

大社 2021 発行7号
令和3年5月16日

組合員 各位

大分県社交飲食業生活衛生同業組合
理事長 佐藤昭次郎

食品衛生管理ファイル「衛生管理計画」・「記録表」について

周知の通り、6月1日より HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が求められ、衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管しなければなりません。組合作成の、この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。「衛生管理計画」は東京都作成の様式ですが、大分市保健所に確認して、承認と使用許可を得ています。自分で作成するのが面倒な方は、この食品衛生管理ファイルを使ってください。

1、「衛生管理計画」

スナック等の料理を提供しない施設は衛生管理計画①の一般衛生管理のポイントの①～⑦のチェックで十分だと思います、自店舗で必要なところだけチェックを入れてください。食事提供のお店は衛生管理計画②の代表的なメニュー数点くらいは記載し管理方法のチェックを入れてください。

2、「記録表」

スナック、クラブ、バー等は(一般衛生管理の点検項目)の①～⑦項目の○×で十分です(但し毎日実施すること)、お食事の店は重要管理の点検項目までチェックを入れてください。ご自分で年月日、曜日、と店休日は入れてください。

* 1年分の記録表ですが、内容の見直し等で必要な方はコピーしておくか、ご連絡下されば追加発行します

- 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に使いやすい場所に保管してください。「記録表」の保存期間は、最後に記入して1年以上です。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。