

HACCP 始めていますか

食品衛生法が改正され、全ての食品等事業者の皆様に「HACCPに沿った衛生管理」への取り組みが義務付けられました。今後は保健所による施設の立入検査や営業許可の更新の際に、衛生管理計画の作成およびその実施記録について確認されることになります。

「HACCPに沿った衛生管理」については、各事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書が、厚生労働省のホームページに掲載されています。また、チェーン店や焼肉店以外の小規模な一般飲食店は、東京都が作成し、当協会が編集して会員にお配りしている「食品衛生管理ファイル」をご利用いただくことも出来ます。この手引書や食品衛生管理ファイルには、衛生管理計画のひな形や、記入例なども記載されていますので、まずはご自身の業種に該当する手引書を使って衛生管理計画を作成し、「HACCPに沿った衛生管理」への取り組みを始めてみてください。

当研究所では、東京都からの委託事業として、東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」を使用し、下記の条件に合った飲食店の方々を対象に、無料で衛生管理計画の作成をお手伝いさせていただきます。先着360施設となりますので、お早めにお申し込みください。

①業種：小規模な一般飲食店（ただし、旅館・ホテル、チェーン店、焼肉店を除きます）

②所在地：東京都内（ただし、23区内、八王子市、町田市を除きます）

「衛生管理計画って何?」、「計画を立ててみたがこれで良いのか」など、進め方に不安がある方は、ぜひこの支援事業にお申し込みいただき、安全安心な食の提供にお役立ててください。

東京食品技術研究所 食品衛生コンサルタント部 田崎真也