**露店営業・自動車営業における食品衛生管理について**

　食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品関連事業者に「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」の実施が求められることになりました。

　営業者の皆様は、以下のような取り組みをお願いします。

**１.衛生管理計画**

**①一般的衛生管理のポイントの作成**

　　　　　営業の際、実施していることを「いつ」・「どのように」管理し、「問題があったとき」はどうするか、記載例を参考に様式に記入します。

**②重要管理のポイントの作成**

取扱食品・取扱条件を確認し、分類ごとに記載例を参考に様式に記入します。

**２.記録、保存**
衛生管理計画ができたら、様式に計画どおり実施できているか記録します。
記録は１年間保存します。

**３.振り返り**
定期的に記録を振り返り、同様の問題が何度も起きているようなら、必要に応じて、衛生管理計画を見直しましょう。

　　　　　　　　　　　　　　　　　寝屋川市保健所　保健衛生課　食品担当

　　　　　　　　　　　　　　　　　　ＴＥＬ：０７２－８２９－７７２１

　　　　　　　　　　　　　　　　　　ＦＡＸ：０７２－８３８－１１５２