

HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理で 食品関係業者が実施していくこと

～食品衛生自主検査について～

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が義務化され食品関係業者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、衛生管理計画および手順書を作成し、それに沿って衛生管理を実施します。その状況を記録して保管し、その効果を定期的に検証し、必要に応じ見直しをするように定められました。

●検便＝健康診断

6ヶ月以内ごとに一回程度の検便を実施して、健康であること（保菌者でないこと）を確認しましょう。

●一般飲料水（水道事業等により供給される水以外を使用する場合）

水質試験検査の実施内容

1年以内ごとに1回必須検査項目を実施

5年以内ごとに1回26項目検査を実施

●食品検査

提供、販売する食品と同じ工程で調理・製造した食品を検査することで衛生管理が適切か確認できます。1年に1回程度は食品検査を受けその検査結果をもとに食品衛生試験研究所にて必要に応じた相談もできます。

2ヶ月に1回程度、サンコリテップによる衛生管理の検査も実施しましょう。

[参考] 浴槽水（旅館・公衆浴場等におけるレジオネラ症防止対策）
県条例で浴槽水等の水質検査を義務付けています。
定期的に浴槽水の検査を実施し、日頃の衛生管理が適切か確認してください。