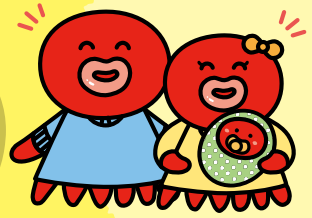


HACCP

ハサップ

マークで
安全な食事を選ぼう!

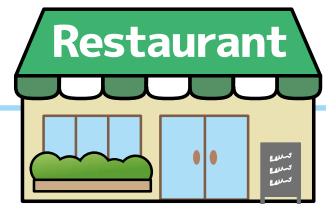


◀ 墨田区内のお店で
このマークを見たことはありませんか?
HACCP(ハサップ)に取り組んでいる店では、
きちんとした衛生管理のもとで
作られた食事を提供しています。

「HACCP(ハサップ)」って、なに?

料理の手順の中で「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理する衛生管理手法です。

レストランなどの飲食店は全て、
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をする必要があります。



リスクの
把握

衛生管理計画
の作成

計画に基づき
実施

実施内容を
記録

振り返り
計画の見直し



墨田区では、HACCPによる
衛生管理に取り組んでいる
施設にステッカーを配布中!

ハサップ
「HACCP取組中ステッカー」を
目印にしてね!!



墨田区内でも
HACCPに取り組んでいる
お店はたくさんあるよ!



そうなんだ!
HACCP取組中
ステッカーのお店を
探してみよう!

HACCP
について
詳しくは
こちらから



墨田区 HACCP  で検索