

## 報告 令和元年度 食品衛生指導員「巡回指導資料」活用のお願

HACCPに沿った衛生管理の義務化まで、あと2年余りとなりました。平成29、30年度に引き続いて、本年度も重点指導項目を「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」として普及等の活動をお願いしております。

これまでリーフレットの配布等を中心に活動をお願いしてきましたが、各支部の皆さんからは現場で指導助言の際に使用できる資料が欲しいとの要望もあり、現場で使える指針を作成いたしました。

内容は、

- I 基本方針
- II HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- III 巡回指導等におけるポイント
- IV Q & A
- V 重要管理のポイント記載例(参考)



で構成しております。

具体的には、小規模な一般飲食店向け手引書の概要に加え、「巡回指導等におけるポイント」、「Q & A」では、実際の巡回指導時にこれだけは伝えたい、このような質問があるのでは？を想定した内容を掲載しております。また「重要管理のポイント記入例」では、できるだけ多くの飲食店の事例を紹介することによって、巡回指導時の参考としてご活用いただけることを目指しました。

当資料は、9月に実施する第9回食品衛生指導員全国研修会でも使用する予定です。研修会では実際に使用した皆さまからのご意見を伺うなどして、指導員の皆さまの積極的な参加により、さらに実践に即した内容にしていきたいと考えております。

HACCPに沿った衛生管理の完全実施まで待たなし！行政との連携を十分に図りながらHACCPの普及を指導員の方で推進していきましょう！

(公益事業部 瀬賀 豊)

The collage shows several pages from the guidance material:

- III 巡回指導等におけるポイント** (Points for Itinerant Guidance):
  - 1. 基本的考え方 (Basic Considerations)
    - (1) 遅く考えないこと
    - (2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、従来の衛生管理と異なるものではないこと
    - (3) 従来の衛生管理の基盤であること
    - (4) 保健所との連携を十分に行うこと
  - 2. 可能な範囲で実施、段階的に行うこと
- V 重要管理のポイント記載例(参考)** (Example of Important Management Points):
  - 1. 朝食: 定食
  - 2. 朝食: 給湯器
  - 3. 朝食: 日本料理
  - 4. 朝食: 煎茶・仕出し
  - 5. 朝食: 寿司・仕出し
  - 6. 朝食: 寿司・仕出し
  - 7. 朝食: 寿司・仕出し
  - 8. 洋食: 洋食レストラン
  - 9. 洋食: フランス料理レストラン
  - 10. 中継料理店
  - 11. お好み焼き
  - 12. うどん店
  - 13. 喫茶: 軽飲食
  - 14. スナック: 軽飲食
- 考え方のポイント** (Key Points of the Concept):
  - 1. メニュー別は衛生管理を行うための一つの方法です。分類にとらわれすぎることなく、本来の目的である「衛生管理」の達成が目的です。
  - 2. 調理の順序や衛生管理の要否をイメージして、十分な距離を確保して調理工程を変更し、十分な距離を確保して調理工程を行ってはいけません。
- 2019年度 食品衛生指導員 巡回指導資料** (Cover page):
  - 表紙
  - 1. 基本方針
  - 2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施
  - 3. 巡回指導等におけるポイント
  - 4. Q & A
  - 5. 重要管理のポイント記載例(参考)