

食品衛生 FAX 通信

令和8年4・5月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 4・5月の目標 ～

新人さんへのHACCP教育を忘れずに！

年度が変わり、従業員の入れ替わりが激しい時期かと思いますが、HACCPを継続して実施できるよう、HACCPの取組方法を改めて確認しましょう。

◆HACCPの取組方法

- ① 手引書を参考に、
食材の取扱いにおける
リスクを知る

スーパーマーケットにおける
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書



手引書の一例

- ② 衛生管理計画を作る
例えば…冷蔵庫・冷凍庫の温度管理について
いつ・どのように・問題があったときのルールを決めます



- ③ 衛生管理計画の内容を
周知する
(例えば、入社時や朝礼時)



- ⑤ 記録等を定期的に振り返り、
必要に応じて衛生管理計画を
見直す

例えば…
冷蔵庫を修理したので、しばらく
は温度確認の頻度を見直します

旧) 1日1回 (始業前)
新) 1日2回 (始業前・終業後)

また、振り返りを行ったら、
その旨を記録に残しておきましょう

- ④ 実施した内容を記録する

全従業員が同じレベルの衛生管理ができるように、新しい従業員には特に「③ 衛生管理計画の内容を周知する」を重点的に実施しましょう。

問合せ先

島しょ保健所大島出張所

Tel 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

Tel 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

Tel 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

Tel 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

Tel 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

Tel 04998-2-2951