



飲食店を経営されている皆様、飲食店を開業する皆様へ

法的義務ですので必読お願いします！

これからの飲食店経営にとっても重要なお知らせです！！
「HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理」がお客様の安全を守るために必要です。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

食品衛生法の改正により、新しい衛生管理が義務化されました。全ての食品を扱う事業者（製造、加工、調理、販売）が対象になり、HACCP（国際基準）という手法を取り入れて消費者の安全を確保することが目的です。この手法は、食品による食中毒を未然に防ぐために必要なポイントを探して、管理し、その状況を記録することで事業者が安全・安心なサービスを提供していることをわかっていただく仕組みになっています。

遵守しないとどうなるの？

食品衛生法違反となる為、罰則の対象となります。営業許可の更新が出来なかったり、営業停止などの対応や刑事罰（懲役、罰金）として判断される場合があります。関係機関による定期的な監視業務が実施される予定である為、現場や記録の確認により、必要な指導を受けることになります。また、社会的な信用に直結する為、消費者や取引先との信頼関係にも支障が出る可能性も危惧しておかなければなりません。

食品事業者は何をすればいいの？

事業者は次のことから始める必要があります。

①衛生管理の計画を作って下さい。

一般衛生管理（従業員の健康や手洗いなど）についてチェックする項目を探す。同時に調理方法によって注意する項目を探して一覧できる表にする。

②計画に基づいて日々の衛生管理を実施します。

問題がないか確認し、問題があった場合にそのままにしないよう注意しましょう。

③毎日の衛生管理状況を確認して、記録・保存します。

計画に基づいた記録用紙を作成し、毎日の管理状況を記録して確認しましょう。

パソコン、スマホ、タブレットなどインターネットに繋がる端末なら全て対応。



あなたのわからないは全て解決出来る。
簡単！！だけど信頼出来る
専門知識も不要。即日開始出来る。

充実したフォローサービス
初期設定代行 端末リース
動画情報配信 SNS 情報配信
専門家コンサル 各種セミナー
スマホやパソコンが苦手でも持っていないでも大丈夫！いつでもお任せ下さい。

衛生管理計画の作成は簡単。必要な項目を専門家が監修して、わからないを即解決。

日付を選んで簡単印刷。巡回指導や営業許可の更新にも安心して提示出来ます。

毎日のチェックは「○」「×」管理。気づいたことはコメントして「×」のままにしない。

専門家だからわかる相手を納得させられるアプリ。FooFは特許出願中です。
現場の感覚、目線を大切にしたい意味のある管理が出来ます。
他のアプリにはないFooFだけのオリジナルだからこそ、お客様により信頼していただけるサービスを提供出来ます。

飲食店が困らないように、振り回されないように、夫婦のように支え合う関係を築くのがFooFです。

生活衛生同業組合の皆様は **¥5,000/1年間**

(非組合員、¥6,000/1年間)
※初期費用は掛かりません。



株式会社 F-BRIDGE
〒533-0033
大阪市東淀川区東中島1丁目 20-19
新大阪ヒカリビル 8階

お問合せ先

タニグチ 080-1779-1016
タバタ 090-9164-2567

