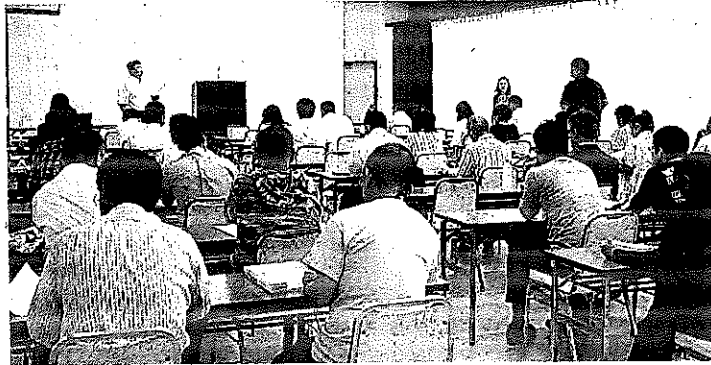


衛生管理計画書についての
質問が相次いだ説明会(大
津市内のホテル)



衛生管理「見える化」学ぶ

県内宿泊施設関係者 新制度へ説明会

滋賀県内の旅館やホテル
178施設が加盟する「県
旅館ホテル生活衛生同業
組合」が3日、大津、草津
両市内のホテルで、食品事
業者に義務づけられる
「衛生管理計画書」の作成
方法についての説明会を開
いた。

今年6月の食品衛生法改
正にいち早く対応しよう
と、同組合が厚生労働省の
補助金を得て開催した。新

制度は国際的な衛生管理手
法HACCP(ハサップ)
の考え方を取り入れてお
り、3年以内に完全施行さ
れるという。

大津会場では、食事を提
供する旅館やホテル約30施
設が参加。立命館大客員研
究員の柿谷康仁さんが、提
供メニューによって食中
毒対策を分けたり、厨房設
備や調理器具別に異常時
の対応を記したりする衛生

管理計画書の様式を説明し
た。柿谷さんは「客や従業
員に安全への取り組みを
『見える化』するための文
書。今までやってきた作業
を整理して」と呼び掛けた。

同組合は9月中に計6カ
所で説明会を開いた後、10
月からはワークショップ
で実際の文書作成を支援す
る。

(岡本早苗)