＊—＊—＊—＊—＊—＊—＊— 飲食店のみなさまへ —＊—＊—＊—＊—＊—＊—＊

<2018年2月発刊>

はじめようHACCP

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書
（小規模な一般飲食店事業者向け）

食品の安全性のさらなる向上を目的に、原則、全ての食品等事業者を対象とし、HACCPによる衛生管理の制度化について検討が進められています。

本書は、日食協が作成した『HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）』をわかりやすくまとめた一冊で、衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業についての手順ごとの説明に加え、計画作成や記録に用いる表をスタートノートとして収載しています。

HACCPの考え方に基づく衛生管理の実践にぜひお役立てください！

≪主な収載項目≫

Ⅰ 安全な食品を提供するために

Ⅱ 小規模な一般飲食店における衛生管理
- Step１ 衛生管理計画を作成しましょう
  - 計画① 一般的衛生管理のポイントを確認する
  - 計画② 重要管理のポイントを確認する
- Step２ 計画に基づいて実施しましょう
- Step３ 確認・記録をしましょう

Ⅲ その他
- ■保健所への報告
- ■振り返り
- ■様式
  - 別紙１ 一般飲食店における衛生管理計画
  - 別紙２ 一般的衛生管理の実施記録
    重要管理の実施記録
  - 別紙３ 連絡先一覧
- ■食中毒を引き起こす主な細菌、ウイルス
- ■手順書

■体裁： A4判・カラー 68ページ ＋ スタートノート 12ページ

■定価： 756円（本体価格＋税）

≪送料≫

1回のご注文が3,000円以上 → サービス
1回のご注文が3,000円未満 → 一律 300円
※ただし送付先が1か所の場合に限る

2018年1月発刊

知っておきたい外国人客対応の基本
―飲食店のためのおもてなしガイド―

わが国を訪れる外国人観光客の数は、近年飛躍的に伸びており、今後さらに増えることが予想されています。応じて食関係の市場も年々拡大し、外食・中食の店舗が外国人観光客を呼び込むことが、その地域の活性化にもつながっています。

ただし、外国からのお客さまと私たちとは使用する言語をはじめ、文化や習慣、考え方などが異なるので、お店として受け入れを考えるならば、来店時の対応を想定した準備が必要になります。

そこで本書では、外国からのお客さまに気持ちよく、安心・安全な飲食を楽しんでいただくための準備と心がまえをご紹介します。外国人客対応について知るための第一歩として、ぜひご利用ください。

■ 体 裁：A5判　24ページ　　■ 定 価：308円（本体価格＋税）

公益社団法人日本食品衛生協会　TEL 03-3403-2114　FAX 03-3403-2384
URL http://www.n-shokuei.jp/