

①衛生管理計画 を作成する

国が示している業種別手引書※を参考に、これまで実施している衛生管理方法について書面にします。



小規模事業者のみなさん

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

を令和3年(2021年)6月までに導入して下さい!

②計画をもとに衛生 管理を実施します

①で作成した衛生管理計画の内容に従って、衛生管理を実施していきます。



④定期的に記録を振り 返りましょう

同じ問題が発生していないかなど確認し、必要に応じて①で作成した衛生管理計画を見直しましょう。

③実施した記録を 残します

実施した内容を1日に1回記録用紙に記入します。問題があった場合は、対応した記録も残しましょう。

キーワードはPDCAサイクル!

①Plan(計画) ②Do(実施) ③Check(確認) ④Action(改善)

※「業種別手引書」は、各業界団体が作成したもので、業種別 厚生労働省HP に冊子として厚生労働省のHPで掲載されてます。

衛生管理計画手引書

検索

または





©岡山県「ももち」

HACCP相談窓口 開設しました

岡山県では、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化（義務化）に対応するため、事業者の皆さんが、気軽に技術的な相談ができる専用の電話相談窓口を開設しました。

（委託先：(公財)岡山県健康づくり財団）

窓口ではこんな内容にお答えします

- HACCPに沿った衛生管理って？
- 具体的に何をしたら良いの？
- 衛生管理計画※の作成について助言がほしい。

※対象業種：一般飲食店、パン、菓子、生めん、旅館・ホテル

利用時間：平日9時～16時 ※12時～13時を除く

TEL：086-246-6261

※通話料は自己負担になります。

相談は無料で行えます。（電話で相談できる内容に限ります。）
従来どおり管轄の保健所にも相談いただけます。

岡山県HP



HACCP制度化の情報と保健所連絡先については

岡山県 HACCP

検索

岡山県・保健所