

ハサップ HACCP ステッカーで 安全な食事を選ぼう！



墨田区内のお店で
このステッカー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、
適切な衛生管理のもとで
作られた食事を
提供しています。



ハサップ
「HACCP」って、
なに？

料理の手順の中で「どこ」で「何があぶないか」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！

「HACCP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
あるすみだ！



そうなんだ！
HACCPステッカー
のお店を探して
すみだ！



HACCPについて
詳しくはこちらから



墨田区 HACCP

で検索