

HACCP(ハサップ)に沿った 衛生管理制度が始まりました

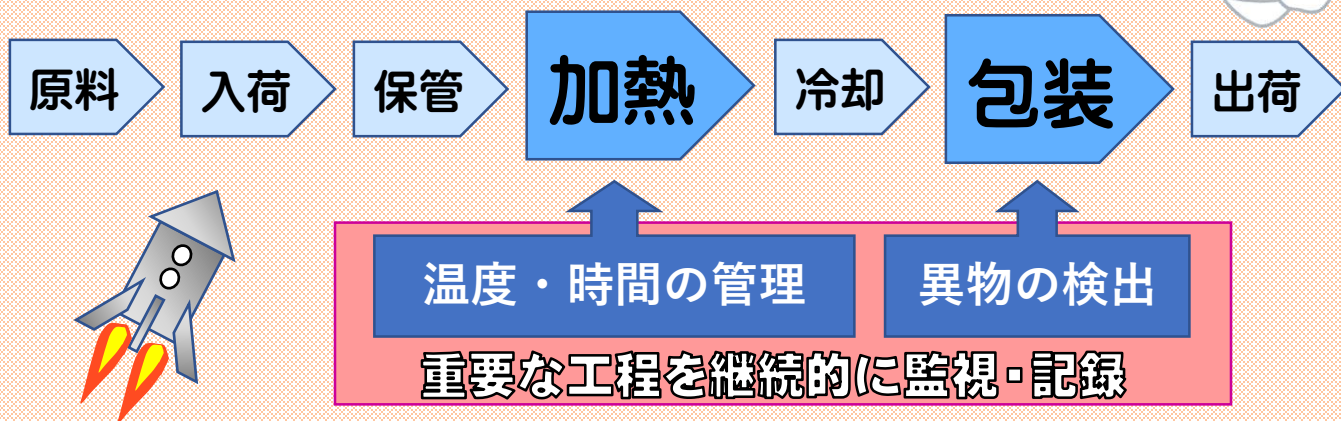


そもそも

Q HACCP(ハサップ)ってなあに？

A 原料の入荷から製品の出荷までの各工程をチェックし、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

※1960年代、**宇宙食**を製造する食品工場向けに考案されました。



➡ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、**食品工場**だけでなく、**飲食店**や**食料品店**などでも応用できます。

Q

対象となる営業者は？

A

公衆衛生への影響が少ない一部の営業を除き、**すべての食品事業者**が対象です。

対象



飲食店、食品の加工・製造業、鮮魚店 など

対象外

常温保管できる
包装済品の販売業
など

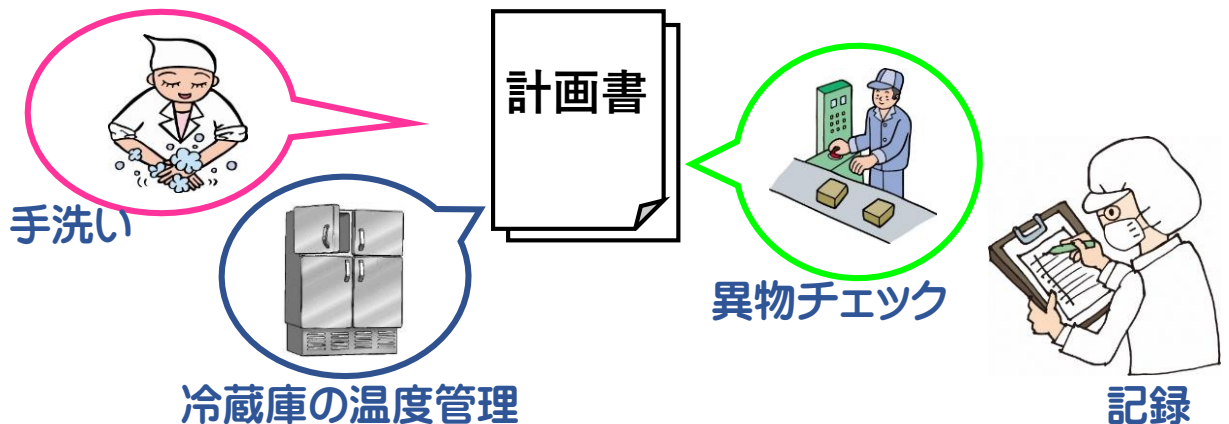


Q

どんな取組をするの？

A

HACCPに沿った衛生管理の「計画」を作成し、実施結果を「記録」します。



食品営業者全体の**衛生管理の向上**につながります