

このマーク、ご存知ですか？



このマークのあるお店は、あなたに
安全な食品を届ける取組みをしています！

安全な食品をお届けできる衛生管理の方法

それが **HACCP(ハサップ)** です。

HACCP(ハサップ)って何？ Hazard Analysis Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点

国際的に認められた衛生管理の手法！

食品を取り扱う工程で「どこ」で「何が危ないか」を考えて、
管理する方法です。

そのために、何をやらなければいけないかをまとめた

「衛生管理計画」を作成し、その「計画」を守って食品を取り扱い、記録します。

これにより、みなさんに安全性の高い食品を届けることができます。



令和3年6月1日から、小さな規模の食品製造施設や飲食店、販売店でも
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられました。

お店の取組み例を見てみよう！

岐阜県健康福祉部生活衛生課

街のとんかつ屋さんでこのマークを発見！ どんなHACCPの取組みをしているの？



お肉に食中毒菌が付いていたら大変だ。

全工程が大切だけど、うちの重要な管理ポイントは加熱だ！

守るぞ！

十分に加熱
中心温度75℃、
1分間以上

よし！きちんと加熱できたな。マル…と。



食材
仕入れ

→ 下処理

→ 加熱調理

→ 盛り付け

→ 提供

→ 記録

みんながHACCPを知る。
それが安全・安心な食卓を守ります。

※岐阜県が令和5年度に行った食品の安全性に関するアンケートで、「ハサップについて知っていますか？」という質問をした結果、**知っている**と答えた方は約30%にとどまりました。

県民の皆さんに、HACCPを知っていただくことが、食品工場や飲食店の衛生管理の意識向上につながります。食品事業者のHACCPの取組みに関心を持ってください。

食べる人

つくる人

HACCP
知ってるよ！

HACCP
取り組むぞ！



マークで分かる！ HACCPの取組み

認証マークなど		内 容
岐阜県HACCP 導入施設認定制度 (+αの取組み)		- 岐阜県内に所在する食品営業施設(岐阜市を除く)が対象 - 岐阜県が定める衛生管理の基準を満たす施設を認定 - 認定マークは、認定施設が製造する商品パッケージ等に使用できる - 認定施設は117施設(令和6年12月末時点)
HACCP導入店 ステッカー (基本的な取組み)		- 岐阜県内に施設がある食品事業者(岐阜市を除く。)が対象 - 国が定めるHACCPを導入してる施設(工場や店舗など)に掲示 - 温度管理を記録した書類などを保健所が確認し、内容が適切であれば、ステッカーが配布される

HACCPについて
詳しくはこちらをご覧ください。



岐阜県 HACCP

検索

