

- 7 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施しているか。
- 8 加熱調理食品は中心部まで十分（75℃で1分間以上等）加熱しているか。
[必要な温度及び時間の記録がされてるか。]
- 9 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行っているか。
- 10 食品を盛り付ける際は、使い捨て手袋や菜箸等を利用し直接食品に触れないように努めているか。
- 11 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管しているか。
- 12 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされているか。
- 13 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用しているか。
- 14 調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥しているか。

検食の保存

- 15 検食は、原材料（購入した状態のもの）および調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、48時間以上（2週間以上が望ましい）冷蔵または冷凍保存しているか。

3. 衛生管理体制

- 16 食品衛生責任者は、調理従事者に対して衛生管理および食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図っているか。
- 17 事故発生時に適切な措置を講ずることができるよう対応を定めているか。
- 18 宅配弁当調理施設にあっては、販売先リストを整備しているか。
- 19 外注製品は分析証明書などにより安全が確保されているか。（サプライヤコントロールされているか。）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は「滋賀県ホームページ」中の「食の安全情報」に掲載されています。アドレスはこちら
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/05kanshi/tyori.htm>

(2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）情報

4月から、『滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）』が施行されました。

S-HACCPについて、よくある質問とその答えを「食品安全監視センターホームページ」に掲載していますので参照して下さい。（以下、Q&Aの抜粋です。）

Q & A

- 8 認証を取得するまでの手順を教えてください。

相談： 食品安全監視センターでは、「S-HACCP」の相談を受付けています。

あらかじめ、認証基準に基づき作成した手順書類について相談するようにして下さい。

実践： 申請前に、作成した手順書類に基づき衛生管理を3ヶ月以上実践し、その記録書類を保管します。この結果は、申請後の現地調査で必要となります。

申請： 申請書に手順書類のほか必要な書類を添えて、食品安全監視センターに申請をします。制度の普及を図るため、当分の間は申請手数料を無料としています。

審査： 申請を受けた県は、審査委員会を開催して、提出された申請書等の書類審査および認証を受けようとする施設の現地審査を行い、認証をするかどうかを判定します。

認証： 認証を決定した施設には、滋賀県知事の名前で認証書が交付され、食品安全監視センターのホームページに名称等を公表します。

Q & A

- 23 手順書類は、どのように作成すればよいですか？

製品説明書、製造工程一覧図、重要工程管理表と製品表示確認書の一部は、原則として製品群（同様の衛生管理を行う製品の分類：〔例〕食品群が「和生菓子」の場合、製品群は「蒸しもの」、「餅もの」、「生もの」、「流しもの」など）ごとに作成します。


```

" " :.....
/\  .....
   " " " " " " > "   : : " "
   < >
y
|日 □□□□□□□□| |□□□□□□□□□□|
|_____||_____|
   =       = ~ =       =

```

ろですが、連休疲れの方もいらっしゃるのでは。
4月は例年になく寒い日が多かったようですが、5月はさすがに暖かくなってきました。改めて食品の取扱いに注意していただくようお願いします。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu.htm>

- - - - -