HACCP（ハサップ）？何ですかそれ？

食品の製造工程において

H ほんとに

A あぶないところは

C ちゃんときめて

C チェックして

P ペンで記録する

事業者の皆さんは
従来の衛生管理はそのままで
① 計画を作成する。
② ①を実行し、記録する。
これをやればよいのです!!

詳しく言うと・・・

HACCP

（Hazard Analysis and Critical Control Point）

危害要因分析　　重要管理点

HACCPとは、食品事業者自らが、食中毒汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、それらの原材料の入荷から製品の出荷にいたる全工程の中で、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する衛生管理手法です。