

6月から始まる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

全料連としては全ての組合員が法改正に順応し、日本食文化を発展、継承ができるよう新しい時代に対応し、更なる進化を組合員と共に創造していきたいと考えております。コロナウイルス感染症拡大と共に変わっている現在。衛生管理を身近に感じている時だからこそまず一步を踏み出し、飲食業界を牽引してよりお客様に喜んでもらう取組みをしていきましょう。

※2021年6月以降は規制の対象となります。



フーフ
FooF = **Food + Safe / Proof**
(食品) (安全) (証明)

食品を扱うあなたと夫婦のように支え合う関係を築くのがFooFです。

食品を取り扱うすべての皆さまへ！！

2020年6月から食品衛生法が変わっています。HACCP義務化をご存知ですか？

ネットで検索すれば難しく説明してありますが、簡単に訳すと、ルールを作つて

ルール通りに行なっているかチェックして記録する。ということです。

めんどくさい、忙しい、人手不足など対応するのは大変と感じる方も多いと思います。

ただ、何もやってなければ保健所からの直接的な指導を受け、ほおっておけば罰則を受けます。

そんなことに振り回されるより、お客様に安心して喜んでもらえる事を一緒にやりませんか？



開店前のチェック
衛生管理。
お客様を迎える準備を
万全に！
製品管理。
仕入れたものが安全
じゃないと始まら
ない。



閉店後のチェック
衛生管理。
今日の汚れは今日の
うちにキレイに。
製品管理。
作った料理は問題
なかつたですか？



クレーム対応
いつ?
何があつてどうしたか。
失敗を繰り返さない為に
悪いことも記録して
再発防止。



設定内容
店舗情報。
メニューの登録。
担当者の登録。
仕入れ先の登録。

指定した日付を
いつでも
印刷出来る。



従業員教育
だれに? 何を?
お客様の為にひとり
ひとりが心がけ。
人を原因にしない取組み
はきっとお客様を
喜ばす。



月一、年一
毎日チェック出来ない
所も月一のチェックで
衛生的にしよう。
一年に一回。
お客様に安心して
もらう為に自分たちの
状態を見直して
みよう。

 FooF が選ばれる理由。

- ・ HACCPに精通した専門家が必要な項目を選定しているからルール作りがいらない。
- ・ 質問に○×で答えるだけ。でも、×を探す仕組みだから不思議と管理が出来ている。
- ・ 特許出願中のシステムで帳票の信憑性がNo.1
- ・ 専門知識がなくても、講習を受けなくても、申込み後すぐにはじめられる。
- ・ 初期設定代行（各種登録）や動画情報など寄り添ったフォローサービス。
- ・ 2年間分のデータを保管をするから紙はいらない。

組合員特別価格

5,000 円 / 1年間

FooF とはじめたお店の声

最初は付け忘れてましたが、徐々に慣れました。手引書のコピーもいらず、紙の保管も要らず楽チンです。

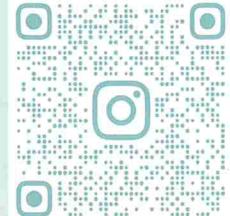
HACCP 義務化って何？使い始めてやっとわかつてきました。やることは今までと同じで記録を残すだけ！

講習などに参加して勉強しましたが、FooF は要点をまとめて単純化してあるので簡単に対応できます。

操作は簡単。最初の登録だけちょっと面倒。使い始めてから気づくことが多くて気に入る事が増えたけどお客様に対して自信になります。

スタッフの教育がわかりやすくなった。入力も簡単でアルバイトでもチェックが出来て助かります。

料理の種類が多いので難しく考えていましたが、登録も簡単ですぐに始められました。これから従業員の意識が変わるのが楽しみです。



全国料理業生活衛生同業組合連合会

東京都中央区日本橋小伝馬町 17-14 日本橋 S&S ビル 4F (B) 号室
TEL:03-6661-6342

F-BRIDGE
Build a bridge the Future

株式会社 F-BRIDGE FooF事業部 〒533-0021 大阪府大阪市東淀川区下新庄 5-7-19-303

お問合せ先 TEL : 080-4992-1118 (タカギ) Mail : info@foof-haccp.jp