

ハサップ

HACCPを知って



ちょっと先ゆく!

かしこい!

食品・お店えらび

はじめませんか?

HACCP(ハサップ)ってなに?

「HACCP」とは、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のこと。

Hazard(危害) **A**nalysis(分析)
Critical(重要) **C**ontrol(管理) **P**oint(点)

日本語ではそのまま「危害分析重要管理点」と訳されます。



今やHACCPは国際基準!
国内でも導入がはじまっています!

HACCPのなにがよいの?

「HACCP」方式は、原料の入荷から、調理(製造)、提供(出荷)までのいくつかの工程で衛生管理をチェック。

特に重要な工程は管理の基準を決めて重点的に管理。基準から外れた食品は販売しません。

抜き打ち検査による安全性の確認とは違い

「全工程管理」だから、全製品がもれなくチェックされます。

だから、安全性の高い食品ができていきます!



HACCPによる衛生管理でつくられた食品を選びたい!



出典:厚生労働省ホームページ
「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要」
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



先進国を中心に義務化

「HACCP」による衛生管理は世界でも高く評価されています。国内でも、導入する食品会社、お店が増えてきています!

「HACCP」による衛生管理は、食品会社、お店の取り組みです。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、すべての事業者がHACCPに取り組むことになりました。

2021年6月までの完全施行に先駆けて、いち早く取り組んでいる会社・製品やお店の取り組みアピールを見逃さずを選びましょう!
どんなアピールがあるのでしょうか…?

詳細はウラ面へ!

お店で!

HACCPハサップを

食品に!

さがそう! えらぼう!!



消費者・取引先・輸出相手国に、提供食品が安全なものであることを知ってもらうため、HACCP認証の制度を活用し、ホームページなどでその取り組みをアピールしています。



HACCP取り組みの確認 ～認証制度の活用～

HACCP認証は、会社・お店の取り組みについて、外部機関が確認し、認証するものです。認証マークを製品に印刷したり、ホームページやパンフレットや店頭でアピールして、消費者のみなさまへ取り組みを発信しています。

自治体



岐阜市



名古屋市



愛知県

認定番号 第*****号

民間審査機関

(一例)

SGSジャパン(株)



業界団体(一例)

日本冷凍めん協会



2021年6月までには、HACCP手法による衛生管理がスタンダードになるんでしょ?

認証マークがなくても HACCPに取り組んでるってことだよな?

Q

A

そうだよ!「認証マークがなくてもHACCP!」の法制度になったんだよ!

でも、食品表示や看板・POPは私たちにとって食品選びの大事な情報源! マークの意味を知って食品を選んで損はないよね?



みなさんも認証マークを探して、食品・お店選びに生かしてみてね!

岐阜県 HACCP導入施設認定制度

岐阜県が定める基準を満たす衛生管理を実施する施設を認定し、HACCPに基づく衛生管理の実施を積極的に評価する制度です。岐阜県内の多くの食品事業者が認定を受けています。認定施設の商品には、岐阜県HACCPの認定マークをつけることができます。

「岐阜県HACCP導入施設事業者一覧」は
こちらでご確認いただけます。

岐阜県公式ホームページ

岐阜県HACCP導入施設事業者一覧

検索

