

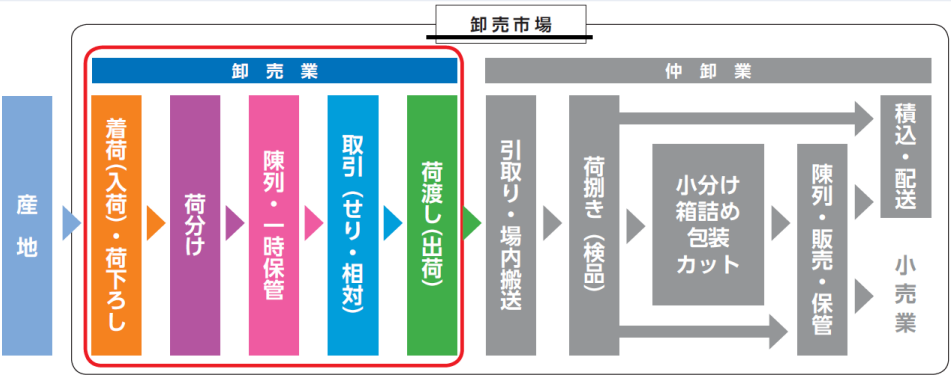
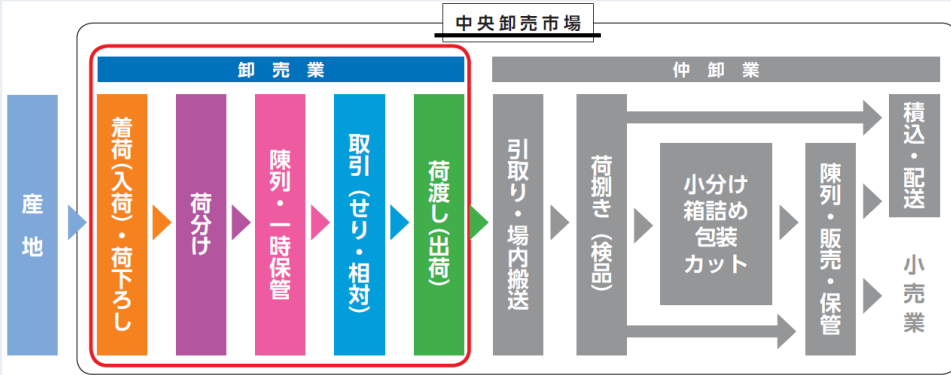


【改訂経緯（公表日）】 2019年11月12日 初版発行
 2019年12月27日 改訂第2版
 2020年 3月 5日 改定第3版

【改訂箇所】

2019年12月27日 改訂第2版	2019年11月12日 初版発行
<p>・表紙</p> 	<p>・表紙</p> 
<p>・目次（2行目）</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 卸売市場の青果物卸売業に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」…………… 1 	<p>・目次（2行目）</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 中央卸売市場の青果物卸売業に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」…………… 1
<p>・ 1 ページ</p> <p>この手引書の対象業種</p> <p>この手引書は、卸売市場法に基づく卸売市場（以下「卸売市場」という。）の全ての青果物卸売業を対象にしています。</p>	<p>・ 1 ページ</p> <p>この手引書の対象業種</p> <p>この手引書は、卸売市場法に基づく卸売市場のうち中央卸売市場の全ての青果物卸売業を対象にしています。</p>
<p>・ 1 ページ</p> 	<p>・ 1 ページ</p> 

【改訂箇所】

2019年12月27日 改訂第2版

・ 1 ページ

**卸売市場の青果物卸売業に求められる
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」**

・ 巻末

HACCP 手引書 総括委員

湯川剛一郎（湯川食品科学技術士事務所）

青果物卸売業 部会

部 会 長 西澤 伸満（一般財団法人日本食品検査）
 委 員 井上 浩（一般社団法人全国中央市場青果卸売協会）
 佐々木奈穂（東京青果株式会社）
 富山 武夫（一般社団法人全国青果卸売市場協会）

2019年11月12日 初版発行

・ 1 ページ

**中央卸売市場の青果物卸売業に求められる
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」**

・ 巻末

HACCP 手引書 総括委員

湯川剛一郎（湯川食品科学技術士事務所）

青果物卸売業 部会

部 会 長 西澤 伸満（一般財団法人日本食品検査）
 委 員 井上 浩（一般社団法人全国中央市場青果卸売協会）
 佐々木奈穂（東京青果株式会社）

2020年3月5日 改訂第3版

・ 10ページ（衛生管理計画）
 記載例の末尾「～しましょう。」を「～する。」等に修正。

一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、 <u>実施する。</u>
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に <u>対応する。</u>
2	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他()
		どのように	市場ルールに従い、分別し <u>廃棄する。</u>
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、 <u>廃棄物を指定の場所に運ぶ。</u>

以下も同じです。

2019年12月27日 改訂第2版

・ 10ページ（衛生管理計画）

一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、 <u>実施しましょう。</u>
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に <u>対応しましょう。</u>
2	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他()
		どのように	市場ルールに従い、分別し <u>廃棄しましょう。</u>
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、 <u>廃棄物を指定の場所に運びましょう。</u>

以下も同じです。