

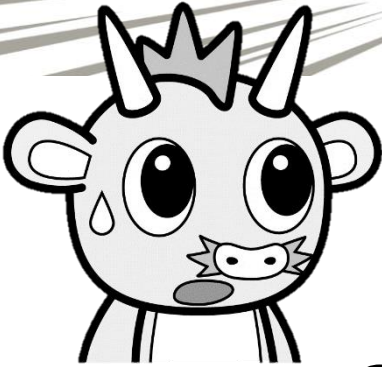
# HACCP 完全施行！！

に沿った衛生管理

えっ?! 何をしたらいいの?!?!

**大丈夫!** 次の手順で HACCP\* です!

※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



## ① 食品衛生管理マニュアル・カレンダーの表紙にお店の名前を書く

食品衛生管理マニュアルは見直しながらい続けます。  
カレンダーは、1年間保存してください。

## ② 食品衛生管理マニュアルに

いつもしている!  
これからしたい!

### 衛生管理をチェック



- ・ 一般衛生管理のポイント : 共通事項
- ・ 重要管理のポイント : 食品の調理方法にあわせて

☞ 当てはまる項目がないときは、「その他」にチェックして記入

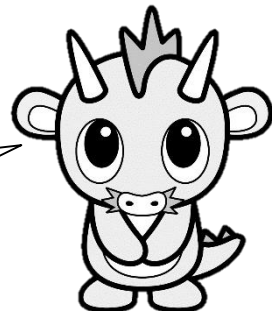
☞ 食品衛生管理マニュアルは定期的に見直し。より良いものに!

## ③ 食品衛生管理カレンダーに毎日記録

☞ トラブル発生! ➡ 対処を記録!



数日分・1週間分など  
まとめて記入するのはダメですよ!



既に使っている様式がある場合、もしくは自分で様式を作成する場合はそちらを使用して構いません。  
(このマニュアル及びカレンダーを必ず使用しなくてはならない訳ではありません。)

- ・来年の4月以降は、カレンダーの最終ページをコピーして使用できます。
- ・毎年、さいたま市ホームページ(QRコード参照)にも掲載する予定です。  
ダウンロードしてご利用ください。

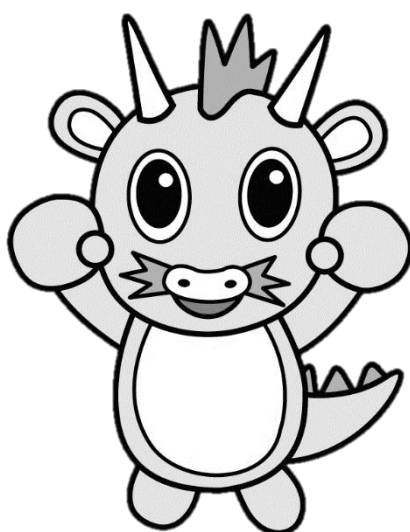


- ・食品衛生管理マニュアルは「小規模な飲食店」のために作成したものです。
- ・他のお店は、厚生労働省ホームページ(QRコード参照)をご参照ください。  
食品等事業者団体が作成した業種別手引書が掲載されています。



大丈夫！！

わからないことは  
お問い合わせください！



さいたま市保健所 食品衛生課  
電話 048-840-2226 / FAX 048-840-2232