



令和2年度 第1号

市場監視だより



千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

令和2年6月12日発行

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について

食品衛生法が改正され、すべての食品事業者は HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることになりました。市場の食品関係事業者の皆さんは、「**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理**」を今年6月1日から実施することとなっています。

ほとんどの許可業種の皆さんには、衛生管理計画を作成していただきました。その後記録は続いていますか？

➤ まだ作成していない方は裏面へ

◎ 衛生管理計画の定期的な見直しも大切！

取扱商品が変わったら、商品の特性に合わせた管理をする必要もあるか見直しが必要です。

また、新型コロナ対策として、消毒する場所の追加や頻度を変更したら、管理計画も改訂しましょう。

たとえば

冷蔵庫の清掃は
月1回で計画

新型コロナに対応を変えた

(例)
冷蔵庫扉の開
閉レバーは毎
日消毒

体調管理の項目は
嘔吐、下痢、発熱

新型コロナに対応したい

(例)
咳や味覚障害
も項目に追加
体温も書く

取引先への説明にも使えますね

★夏期の一斉監視の際には、書類点検もします。管理計画書や記録は店舗で保管し、求めに応じて見せられるようにしましょう。

「変更したいけど、どうすれば。。。」
まずはお電話でご相談ください。

◎HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入

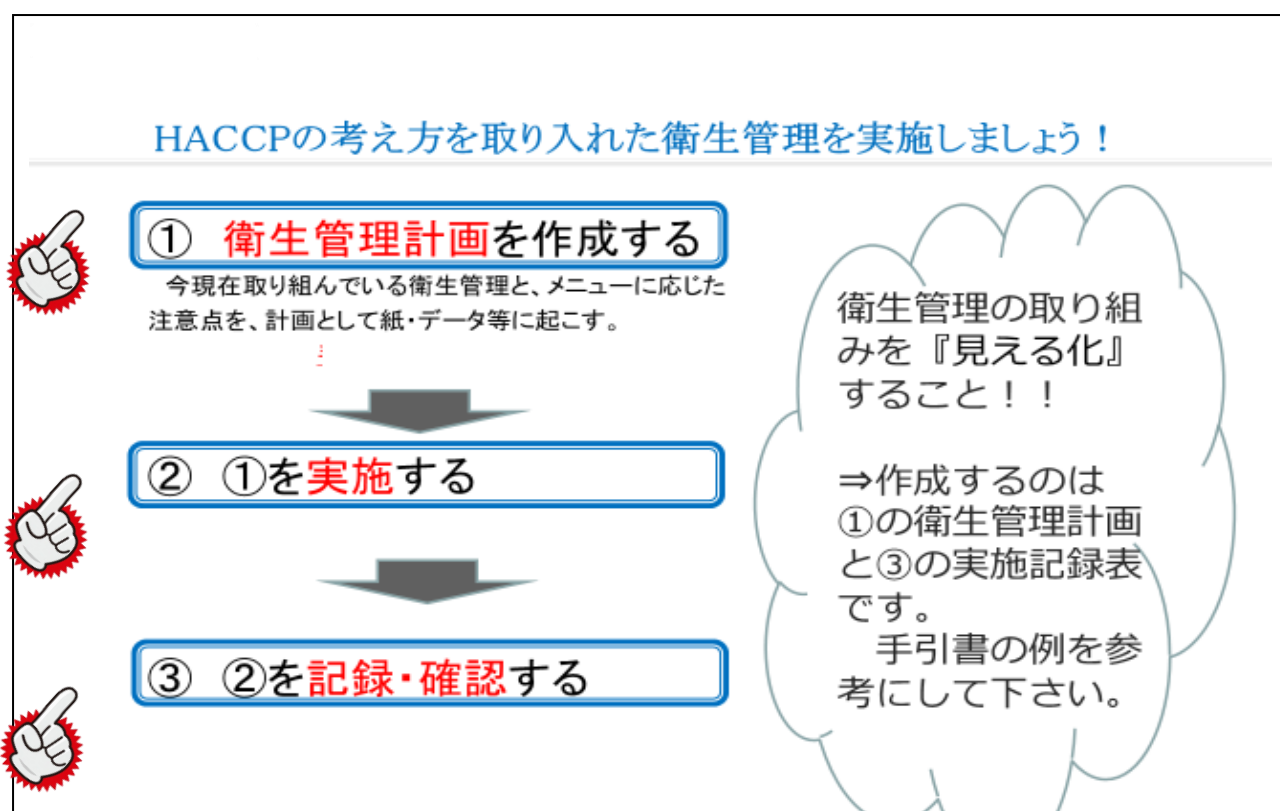
まずは、お配りした業種ごとの手引書を参考にしてください。

缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する場合に限っては、衛生管理計画の作成並びに衛生管理の実施状況の記録及び保存)は、「必要に応じて」行うこととされており、義務ではありません。

青果の取り扱いとはあたりませんので、【青果物卸売業(卸売市場)】、【青果物仲卸業】、【青果物小売業】の手引書が公開されていますので、厚生労働省のホームページでご確認ください。

そのほかの業種も出ていますので、業態にあった手引書を使いましょう。

どの業種でも、やらなくてはいけないことは以下の3ステップです。



作成にあたっては、個別に計画の作成や記録の仕方などご相談に応じます。
不明な事項等があれば、お問い合わせください。

千葉市保健所食品安全課 市場・食鳥監視室
043-238-9959 (平日：午前8時30分から17時30分)