

もう一店舗 増やしたい
飲食店のオーナーさんへ



『お店の衛生管理、任せられますか？』

2019年9月3日

からいし行政書士事務所

唐石俊之

「今のお店が、軌道に乗ってきたので、
もう一店舗 出店したい・・・」

<リスク>

- * 必要経費の増加
- * 経営管理の複雑化
- * 人材の不足
- * 各店舗へ目が行き届きづらくなる

各店舗へ目が行き届きづらくなる
⇒ 衛生管理 とくに食中毒は心配！

年間1,000件、2万人程の食中毒が
発生しています

万一 新店舗で 食中毒が発生したら？

保健所対応と共に 多くのかつ迅速な
対応が必要

- 被害者への補償（医療費・慰謝料など）
- 営業停止期間の売上等損失
- 新店舗だけでなく既存店の
イメージダウン

食中毒予防の衛生管理は、多店舗運営の
最大のリスクマネジメントの一つ

食中毒予防の衛生管理を始めるには

HACCP（ハサップ）という国際標準の
衛生管理が有効です

HACCPは、2020年6月1日から、
すべての食品事業者に義務化されます

任せられる衛生管理を構築する絶好の機会

小規模飲食店で実施することは 3つ

1. 衛生管理計画の作成
2. 計画の実行
3. 実施結果の記録、保管、振り返り

<注意>

原則 HACCP12手順の方法

例外（小規模事業者） 3手順

先行して HACCPを導入・差別化し
衛生管理を任せられるようにしましょう

ご清聴ありがとうございました

からいし行政書士事務所

唐石俊之

☎ 042-814-6903