



令和3年度事業計画

	令和3年 6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	令和4年 1月	2月/3月
本会	個別経営相談窓口(週2回)								税務相談会
商業部			中元売出し (予定)	プレミアム商品券 660万販売			◆歳末売出し ◆2022年版 カレンダー町内 配布(予定)		
衛生部	6/23 検便 13:30 15:00	初旬 食中毒パレード	ATP検査 (予定)			手洗い講習 (予定)			
茶業部		和束茶 PRイベント (予定)			和束茶 PRイベント (予定)				

食品事業者の皆様へ HACCP沿った衛生管理の精度化について

令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様へHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなりました。

小規模営業者も各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化された衛生管理を行っていただきますようよろしくお願い致します。



令和3年6月までに

「見える」衛生管理！

製造・加工

販売

飲食

HACCPに取り組もう！

「令和3年6月1日から、原則として、すべての食品事業者へ、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める」こととなりました。

A HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが計画を作成し、特に重要な工程の管理を行います。
【対象事業者】

- ・大規模事業者(食品取扱従事者50名以上)
- ・と畜場
- ・食鳥処理場(認定小規模食鳥処理業者を除く)

B HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

取り扱う食品の特性等に応じた取組で、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化された衛生管理を行います。
【対象事業者】

- ・飲食店営業者、そうざい製造業者
- ・小規模事業者(食品取扱従事者が50名未満)
- ・製造店舗で小売販売する事業所 など

B HACCPの考え方を取り入れた衛生管理「見える化」って何するの？

1 作成

衛生管理計画を作成！

2 実施

計画を実施！

3 記録

結果を記録・確認！

BからAへのステップアップも可能！

保健所でHACCPの個別相談会を実施しています！

詳しくはこちらより
ご覧下さい。

お問合せ
山城南保健所

☎72-4302