

### 第3章 HACCPに沿った衛生管理

1	HACCPに沿った衛生管理を実施するうえで、すべての営業者が実施しなければならないことを教えて下さい。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理計画を作成する</li> <li>・ 手引書を作成する</li> <li>・ 記録を保存する</li> <li>・ 定期的に検証する</li> </ul>	P5
2	一般的な衛生管理の基準14項目を教えて下さい。	
答え	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 食品衛生責任者等の選任</li> <li>② 施設の衛生管理</li> <li>③ 設備等の衛生管理</li> <li>④ 使用水等の管理</li> <li>⑤ ねずみ及び昆虫対策</li> <li>⑥ 廃棄物及び排水の取扱い</li> <li>⑦ 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</li> <li>⑧ 検食の実施</li> <li>⑨ 情報の提供</li> <li>⑩ 回収・廃棄</li> <li>⑪ 運搬</li> <li>⑫ 販売</li> <li>⑬ 教育訓練</li> <li>⑭ そのほか(記録の保存など)</li> </ol>	P5 ~6
3	HACCP7原則を教えて下さい。	
答え	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 危害要因の分析</li> <li>2) 重要管理点の決定</li> <li>3) 管理基準の設定</li> <li>4) モニタリング方法の設定</li> <li>5) 改善措置の設定</li> <li>6) 検証方法の設定</li> <li>7) 記録の作成</li> </ol>	P6