

衛生管理研修会を開催しました

みえ中央市場マネジメント(株)

三重県地方卸売市場におきましては、関係事業者の皆さまのご努力、ご協力をいただきながら、「HACCPに沿った衛生管理」を取り入れた市場づくりに取り組んでいます。

こうした当市場内の取組を、関係事業者の皆さまが情報共有することなどによりまして、「HACCPに沿った衛生管理」を取り入れた市場づくりへの取組の、さらなる向上をめざすため、さる6月5日（木）に、松阪保健所・職員の方を講師にお招きし、「衛生管理研修会」を開催しました。

対象は、43事業者でした。

研修会の概要は、次のとおりでした。

1 令和7年度食品監視実施計画について

松阪保健所による食品監視が8/1、1/16の2回、食品衛生協会による一斉監視が7/11の1回、計3回で実施させていただきます。

2 食品衛生監視のポイントについて

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理等が完全実施されてから約4年経過しました。

当市場の衛生管理等については、場内事業者の皆さまのご努力により、改善されてきていますが、一方、さらなる努力をお願いしたいところもあります。

衛生管理をはじめ、魚体等の表面温度、衛生意識、販売・陳列時の温度管理について、前年度の課題を振り返り、注意して頂きたい点の重要性を把握していただきたい。

3 HACCPに沿った衛生管理について

衛生管理計画のルールを決め、実行し、記録をつけ、振り返ることで、衛生管理の「見える化」を行い、欠点を早期に発見、品質改善に繋げ、PDCAサイクルで回していただきたい。

4 手洗いについて

食品衛生や食中毒予防の基本は、なんといっても「手洗い」です。

また、レバー式ノブを指で開閉するのではなく、肘で開閉することに気をつけていただきたい。

5 むすび

この研修会を契機に、関係事業者の皆さまが、基礎知識を共有し、各社において、全役員・社員が一体となって、引き続き、取り組んでいただくよう、お願いしました。

【写真】

