

令和3年2月吉日

組合員の皆様へ

埼玉県明乳事業協同組合
理事長 松本 勝
副理事長 新井 功

HACCP食品衛生責任者取得 助成金支給の件

組合員の皆様におかれましては、日頃より組合の活動にご協力いただきまして誠にありがとうございます。

令和3年6月1日施行の、HACCPに沿った衛生管理の制度化及び営業許可制度の見直しに伴い、「食品衛生責任者」の資格が必要になりました(5~6年に一度受ける食品衛生責任者実務講習会終了証ではありません)。この資格者は、店舗ごと(巡回管理可能であれば複数店)に一人必要になります。資格取得を促進するために、組合から全店に助成金を支給することが、理事会で決定しました。

「食品衛生責任者」の資格をお持ちでない店舗は、この機会に是非お取りいただきますようお願い申し上げます。すでに資格をお持ちの店舗は、HACCP及びコロナ対策費用等に充てて頂ければ幸いです。

助成金額 1店舗 10,000円

○支給方法 現在の状況を踏まえ「振込」とさせていただきます。

本支店がある販売店については、本店が支店分をまとめて申請してください。

なるべく、ゆうちょ銀行か埼玉縣信用金庫の口座をお願いします。

○受け取りの条件 令和3年3月31日時点において、埼玉協組合員であること。

下記情報を期日までに組合事務局(FAX 048-782-4132)に送って頂くこと。

期日厳守 2月26日(金) 正午まで

販売店名 _____ (本支店計 店舗)

口座情報

・金融機関名 _____

・支店名 _____ 支店

・口座種別 当座・普通 どちらかに○をつけてください

・口座番号 _____

(フリガナ)

・口座名義 _____ フリガナをつけてください

既に「食品衛生責任者」の資格をお持ちの場合はチェックをしてください。 → 資格を持っている

HACCP への対応

① 衛生管理計画の作成 別紙 1

衛生管理表を使うか・参考に作成してください。

② 衛生管理計画の実行 別紙 2

作成した衛生管理表を、毎日実行・記入してください。

③ 記録の作成・確認

実行・記入した衛生管理表を、保管してください。

《 ここまでは、5月31日までにスタートしておいてください 》

④ 「食品衛生責任者」資格の取得 別紙 3

講習会 ※1 に出席し、R3年11月30日までに

資格を取得してください。

※1 講習会の日時・場所・予約は「食品衛生責任者養成講習会埼玉日程」で検索して、各自でお申し込みください。

<http://www.s-shokyo.jp/publics/index/41>

現在コロナで予約が取りにくい状況です。

11月30日までに講習会の予約が取れない時は、多少の期間が過ぎ

ても大丈夫ですので、必ず資格を取得してください。

別紙 1

衛生管理計画

作成年月日：2021年 ○ 月 ○ 日（ ）

作成者： _____

一般衛生管理に関する事項			
商品の受入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・商品名と数量が発注と合っていること。 ・要冷蔵品は納品された時、商品が冷えていること。 ・包装に汚れや破損がないこと。 ・商品から漏れがないこと。 ・賞味期限内の商品であること。 ・問題があった商品は返品する。 		
商品の保管	<table border="1"> <tr> <td>牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザート 類等</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫にて 10℃以下で保管すること。 ・賞味期限ごとに区分けすること。 ・冷蔵庫の呼内温度は始業時と終業時に測定し記録する。 </td> </tr> </table>	牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザート 類等	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫にて 10℃以下で保管すること。 ・賞味期限ごとに区分けすること。 ・冷蔵庫の呼内温度は始業時と終業時に測定し記録する。
牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザート 類等	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫にて 10℃以下で保管すること。 ・賞味期限ごとに区分けすること。 ・冷蔵庫の呼内温度は始業時と終業時に測定し記録する。 		
商品の配達	<ul style="list-style-type: none"> ・商品温度の上昇を防ぐため、配達車両のドアの開閉は速やかに行う。 		

記録及び保管

- ・商品の受け入れ記録は、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度測定記録は、異常があった時の対応内容と共に、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度計は、1年に1回正しい温度を示しているか精度の確認を行う。
- ・会計上、税務上使用した納品書・請求書は会社法、税法上の規定に従い適切に保存する。

別紙 2

商品受入れおよび
冷蔵庫の温度チェック表

2021年〇月

日	商品 受入れ	冷蔵庫の温度				特記事項
		始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	
1日	適・否	℃		℃		
2日	適・否	℃		℃		
3日	適・否	℃		℃		
4日	適・否	℃		℃		
5日	適・否	℃		℃		
6日	適・否	℃		℃		
7日	適・否	℃		℃		
8日	適・否	℃		℃		
9日	適・否	℃		℃		
10日	適・否	℃		℃		
11日	適・否	℃		℃		
12日	適・否	℃		℃		
13日	適・否	℃		℃		
14日	適・否	℃		℃		
15日	適・否	℃		℃		
16日	適・否	℃		℃		
17日	適・否	℃		℃		
18日	適・否	℃		℃		
19日	適・否	℃		℃		
20日	適・否	℃		℃		
21日	適・否	℃		℃		
22日	適・否	℃		℃		
23日	適・否	℃		℃		
24日	適・否	℃		℃		
25日	適・否	℃		℃		
26日	適・否	℃		℃		
27日	適・否	℃		℃		
28日	適・否	℃		℃		
29日	適・否	℃		℃		
30日	適・否	℃		℃		
31日	適・否	℃		℃		

- 注1 冷蔵庫の扉の開閉は速やかに行い、庫内作業中は扉を閉める。
 注2 庫内は常に整理し「先入・先出」を励行する。
 注3 作業終了時は確実に扉が閉まっていることを確認する。

* こちらの資格を取得してください。

見本です

資 養 標 第 0029697 号

食 品 衛 生 責 任 者 資 格 者 証

氏 名 鈴木 一郎

昭和 48 年 10 月 22 日 生

あなたは、食品衛生法施行条例第2条の規定に基づき、
資格を有する食品衛生責任者であることを認定します。

平成 14 年 12 月 3 日

埼玉県知事の指定機関
社団法人埼玉県食品衛生協会 会長



* こちらは修了証なので資格ではありません。

見本です

第 1 - 02 × × 号

支部名 朝霞

食 品 衛 生 責 任 者 実 務 講 習 会 修 了 証

氏 名 埼玉 太郎

あなたは、令和1 年度食品衛生責任者実務講習会の
課程を修了したことを証明します。

令和2 年 1 月 29 日

埼玉県知事の指定機関
一般社団法人埼玉県食品衛生協会 会長

