

● 管理運営要領について ●

簡単に言えば、「衛生管理の方法について具体的に文書化（マニュアル化）したもの」です。具体的な取り決め（ルール）を作り、文書化したものを従業員全員に伝え、実践し、記録して、その内容を定期的に見直すということです。

国が策定した「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針（ガイドライン）」を踏まえ、県内で製造、流通、販売される食品のより一層の安全確保を図るため、「沖縄県食品衛生法施行条例」において、営業者が遵守すべき管理運営基準を定めています。

管理運営基準は営業者が行うべき一般的な衛生管理の内容を示すとともに、営業者が自ら施設の衛生管理の内容や方法について「管理運営要領」を作成し、従業員に周知させることと、作成した「管理運営要領」の効果を検証し、その内容を見直すことを義務付けています。

（参考）沖縄県食品衛生法施行条例 別表第1（第2条関係）

1.1 管理運営要領の作成

- （1） 営業者は、施設等並びに食品、添加物及び容器包装の取扱いに係わる衛生上の管理運営要領を作成し、従事者その他の食品等を取り扱う者に周知徹底させること。
- （2） 定期的に製品検査その他必要な検査を実施し、（1）の規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

