

東京都多摩府中保健所にも掲載

多摩府中 ミニ情報

検索



2020Vol. 1

飲食店の皆様!

「計画」と「記録」、できていますか?

～「HACCP導入状況実態調査」の結果と、これから始める「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」～

令和2年6月から、全ての食品事業者に『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法』に基づく衛生管理が制度化されました。これに先立って、管内の飲食店の導入状況を調査しました。

HACCP導入状況実態調査 (一部抜粋)

調査期間：平成30年10月～令和元年9月

調査対象：多摩府中保健所管内6市(府中・調布・三鷹・武蔵野・小金井・狛江)の飲食店事業者
(カッコ内は各設問における有効回答数)

一般衛生管理

普段の営業で
このような確認をしていますか?

冷蔵庫の温度

95%

(725軒)

従業員の体調

86%

(702軒)

原材料の状態

90%

(719軒)

重要管理

料理の火の通りを
どうやって確認していますか?

火力・時間で管理

62%

目視で火の通りを確認

60%

温度計などで確認

23%

(595軒) 【複数回答可】

冷蔵庫の温度 従業員の体調 加熱調理の温度の
衛生管理計画書(マニュアル)を作ってますか?

衛生管理計画書を
1つ以上作成している

60%

(710軒)

では...確認したときの記録を残していますか?

以下の確認項目の記録を残している

冷蔵庫の温度

28%

(725軒)

従業員の体調

22%

(702軒)

原材料の状態

18%

(719軒)

料理の加熱に関する記録

8%

(595軒)

結果

普段の衛生管理はしている

けれども

衛生管理計画書が全ては揃っていない
(マニュアル)

確認の記録を取っていない

お店が多いと判明!

『計画』と『記録』を作りましょう!

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書を、厚生労働省のウェブサイトからダウンロードできます。

厚生労働省 HACCP手引書

検索

飲食店営業の方には、あわせて使える
「管理ファイル」もあります!

裏面へ