

# H A C C P に沿った衛生管理が 制度化されました！

## 全ての食品等事業者様が対象です

公布

2018年6月

施行

2020年6月

経過措置期間終了

2021年6月

## HACCP導入の お手伝い致します！

事業の規模や内容で2つの基準に分かれます。

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」  
小規模事業者、飲食店など
- 「HACCPに基づく衛生管理」  
大規模事業者・と畜場関連事業者など

### — ソフトサポートの流れ — 「HACCPに基づく衛生管理」

#### STEP①



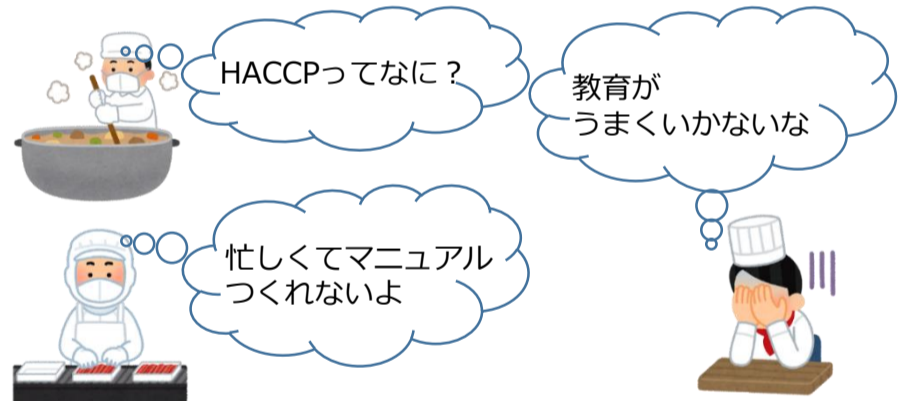
#### HACCPとは？

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

#### HACCP方式と従来の製造方法の違いは？

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。



#### STEP②

##### HACCPプランの作成

HACCPチームの編成  
危害分析  
HACCPプランの作成

##### HACCPシステムの運用と検証

改善措置  
システム検証など

**水産HACCPや惣菜HACCPなど業界団体等の認証を受ける場合、必要な文書、マニュアルを作成**

## 食品の「安全・安心」に関する検査・支援をおこなっています！

**衛生検査**・・・拭き取り検査、落下菌検査、HACCP導入支援

**食品検査**・・・食品表示サポート、栄養成分検査、異物検査、残留農薬一斉分析、微生物検査、食品規格検査、保存試験

**検便検査**・・・3菌種/5菌種検査、ノロウィルス検査

