令和６年４月からスタート

京都市HACCP（ハサップ）食の安全宣言届出制度

安全宣言施設で使用できるロゴだよ。

おあがリス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

いつもの衛生管理の取組を
アピールしませんか？

オンライン

無料

対象：京都市内の食品関連事業者

飲食店・食品製造業・食品販売業

ホームページ掲載

京都市情報館に届出施設を
掲載させていただきます。

あのお店はリスト
に入ってるかな？

ステッカー活用

安全宣言ロゴ、ステッカーを
お渡しします。

取引に活用

届出済証を電子発行いたします。
（Eメールで送付）

届出方法は裏面を
ご覧ください。

京都市♥地域コミュニティ活性化

この印刷物が不要に
なれば「雑がみ」として
古紙回収等へ！

京都市
CITY OF KYOTO

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課
発行月：令和６年３月　　京都市印刷物 第055085号

届出方法

スマホからも手続きできます

STEP1 衛生講習会動画を視聴する

動画の視聴・届出フォームはこちらから

STEP2 必要書類を準備する
- ○ 施設の衛生管理計画書
- ○ 計画の実施記録（写し）

STEP3 専用フォームに入力し完了！

＜衛生管理計画例＞

飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：−15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、使った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が	

＜記録（例）＞

飲食店における実施記録（記載例）

20xx 年　4 月　一般的衛生管理の実施記録（記載例）

分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③−1交差汚染・二次汚染の防止	③−2器具等の洗浄・消毒・殺菌	③−3トイレの洗浄・消毒	④−1従業員の健康管理 等	④−2手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	食 ㊐	4、−14	食 否	食 否	食 否	食 否	食 ㊐	太子	4/1朝 赤痢菌の発症が協会けいれんで出た。十分、再教育	
2日	食 ㊐	4、−21	食 否	食 否	食 否	食 否	食 ㊐	太子	4/2昼前、人間がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	

20xx 年　4 月　重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	食 ㊐	食 ㊐	食 否	食 否	食 否	太子		
2日	食 ㊐	食 否	食 否	食 否	食 否	太子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理した担当に確認したところ、焼いていたので確認が十分でなかったとのことであった。担当にお詫の徹底と確認を再教育した。	

※　計画及び記載例は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店）」を参考にしています。

●手引書の入手（厚生労働省ホームページ）
『ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書のページ』

●ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入方法等
（京都市ホームページ）

【お問合せ先】

医療衛生センター（所在地：京都市中京区御池通高倉西入高宮町２００番地
千代田生命京都御池ビル６階）※右京区・西京区担当のみ同ビル２階

北区、上京区、左京区、東山区担当	☎７４６−７２１１	山科区、南区、伏見区担当	☎７４６−７２１３
中京区、下京区担当	☎７４６−７２１２	右京区、西京区担当	☎７４６−７２１４

※　全て市外局番（０７５）