

柏市食品衛生協会 あんしん News

配布先：柏市食品衛生協会会員

発行：柏市食品衛生協会

所在地：柏市柏下 65-1 ウェルネス柏 3 F（柏市保健所内）

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

昨年、食品衛生法が改正施行され、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が必須となりました。皆様の店舗ではHACCPの取り組みを始めてますか？当協会では、柏市保健所と協力し情報提供を続けていきますので、ご協力の程よろしくお申し上げます。

令和4年度 主な事業（予定）

- ◆一斉検便受付日 組合会員：4月4日（月）、4月5日（火）、
5月10日（火）、6月7日（火）、6月10日（金）
一般会員：6月23日（木）、6月24日（金）

◆食品衛生責任者養成講習会の開催予定

4月 8日	金	ハート柏迎賓館	10:00～17:00
6月17日	金	ハート柏迎賓館	10:00～17:00
8月26日	金	ハート柏迎賓館	10:00～17:00
11月25日	金	ハート柏迎賓館	10:00～17:00
令和5年2月17日	金	ハート柏迎賓館	10:00～17:00

- ◆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
- ◆HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進
- ◆柏市食品衛生表彰大会
食品衛生功労者・優良施設表彰
- ◆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
- ◆店舗指導
- ◆各種講習会・勉強会・相談会の開催
- ◆ノロウイルス予防月間における広報活動



HACCP 対応型

自主管理記録簿の活用を推進しております！

（1セット 650円）

食中毒事故を防ぐために

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を始めよう！

完全義務化です！

令和3年度 千葉県における食中毒発生状況

自治体	千葉県	千葉市	船橋市	柏市	累計
件数	6	6	1	2	15
患者数	40	27	3	57	127
死亡患者数	0	0	0	0	0
1件当たり患者数	6.7	4.5	3	28.5	8.5

(令和 3年4月1日～令和4年2月18日まで)

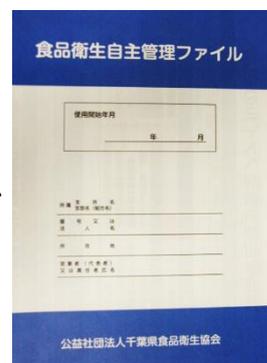
消費者は食品等事業者「安全」を求めています。

これに応えるために、食品等事業者は日頃から施設の衛生管理の状態を確認しておきましょう。食品による事故をゼロに近づけるために努力をすることは、食品等事業者の責務です



千葉県食品衛生協会

食品衛生自主管理ファイルの使い方



① リスクを知る 2ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」を作る

一般衛生管理のポイント 3～4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従業員の健康管理
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 5～6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す