

食品衛生だより

令和元年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

令和2年3月発行 (vol.4)

市場の皆さん、日頃から検査所業務に御協力いただきありがとうございます。
まだまだ寒い日が続きますが、引き続き体調管理に気をつけて食品の衛生的な取扱いを行っていただくよう、よろしくお願ひします。

風邪、インフルエンザ、新型コロナウイルス等の感染を予防するために



- ① 石鹸などによる**手洗い**、手洗い後のアルコール消毒液
- ② 正しいマスクの着用を含む**咳エチケット**

咳やくしゃみの飛沫により感染する感染症は数多くあります。「咳エチケット」は、これらの**感染症を他人に感染させないためのもの**です。

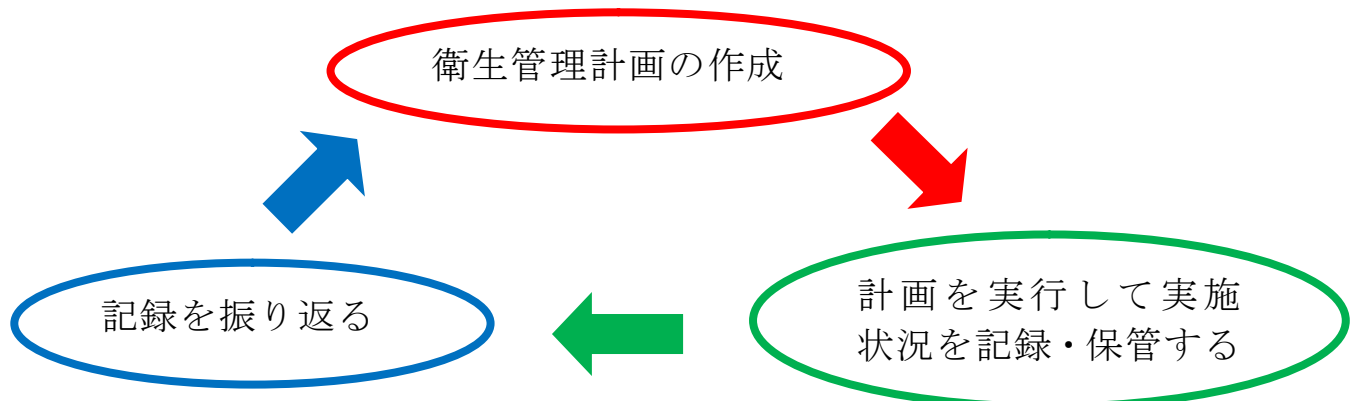
<3つの咳エチケット>

1. マスクを着用する。
マスクをつけるときは取扱説明書をよく読み、正しくつけましょう。鼻からあごまでを覆い、隙間がないようにつけましょう。
2. ティッシュ・ハンカチなどで口や鼻を覆う。(口と鼻を覆ったティッシュは、すぐにゴミ箱に捨てましょう。ハンカチは使ったらなるべく早く洗いましょう。)
3. (マスクやティッシュ、ハンカチが使えない) とっさの時は、上着の内側や袖で覆う。

重要! HACCP制度化の施行日は2020年6月!!!

2020年6月1日からHACCP制度化が開始されます。経過措置期間は1年間(2021年5月末日まで)ありますが、この期間は実際に計画した衛生管理計画が店舗の内実合っているか等確認を行う期間でもあるので、早めに準備を行いましょう。

<HACCP制度化に向けて実施すること>



実際に記録を付けてみて、自分たちの取り扱う商品や実際に起こった事例を振り返って、衛生管理計画や記録簿を更新していきましょう。

HACCP進捗状況 チェック表



衛生管理計画を作成した。

＜衛生管理計画を作成するときのポイント＞

- ① **なぜ必要なのか**を理解しましょう。
- ② **いつ**実施するか決めておきます。
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ **どのような**方法で実施するか決めておきます。
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ **問題があった時**、普段と異なることが発生した場合に、対処する方法をあらかじめ決めておきます。

衛生管理実施記録用紙を作成した。

記録が負担にならないように、○・×のみで記録が出来たり、印刷してある文字を囲む等出来るだけ簡単な記入方法にしましょう。

例： ・ 不可

作成した計画を実行した。

作成した計画は無理なく実行出来るか。店舗の実情に合っているかを確認しましょう。

実行したことを記録・保管した。



確認者は衛生管理計画を実行した結果を記録します。問題があった場合は、その内容も書き留めておきましょう。

責任者は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直す等、対応を検討しましょう。

※今後、私たち食品衛生監視員は、監視指導の際に衛生管理計画や記録を確認する場合がありますので、「**記録は1年程度保管してください。**」

☆HACCP 手引書（関係業種のみ抜粋）



＜厚生労働省 HP 掲載済み＞ 令和2年3月2日現在

（厚生労働省作成）中小規模の食品製造事業者向け
食肉製品編、水産加工品編、漬物編

（食品等事業者団体作成）

小規模な一般飲食店、漬物製造業（小規模事業者向け）、冷蔵倉庫業版、
冰雪製造業（食用氷）、小規模な惣菜製造工場、水産物卸売業、水産物仲卸業、
水産物小売業、食肉販売業、小規模な食肉処理業、青果物卸売業（卸売市場）、
青果物仲卸業、青果物小売業、小規模ジビエ処理施設