

2020年10月

ソフトクリーム販売店 各位

東京ソフトクリーム衛生協会

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書の提供について

ソフトクリームの衛生管理
(小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意点)

2018年6月に食品衛生法が改正され、2020年6月1日からHACCP制度が施行となり2021年6月1日から「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むことが必要となります。

原則すべての食品事業者（小規模な飲食店も対象）が対象ですので、準備を進めていくことが必要です。

小規模な事業者（1事業所での従業員が50名未満）が、HACCPに沿った衛生管理に取り組めるように、各業界団体が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書を作成し、厚生労働省のホームページに公開されております。

ソフトクリームにつきましても、飲食店の1メニューではありますが、手引書が公開されております。

弊協会では、例年4月に開催しているアイスクリーム類製造業を対象とした衛生講習会にて、今年度はこの手引書の内容を講習する予定でしたが、新型コロナウイルスの感染拡大により開催できませんでした。

HACCPの衛生管理の準備をすすめる上で、ソフトクリームの手引書は、厚生労働省のホームページからダウンロードし印刷できますが、講習資料として用意していた冊子*を無償にて提供させていただきます。

*「ソフトクリームの衛生管理の手引き」と1年分の記録ができる「ソフトクリームフリーザー衛生管理点検表」をセットで郵送にてお送りさせていただきます。

ご必要な方は、下記申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。
または、電話にても受付しております。

なお、大変勝手ながら、申し込み期間は「10月1日（木）～10月30日（金）」とさせていただきます。また、配布部数としましては1店舗様につき1セットとさせていただきます。

◆申込先：東京ソフトクリーム衛生協会 Fax：03-5749-9136

店名		申込者氏名	
住所	〒		
電話番号			

※電話申込みの場合は「東京ソフトクリーム衛生協会 事務局 日世(株)増澤宛」にご連絡ください。 ⇒ tel：03-5749-9144

なお、電話受付は土日祝日を除く「13：30～15：30」の時間帯のみとさせていただきます。