

(岐阜県 HP「岐阜県 HACCP 導入認定施設」)

※HACCP (ハサップ) とは

食品を製造する際に起こりうる危害をあらかじめ分析し、
原材料の入荷から製品の提供までのいくつもの工程で、衛生管理をチェックすることで、
製品の安全を確保する管理手法です。

「Hazard Analysis Critical Control Point」の略称で、

「危害分析重要管理点」と訳されています。

国際的にも高く評価されている手法であり、

日本でも、法改正により、原則すべての事業者が取り組むことになりました。

(2021年6月までに完全施行。)

◆HACCPについて詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/149538.pdf>

(岐阜県 HP「HACCP を知って食品・お店えらび」)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/21056.html>

(岐阜県 HP「HACCP (ハサップ) による自主衛生管理」)

ト添付ファイル (PDF) を開くには AcrobatReader が必要です

| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

| <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

トメールマガジンのバックナンバーはこちら

| <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

ト配信中止・配信先変更

| <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

| [ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン] |

| 編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課 |

| 〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1 |

| 電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627 |

| E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp |

