

ハサップ HACCP

をはじめよう！

小規模な飲食店における

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しよう。

手順はこれだけ！

- STEP **1** 衛生管理計画を作成する
- STEP **2** 作成した計画を実行する
- STEP **3** 実施したことを確認・記録する

衛生管理計画

一般的衛生管理

- 1 原材料の受入の確認
- 2 二次汚染の防止
- 3 従業員の健康管理・手洗い

つけない

重要管理

- 4 冷蔵・冷凍庫の温度管理
- 4 冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下
- 5 十分な加熱

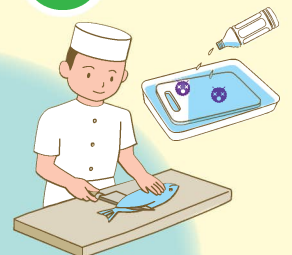
ふやさない

やっつける

1



2



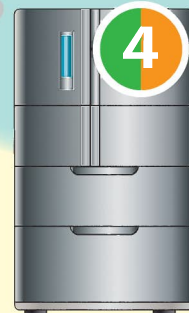
5



3



4

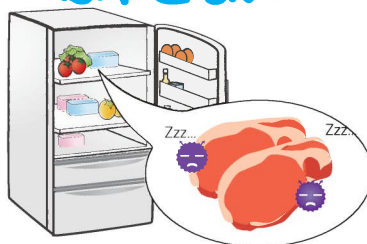


食中毒予防の **3** 原則

つけない



ふやさない



やっつける

