

HACCP 型 5 つ星で食の安心・安全をアピール

食品衛生法の改正により HACCP による衛生管理がすべての飲食事業所で義務化されました
HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理項目を実施することで
「食の安心・安全五つ星店」の HACCP 型プレートを掲示できます

HACCP 型五つ星

HACCP 型五つ星は、食品衛生協会の会員で、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理対策を行うことで認定されます。
認定されると五つ星プレートを店頭に掲示し、(公社)日本食品衛生協会の HP に掲載されます。HACCP 型衛生管理を確実にしていることをお客様にお知らせできます。

5 つの判定項目

衛生管理については、HACCP の考え方を取り入れた手引書に基づき食品衛生管理計画・記録簿を使用し、以下の 5 つの食品衛生管理項目を実施します。

記録簿は、これら各項目を毎月チェックシート形式で振り返りが行えるようになっています。

この項目の中に衛生害虫等の駆除対策実施店というのがあります。

専門業者による衛生害虫等の駆除作業を行うことにより実施の判定が得られます。

くわしい審査基準・手続き等については各地域の食品衛生協会にお問い合わせください。

※東京都は独自の認証制度を行っておりますのでご注意ください。

(判定項目は同じ 5 項目です)

 従事者の健康管理実施店

 食品衛生講習会受講店

 衛生害虫等の駆除対策実施店

 食品衛生管理記録実施店

 食品賠償責任保険加入店



五つ星プレート

すべて実施して
食の安心・安全を
アピールしましょう！

発行 アパックス産業株式会社

〒105 - 0014

東京都港区芝 2-23-4

TEL : 03-3455-6474

FAX : 03-3455-6558