最小限にしましょう！！

○調理器具等

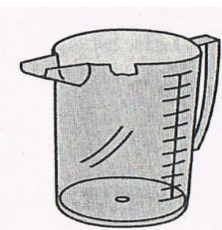
金属ザル

アミが破れたら交換しましょう。



プラスチック容器

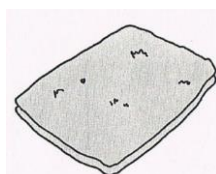
欠けたり、ひびが入ったら交換しましょう。



○清掃用具等

布きん

毛羽立ちが出たら廃棄しましょう。



清掃ブラシ

毛先が広がり始めたら交換しましょう。

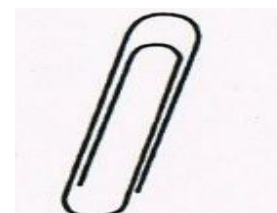


画 鋇



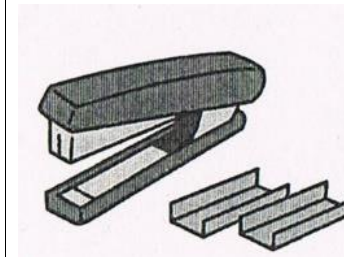
壁などに止めた画鋇が、落ちてしまい異物混入の原因になります。

クリップ



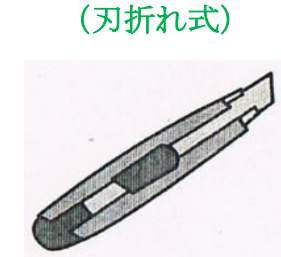
小さく、ちらばりやすいので異物混入の原因になります。

ホチキス



ホチキスの針が異物混入の原因になります。

カッターナイフ (刃折れ式)



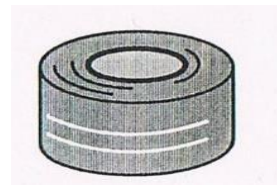
掛けたカッターの刃が異物混入の原因になります。

鉛筆・シャープペン



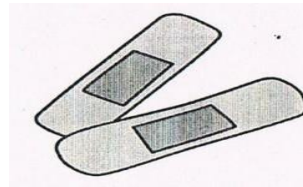
鉛筆の芯、シャープペンの芯が折れた物が異物混入の原因になります。

セロファンテープ



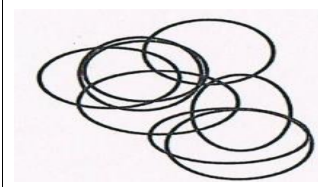
縁にゴミ、ホコリが付着したり、毛羽立ちが髪の毛の様に見え異物混入の原因になります。

絆創膏



手袋せずに付けたまま調理を行うと異物混入、食中毒の原因になります。

輪ゴム



保存する時など使用した輪ゴムが調理した時に混入して異物混入の原因になります。

施設内のチェックポイント！

冷蔵庫の吹き出し口にホコリが
付着はしていませんか。
冷蔵庫の上部にホコリは、ありませ
んか。取っ手、表側は衛生的な状態に
保たれていますか。
温度管理は適正ですか。
冷蔵 10℃以下 / 冷凍 -15℃以下

◆食品保管方法◆

生食用食品と
肉・魚・根つきの野菜は
別管理で保管していますか。

食品の賞味・消費期限は
確認していますか。

冷蔵庫の裏

冷蔵庫の裏側・横側に
油污れによるホコリ付着
はありませんか。
新品の時の保護シールが
貼ったままになっていま
せんか。
(シールに汚れが着いて
しまいます)
剥しましょう

普段は気付きにくい箇所に着目
して参考にして下さい。

食器具類を収納する棚には戸が
設置されていますか。

シンクは食器用
と調理器具用と
きちんと区別さ
れていますか。

手洗いは手洗
い設備で行っ
ていますか。

パッキンは劣化していませんか。
カビが生えていませんか。
冷蔵庫内の吹き出し口にカビ・
ホコリはついていませんか。
庫内に食品カスは落ちていませんか。

床面は乾いた状態が維持さ
れていますか。
(床面がぬれていると害虫
や臭いの発生原因となりま
す) 食品カスは落ちていま
せんか。床の隅にゴミは溜まっ
ていませんか。

クロスが剥がれは
ありませんか。
天井・照明にホコリ
はありませんか。

天井の角

調理場とそ
の他エリア
に区画戸は
設置されて
いますか。

まな板の洗浄
消毒は行き届
いていますか。

画鋸・折れ釘・
フックネジが壁に
刺さっていません
か。壁に穴が開い
たままになってい
ませんか。

換気扇・換気扇
のヒモに油・
ホコリが付着し
ていませんか。

作業台の下、裏

壁面に油污れ、油污れによ
るホコリの付着はありま
せんか。調理台の下や隙間
にゴミは溜まっていませ
んか。

定期清掃は行なっていますか。排水溝の側壁やふたの裏側は
見逃しがちです。
ゴミは溜まっていますか。水が流れる様におきしょう。
悪臭が出ない様に気をつけましょう。