

墨田区のお知らせ

No.1996

2021年(令和3年) 4/21

毎月1日・11日・21日発行

◆2面以降の主な内容
2・3面・・・新型コロナウイルス感染症の関連情報等
3・4面・・・講座・教室・催し・募集

東京2020オリンピック
開催まで あと 93 日
東京2020パラリンピック
開催まで あと 125 日



すみだ

発行：墨田区(広報広聴担当) ☎5608-1111代表 〒130-8640墨田区吾妻橋一丁目23番20号

<https://www.city.sumida.lg.jp/>



飲食店など食品を取り扱う全ての事業者が ハサップ HACCPに沿った衛生管理 取り組むことになりました



墨田区食品衛生キャラクター

すみだこ

食品衛生法の改正により、6月1日から、原則、全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が義務付けられます。その中で示された事業者に求められる取組と、皆さんが家庭でもできる取組を紹介します。

問合せ 生活衛生課食品衛生係(区役所5階) ☎5608-6943

HACCPとは?

食品を取り扱う工程の中で、「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理する衛生管理の手法です。

どんな取組をするの?

例えば、小規模事業者の場合、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります。具体的な取組は以下のとおりです。

1 リスクの把握

2 衛生管理計画の作成

3 計画に基づき実施

4 実施内容を記録

5 記録の振り返りと計画の見直し

作成方法の動画公開中!



必要事項を記入することで衛生管理計画が完成する、飲食店向けの「食品衛生管理ファイル」の作成方法を紹介した動画を、区ホームページでご覧になれます(上のコードを読み取ることでも接続可)。「食品衛生管理ファイル」は区ホームページから出力できるほか、問合せ先でも配布しています。

HACCP講習会も開催予定! 詳細は区ホームページへ

ステッカー配布中!

区では、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいる事業者に対し、左のステッカーを配布しています。希望する方は問合せ先へご連絡ください(衛生管理計画等の確認あり)。

消費者の皆さんは、このステッカーをお店選びの参考にしましょう。

HACCPに取り組んでいる方に聞きました!

私たち飲食店にとって衛生管理は当たり前で、以前から取り組んできましたが、HACCPが義務化となり、これまでと大きく違うのは衛生管理を記録するという事です。私のお店では、区の「食品衛生管理ファイル」を活用しています。先日、冷蔵庫が故障してしまいましたが、毎日、冷蔵庫の温度を記録しているおかげで、異変にすぐに気付くことができました。

そばの里みつまさ店主 河西紀道さん
(墨田区食品衛生協会会長)



食品事業者だけじゃない! 家庭でもできるHACCP

HACCPは家庭でも食中毒予防の手段として活用できます。場面ごとにそのポイントを確認しましょう。詳細は区ホームページ内の「すみだこの部屋」へ! 右のコードを読み取ることでも接続できます。



1 食品の購入



- ▶食品表示をよく確認する
- ▶肉や魚はビニール袋に包む

2 家庭での保存



- ▶温度管理が必要な食品はすぐに冷蔵庫で保管する
- ▶肉や魚の汁がほかの食品に付かないようにする

3 下準備



- ▶適切なタイミングで手を洗う
- ▶生で食べる食品は最初に調理する

4 調理



- ▶食品(肉等)は十分に加熱する
- ▶調理済食品は室温で放置しない

5 食事



- ▶食事の前は手を洗う
- ▶できあがった食事はすぐに食べる

6 残った食品



- ▶温め直す際は十分に加熱する
- ▶長期間、保存しない

2面

新型コロナウイルス感染症の関連情報

電話相談窓口、墨田区コロナワクチン接種問い合わせダイヤル、「区役所1階の窓口の混雑状況がわかります!」、行政書士による「一時支援金」の無料相談、各傷病手当金の支給等