

衛生管理は「記憶よりも記録」宣言

富山市立探偵ペロリッチ
衛生管理の「見える化」を
調査せよ!



計画の修正・見直し

注意事項の徹底

実施したことを記録し
確認すべし

ステップ③

衛生管理計画どおりに
実施すべし

ステップ②

衛生管理計画を
作るべし

ステップ①

定期的に記録を振り返り、ステップ1・2に反映させましょう!



猫じゃらし・ニャーロック・三太夫
探偵課の課長代理補佐

調査の結果
たったの3ステップ
で「見える化」を始めることが出来る
ようです



ペロリッチ
富山市探偵課の市立探偵
探偵課に寄せられた富山の疑問や不思議
に応えるため、あちこち調査する

でも衛生管理計画って
どうやって作れば・・・!?

衛生管理の「見える化」って?

「①計画したことを②実施し③記録する」=「見える化」

「見える化」により衛生管理上の注意点や問題点を把握することができ、食中毒等の事故防止につながります。衛生管理は「記憶」ではなく「記録」で残すことが大切です。

※食品衛生法の改正により令和2年6月1日から全ての食品関連事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務づけられました。(準備期間として、令和2年6月1日から1年間の経過措置期間が設けられています。)

計画作成のお手伝いします!
お問い合わせは下記の生活衛生課まで



マチコ
探偵課の事務員

食中毒予防
3原則!

1

つけない



2

ふやさない



3

やっつける

