

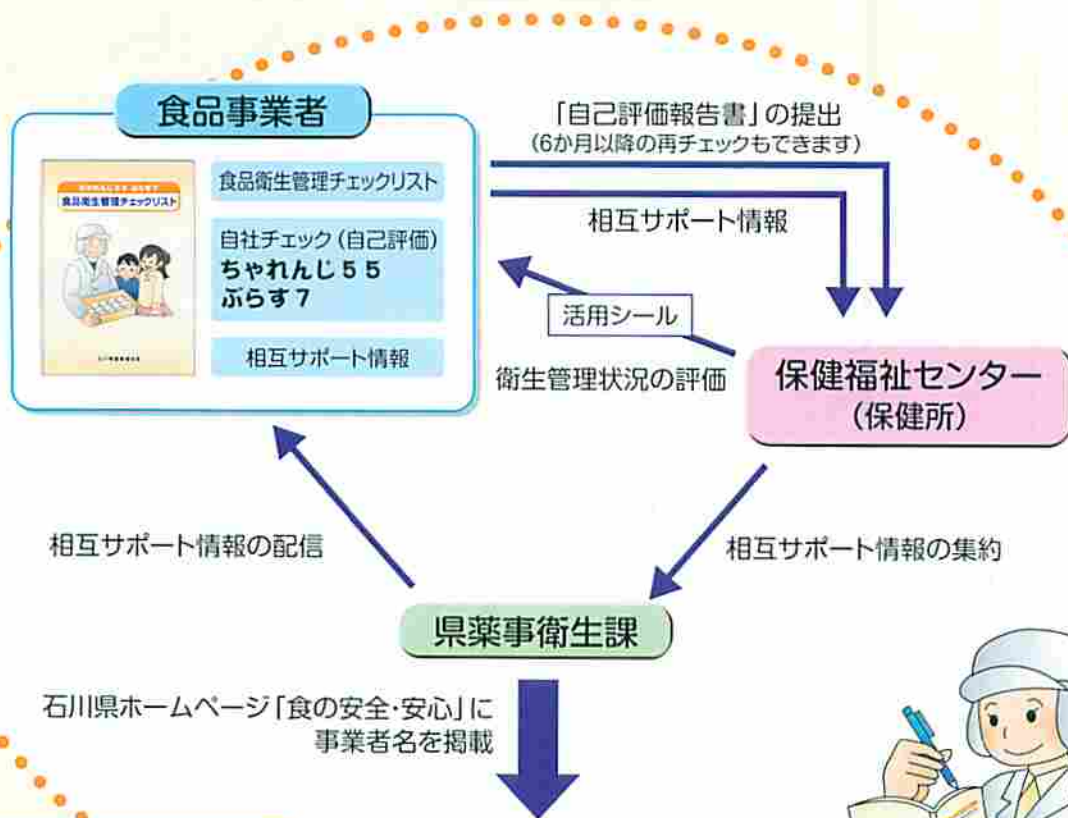
# いしかわの食の安全・安心の輪をつくりましょう



お客様に喜んでいただける食品は「安全・安心」が前提です。みなさんが毎日心をくだしている「衛生管理」について、今一度立ち止まって見直してみませんか。

県では、食品事業者のみなさんと衛生管理のポイントとなる内容を共有し、それを確認することを通じて食品衛生管理の向上につながるよう、「食品衛生管理チェックリスト」を作成しました。

みなさんの積極的な活用をお願いします。



いしかわの  
食の安全・安心の輪

県民

表示のチェックも  
忘れずに!

衛生管理とともに大切な適正表示。こちらのほうは「適正表示チェックリスト」をご活用ください。代表的な製品ひとつを選んで、自社のチェックリストをつくりましょう。詳しくは、管轄の保健福祉センター食品保健課へお問い合わせください。

ちやれんじ55 ぷらす7

# 食品衛生管理チェックリストは こんな内容です!



## 「ちやれんじ55」では

製造する食品の種類や事業所の規模によらず、必ず取り組むべき事項を6つのセクションに分けてわかりやすくまとめました。

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| §1 健康・着衣・手洗い…………… 8項目 | §4 異物の混入防止…………… 4項目   |
| §2 整理と整頓…………… 6項目     | §5 食品の衛生的な取扱い …… 11項目 |
| §3 清掃・作業環境…………… 18項目  | §6 アレルギー物質対策…………… 8項目 |

## 「ぷらす7」では

多くの食品事業者の方に取り組んでいただきたい大切な事項をセクション7として取り上げています。

- §7 さらに一歩前進しましょう… 7項目



## 「サポートルーム」では

みなさんの経験や工夫の他、さらに改善したいことなどを、チェックリストを活用した食品事業者相互で共有し、衛生管理のレベルアップにつなげます。