

HACCP 制度化に対応したサポート (HACCP プランを作成、手引書に沿ってサポート 等)

経験豊富なスタッフが HACCP プランの作成をサポートします！

『HACCP 制度化』がよく聞くようになったけど、実際にどんなことが求められているの？

2021年6月HACCPの完全制度化では、原則として全ての食品等事業者に一般的衛生管理に加え、**HACCPに沿った衛生管理の実施**が求められています。

Codex HACCP7原則に基づく衛生管理として、

①衛生管理計画の作成 ②実施状況の記録と保管をしなければなりません。

あるいは、小規模事業者さまなど取扱う食品特性により、

各業界団体作成の**手引書を参考**に、HACCPの考え方を取入れた衛生管理を行わなければなりません。

なんだか難しそうとお考えの方、自分たちだけでは取り組みそうにないと思っている方、

何から始めたらいいかわからないとお考えの方、**今すぐJIFEへお問い合わせください！**



Codex HACCP に基づく管理

1. 工程上の**危害**をピックアップ
2. その危害を防止・除去・低減する工程を決める
3. その工程を管理する基準を決める
4. 基準が常に満たされることを確認する
5. 問題発生時の修正、改善方法を決める
6. 1～5が機能していることを振り返り、見直す
7. 管理状況を記録・保管します

HACCP の考え方を取入れた衛生管理

1. 手引書を読み「何が危ないか」確認する
2. **衛生管理計画**を作成する
3. 内容を従業員に周知する
4. 実施したことを記録する
5. 記録を保存する
6. 実施内容や記録を定期的に見直す

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025 : 2017 認定試験所 認定番号 87001
JFS-A/B 規格 適合証明 監査会社

株式会社日本食品エコロジー研究所

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL : (078)321 - 2311 FAX : (078) 321 - 3066

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。

E-mail : info@jife.co.jp

URL : http://jife.co.jp

