

令和5年度HACCP定着研修会 (飲食店営業者様向け)

13:30~14:20 衛生管理計画の作成について

公益財団法人岡山県健康づくり財団
環境部 微生物検査課 渡辺晃正
(HACCP相談窓口)

本日の内容

1. HACCP (ハサップ) とは
2. 衛生管理計画の作成
3. 記録と振り返りについて

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

1

HACCPとは？

Hazard (ハザード：危害要因)

Analysis (アナリシス：分析)

and

Critical (クリティカル：重要)

Control (コントロール：管理)

Point (ポイント：点)

製品の安全を確保する衛生管理の**手法**

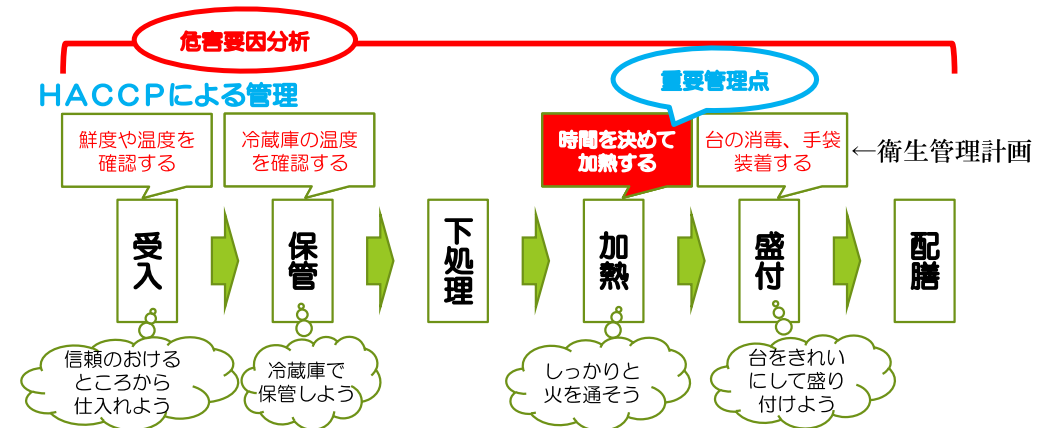
OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

2

令和5年度「HACCP定着研修会」

従来の衛生管理との違い

経験則の管理ではなく、**ルールを決めて管理するもの。**



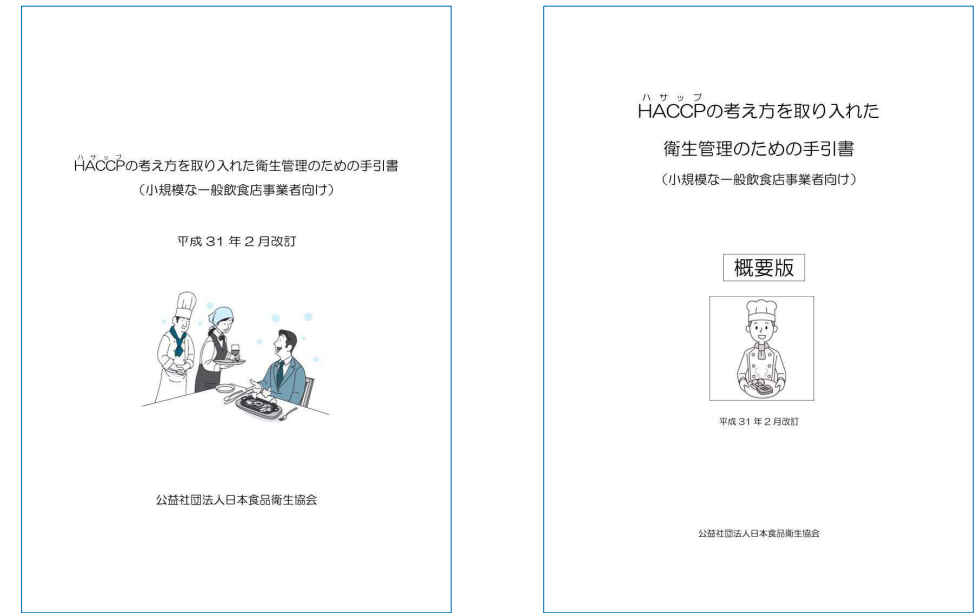
従来の衛生管理

衛生管理計画 (HACCPプラン) を作って、守って、
記録することで、衛生管理の取組が「見える化」されます！

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

3

令和5年度「HACCP定着研修会」



本日の内容

1. HACCP（ハサップ）とは
2. 衛生管理計画の作成
3. 記録と振り返りについて

みなさんがしていくこと

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認、記録

作成するのは、4種類！

衛生管理計画	①	一般的衛生管理のポイント
	②	重要管理のポイント
実施記録	③	一般的衛生管理
	④	重要管理

衛生管理計画（一般衛生管理ポイント）記入例

① 一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

衛生管理計画（一般衛生管理ポイント）記入例

③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後 、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

衛生管理計画（重要管理ポイント）記入例

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見目で判断する
加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見目で判断する

衛生管理計画（重要管理ポイント）記入例

（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見目で判断する
（加熱後、冷却するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン 健康 太郎 作成した日 〇〇〇〇 年 〇〇 月 〇〇 日

実施記録（一般衛生管理）記載例

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	②-1 交差汚染・二次汚染の防止	②-2 器具等の洗浄・消毒 結果	②-3 トイレの洗浄・消毒	③-1 従業員の健康管理等	③-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品	花子
2日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	花子
3日	良・否	16, -23 →昇10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	花子
4日	良・否	6, -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/6 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題? 注意	花子
5日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	花子
6日	良・否	9, -21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/7 注文済み 太郎	花子
7日	良・否	6, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/9 花子さん一日不在、代理	花子
8日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	花子
9日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/11 客、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。午後、お客から訴えがないとよいが、A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子	C次郎
10日	良・否	6, -18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
11日	良・否	7, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
12日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子

3

実施記録（重要管理）記載例

分類	再加熱のもの (他製品を冷たい まま提供)	加熱するもの(冷蔵 品を加熱し、熱いま ま提供)	(加熱した後、再 温保管)	加熱後冷却し、再 加熱するもの	(加熱後、冷却 するもの)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ	カレー、 スープ	ポテト サラダ			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の確認を再指示した。	花子
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		花子
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

4

衛生管理計画の作成

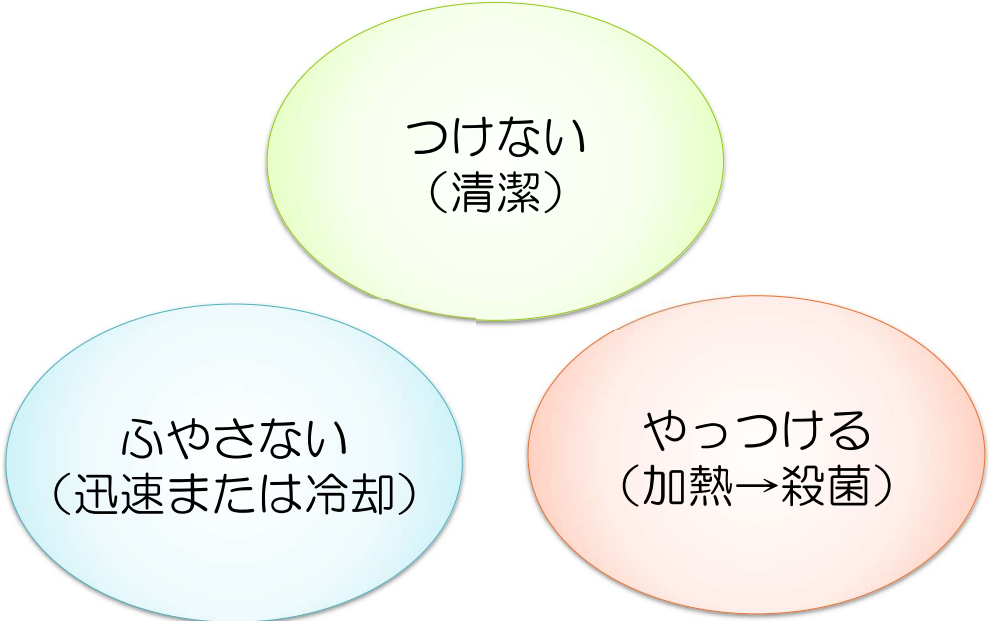
手引書 12~20ページ

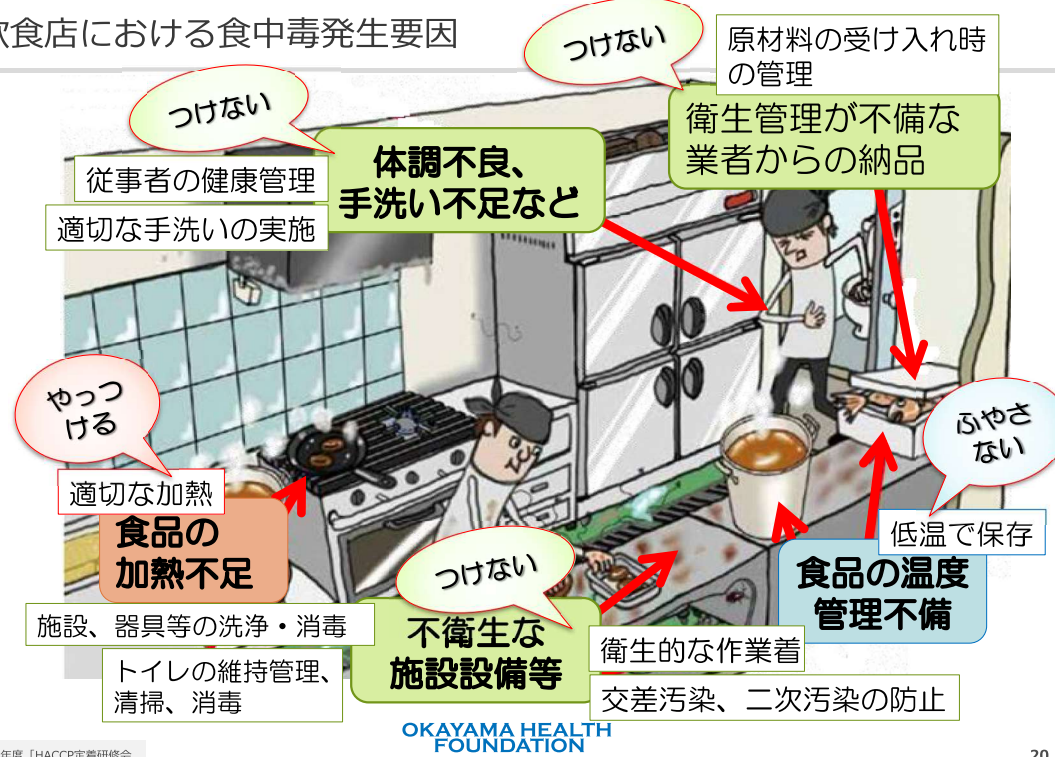
衛生管理計画	① 一般的衛生管理のポイント
	② 重要管理のポイント
実施記録	③ 一般的衛生管理
	④ 重要管理



衛生管理計画
一般的衛生管理のポイントを
用意してください

食中毒予防の三原則





- 1) 原材料の取扱い
 - ①原材料の受入の確認
 - ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 2) 施設・店舗の清潔維持
 - ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
 - ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
 - ③-3 トイレの洗浄・消毒
- 3) 調理従事者の衛生・健康
 - ④-1 従業員の健康管理等
 - ④-2 衛生的な手洗いの実施

「なぜ必要なのか」理解し、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときにはどうするか」の対応を考えます。

① 原材料の受入の確認

なぜ必要？

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。



冷蔵、冷凍の必要なものは、室温に置く時間を出来るだけ短くしよう！



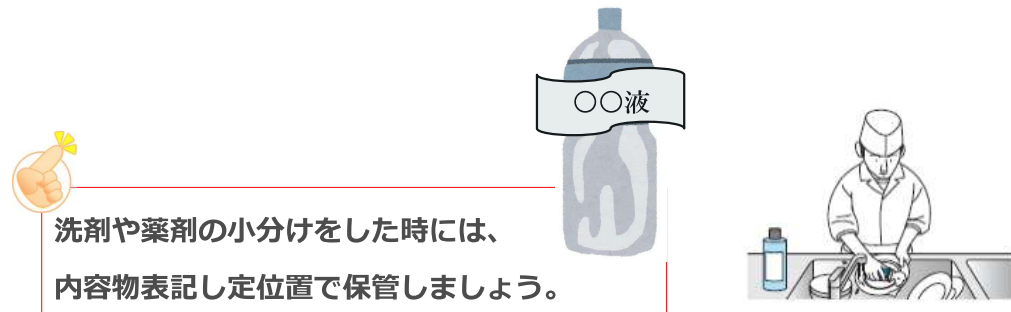
① 原材料の受入の確認

記入例

いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料納入時 <input checked="" type="checkbox"/> その他(原材料購入時)
どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限 保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他()
問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()

なぜ必要？

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります（まな板、包丁、ボウル等）



洗剤や薬剤の小分けをした時には、内容物表記し定位置で保管しましょう。

記入例

いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他（
どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する（消毒方法は手順書「4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う） <input type="checkbox"/> その他（
問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他（

手引書 48ページ

4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

(1) 器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒しましょう。

(2) 決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。

(3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒しましょう。

(4) これらを日誌に記録しましょう。

(5) 洗浄などの手順

① まな板、包丁、へら等

ア、水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。

イ、スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ、水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ、熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。

オ、よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

② ふきん、タオル等

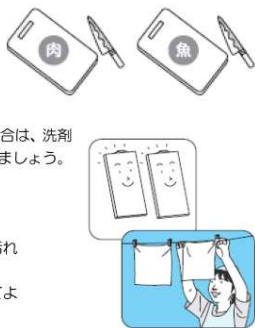
ア、水道水で水洗いします。

イ、洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ、水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ、可能であれば、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。

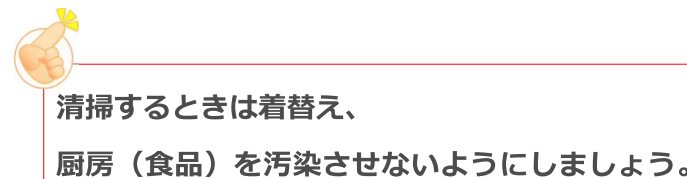
オ、清潔な場所で乾燥、保管します。



③-3 トイレの洗浄・消毒

なぜ必要？

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があります（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。



清掃するときは着替え、厨房（食品）を汚染させないようにしましょう。

③-3 トイレの洗浄・消毒

記入例

いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（
どのように	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する（消毒方法は手順書「5. トイレの洗浄・消毒」に従う） <input type="checkbox"/> その他（
問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他（

5. トイレの洗浄・消毒

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、決めた頻度（例：「始業前」）で実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 洗浄などの手順
 - ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。
 - ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。
 - ③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。5～10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。
 - ④ 手洗い設備の洗浄を行います。
 - ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。
 - ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。
 - ⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの箇所を汚染しないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。
 - ⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。
 - ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。



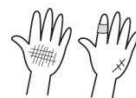
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

なぜ必要？

調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。



手袋を着用する前にも衛生的な手洗いをしましょう。



④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

記入例

いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（
どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 従業員の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 作業着などを確認する（手順書「6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など」に従う） <input type="checkbox"/> その他（
問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input checked="" type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他（

本日の内容

1. HACCP (ハサップ) とは
2. 衛生管理計画の作成
3. 記録と振り返りについて

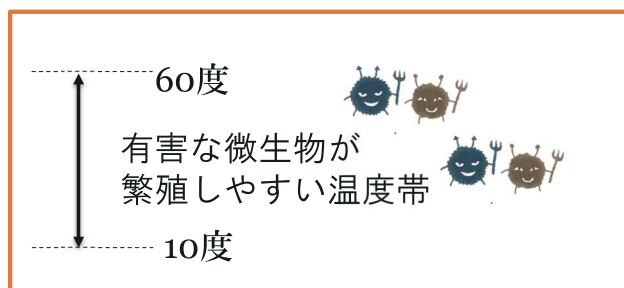
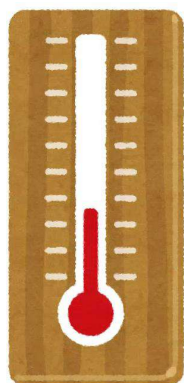
衛生管理計画の作成

衛生管理計画	①	一般的衛生管理のポイント
	②	重要管理のポイント
実施記録	③	一般的衛生管理
	④	重要管理



衛生管理計画
重要管理のポイント
を用意してください

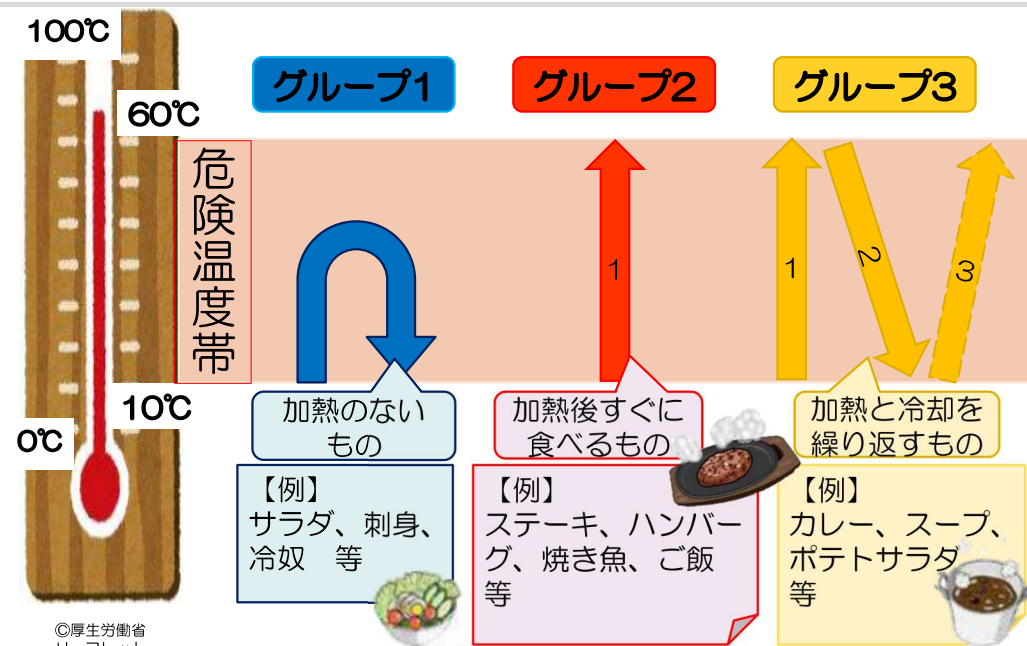
重要管理のポイント



危険温度帯に食品を置かない！！

温度管理と時間管理が食中毒を防ぐ重要な管理ポイント！
調理中の危険温度帯に着目して、チェック方法を定めよう。

危険温度帯と食品の通過パターン



グループ1 (加熱のないもの)

加熱がなく、洗浄殺菌ができない食品が多いため、微生物をつけてしまうと、そのままお客様の口に入ってしまう可能性が高くなります。

つけない

トイレの後や生肉や魚に触れた後は、その都度手を洗いましょう。交差汚染を予防しよう!

ふやさない

刺身やサラダなどは10℃以下に保存しましょう。温度管理のポイントは、温度と時間!



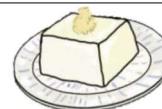
©厚生労働省リーフレット

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

グループ1 (加熱のないもの)

記入例

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	冷奴	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
	サラダ	
	刺身	



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

©厚生労働省リーフレット

グループ2 (加熱後すぐ食べるもの)

加熱があるので、他のグループよりリスクは少なくなりますが、加熱が不十分だと微生物が生き残ってしまいます。

やっつける

食品の中心が十分加熱される温度と時間を決めておき、十分な加熱をしましょう!

つけない

加熱後の食品を汚れた素手や手袋で触ってはいけません。

ふやさない

細菌が増えないように、温蔵しましょう。



©厚生労働省リーフレット

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

グループ2 (加熱後すぐ食べるもの)

記入例

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	焼き魚	加熱 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
	唐揚げ	
	焼き鳥	
	ハンバーグ	



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

グループ2 (加熱後すぐ食べるもの)

記入例

分類	メニュー	チェック方法	
(加熱した後、 高温保管)	スープ	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
	ごはん	保温	<input type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目 (湯気など) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()

グループ3 (加熱と冷却をくりかえすもの)

加熱しても死なない細菌がいるため気をつけましょう。

やっつける

つけない

ふやさない

ゆっくり冷ますと生き残った細菌が増えてしまいます。出来るだけ早く冷却しましょう。

浅いバットに移し替えて氷水で急冷しましょう。温度管理のポイントは、温度と時間！

グループ3 (加熱と冷却をくりかえすもの)

記入例

分類	メニュー	チェック方法	
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー	加熱・再加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
	シチュー	保冷	<input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
ソース	<input type="checkbox"/> その他 ()		

グループ3 (加熱と冷却をくりかえすもの)

記入例

分類	メニュー	チェック方法	
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
	ひじき	冷却	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
	お浸し	盛りつけ	<input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()

作成した衛生管理計画を見ながら
記録してみましょう！

実施記録（一般衛生管理）記載例

2023年 11 月		一般的衛生管理の実施記録						日々 チェック	特記事項	確認者
①	②	③-1	③-2	③-3	④-1	④-2				
原材料 の受入	庫内温度 (°C) (冷蔵庫・ 冷凍庫)	交差汚 染・二次 汚染の防 止	器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	トイレの 洗浄・消毒	従事者の 健康管理 等	手洗いの 実施				
28日	良・否	8,-18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	11月28日 次郎君が体 調が悪そう だった。 聞くと下痢 なので帰宅 させた。	11/18 花子
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

計画に基づいて実施し、記録をとる

衛生管理ポイントを明確にし、実行することで、
食中毒発生防止になります！

問題が起きたときの証拠にもなります！


お客さんや保健所に対しても、
きちんと衛生管理していることが示せます！

計画に従って、日々の衛生管理を確実に実施し、
結果を毎日忘れず、記録しましょう。


作成した衛生管理計画を見ながら
記録してみましょう！

2023年 11月		重要管理の実施記録					日々 チェック	特記事項	確認者	
非加熱 のもの	加熱するもの				日々 チェック	特記事項				確認者
	熱いまま 提供	高温保管	冷却し 再加熱	加熱後、 冷却						
メニュー 刺身 冷奴	焼き鳥 唐揚げ ハンバーグ	唐揚げ	カレー スープ	ポテト サラダ						
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	0/13 ハンバーグの中が 赤いとクリームあ り。加熱時間等を 再度確認した。	11/13 花子		
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					

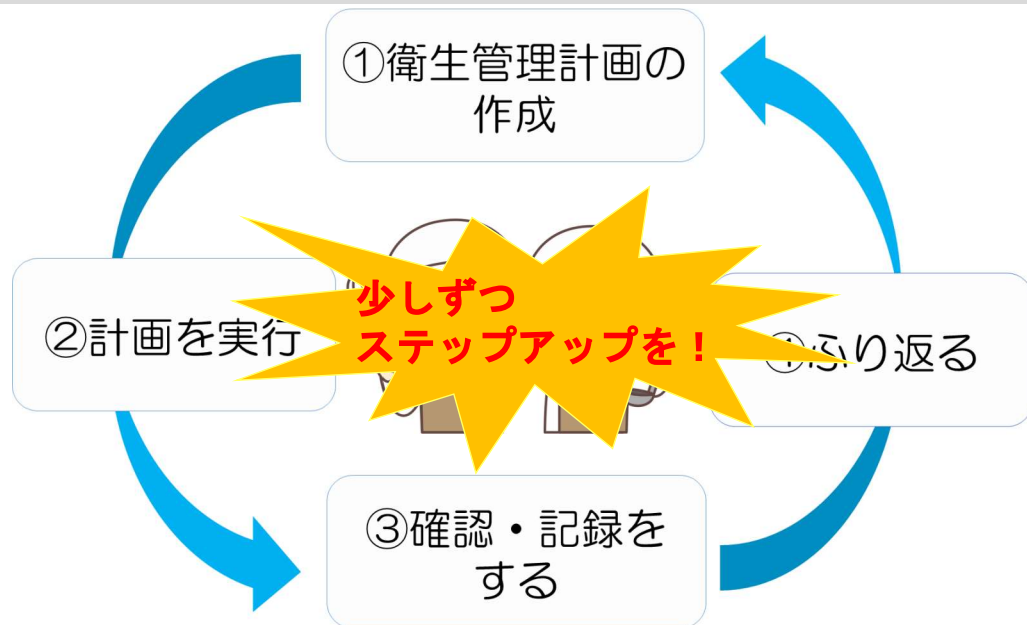
定期的（1か月など）に
記録の確認をしよう！
同じような問題が起きている
ときは、対応を考えよう！！



記録は1年程度保管しよう！
保健所から提示を求められたら、
対応しましょう！



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？



HACCP相談窓口

HACCP相談窓口
TEL: 086-246-6261
利用時間：平日9時～16時 ※土日祝日、12時～13時を除く

○相談は無料で行えます。ただし通話料は自己負担になりますのでご了承ください。

<https://www.okakenko.jp/kankyou/haccp/>



今回の研修会関連資料、
衛生管理計画・実施記録簿(冊子)
などがダウンロードできます。

(公財)岡山県健康づくり財団



HACCPは必ず取り組まないといけません！！難しいなと思ったらすぐにお電話ください☎