

# STOP 食中毒 & HACCP 完全サポート

飲食店事業者向け HACCP 導入 全飲食店の義務化

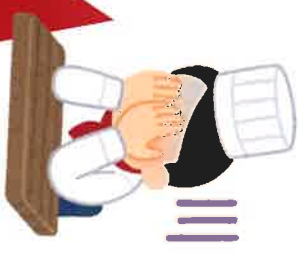
**違反すると**

- 禁固3年以下、個人で300万円以下、法人は1億円以下の罰金
- 営業許可更新(5年に1度)が不可

この20年間、飲食店事故率が伸び続け食中毒の50%以上が飲食店で起きております。  
2018年6月「食品衛生法等の一部を改正する法律」  
が公布され、2020年6月より制度化されました。

2021年6月からは、飲食店を含むすべての食品等事業者がHACCPの考え方を取り入れた基準を導入しなければなりません。

『うちは、過去に食中毒を1回も  
出したことがない!』と言って  
営業停止になった店舗数  
12,600店舗 / 20年間



ここ最近の  
行政処分は  
厳しくなっている  
傾向です!

飲食店食中毒発生件数は  
推定19,300店舗 / 年間

大切なお店を守るための  
サポートはコチラ

STOP 食中毒  
&  
HACCP 完全サポート



〒107-0062 東京都港区南青山5-17-6 青山グリーンビル502

☎ 090-4028-8600

株式会社 ナレッジサポート&コンサルティング  
中島



# HACCCAP 導入サポート

## HACCCP 導入実績

HACCCPサポート導入実績は、102社！  
東京…55社！、関東郊外…28社、大阪…16社、四国/九州…3社

**業界NO.1実績です！**

### ◆一般衛生管理の徹底

### ◆HACCCPによる重要管理

#### ◆一般衛生管理マニュアル・計画書・検収書作成

#### ◆重要管理項目 計画書・検収書作成

1. 調理場、ホール、トイレの二次感染ポイントなどのマニュアル作成
2. 原材料受入れヒアリングチェックを行うなど改善事項の確定
3. 冷凍冷蔵庫チェック表、スタッフ健康管理チェック表の作成
4. POPの作成と掲示

1. 各種工程をヒアリング、計画書の作成
2. メニュー、調理工程をヒアリング計画書の作成
3. 検収書マニュアル保管の指導

#### 1日目 (約2時間)

#### 2日目 (約1.5時間)

- ◆写真撮影  
ホール、トイレ、調理場
- ◆チェック箇所  
冷凍冷蔵庫、グリーストラップ、使用洗剤等
- ◆重要管理計画書作成  
仕入れ、仕込み、調理手順

- ・食中毒知識講習会
  - ・検収書の書き方
  - ・手洗いチェック、拭取り検査
- ※2日目は、1日目の約2週間後期間内、全ての計画書・検収書、マニュアルの仕上げ

- 納品物** (2日目お渡し)
- ・マニュアル  
(B5/バインダー全50頁)
  - ・一般衛生管理計画書
  - ・仕込み計画書
  - ・調理工程計画書
  - ・検収書3か月分
  - ・一般衛生管理POP
  - ・食中毒研修参加之証

マニュアル・計画書・検収書、食中毒防止講習会

## 一切の煩わしいマレコル

などなど、**マレコル**とお任せ！

HACCCP導入サポート 1社¥132,000～

多店舗経営の方お得な割引あり！

食中毒防止講習会のみのお申込みOK！！  
検査メンテナンスプランもあり！！

HACCCPは、

食品を扱う業者としての

責任を果たし、地域のみなさまに

支持される飲食店づくりに貢献します。

**まずはお気軽にご相談ください！**

詳細は当社ホームページ・お電話にて  
お気軽にお申込み、お問合せください。