



ハサップ HACCP義務化！

☆「HACCPに沿った衛生管理」が、すべての食品事業者に義務化されます！

(2018年6月13日 食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました)

HACCP (ハサップ) ?
義務化っち言われても、なんかせんといけんの?
うちの店は、関係ないんやろ?



いやいや、あんたとこの飲食店とかも対象らしいで!



そうなん?
薬剤師会さん、教えちょくれ!



はい、HACCPに沿った衛生管理は、
規模にかかわらず、すべての食品事業者が
対象となります!

そうなんかえ! ?
ほな、建物とか厨房とか作り直さないけんの?



そんな必要はありませんよ。

じゃあ、何したらいいんかえ?
俺たちだけじゃ、どうにもならんやん…。



お任せ下さい!!
検査センターでは、HACCP導入の支援を行っています。
お客様の店舗の規模や取り扱う食品の種類等に合わせた衛生管理の
方法をご提案させていただきますので、

HACCPとは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された「食品の衛生管理の方式」です。
Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されています。



大分県薬剤師会検査センター

検索

公益社団法人 大分県薬剤師会検査センター

TEL:097-544-4400

FAX:097-546-8190

E-mail: soumu@oitakensa.jp

営業時間: 平日 AM9:00~PM5:00

(土日・祝祭日・年末年始は休日となります)