

HACCP (ハサップ)

**公開**

自主点検サイト



↑今すぐサイトへアクセス↑

HACCPって、
今のやり方で大丈夫？

どんなことに
気をつけたらいいの？

お店の衛生レベルを
確認したい！

あっ、こうすればいいの？



HACCP自主点検サイト (飲食店向け)

「手洗い」に関する自主点検

すべての従業員が正しい手洗いの方法を理解しているでしょうか？
また、手を洗うための設備や備品類は常に使いやすいよう整理整頓等されているでしょうか？
下記のチェック項目に沿って、店舗での取組状況を確認してみましょう。

「手洗い」に関する取組状況

- ①手洗いのタイミングや方法を決めて従業員に周知している
- ②手洗い設備の周辺は整理整頓し、清潔にしている
- ③手洗い設備には、石けん液やアルコール、ドライタオル又はペーパータオルを備えている

各チェック項目の評価のポイント（確認したい項目を選択してください）

選択してください

大阪府では、食品等事業者の自主衛生管理の推進に取り組んでいます！

➤ 大阪版食の安全安心認証制度



➤ 大阪府食の安全安心お役立ちポータルサイト



HACCP自主点検サイトのご利用方法

Step 1

ウェブサイトへアクセス

右記の二次元コードを読み込むか、
下記のURLからサイトへアクセスしてください。



<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/haccp/haccp-selfcheck.html>

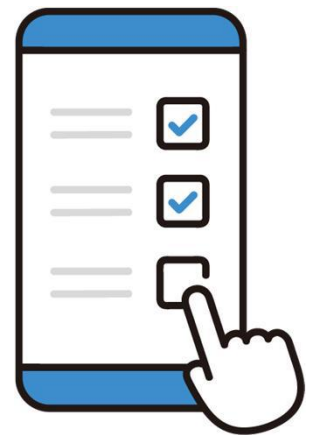
Step 2

自己チェック

衛生管理等に関する各項目に沿って、自己チェックを行ってください。

1.メールアドレスを入力

2.自主点検項目を選択



3.自己チェック実施

Step 3

結果を確認

自己チェックの回答後、マイページから結果をダウンロードして確認

マイページ

自主点検結果



改善に取り組む