

令和3年6月1日から

HACCP に沿った衛生管理が 義務化されました



原則としてすべての食品等事業者が対象となります。

※学校や病院等の集団給食施設も含まれます（一回の提供食数が20食未満の場合は免除されます）

HACCPのメリットって？

製造の工程を継続して監視・記録することで問題を未然に防ぐことができます。もし、事故が起こっても速やかに原因を特定することができます。

また、特に重点的に管理すべきポイントを把握し、管理基準を設けることで危害を最小限に留めることができます。



これらの流れを継続的に実施することで、科学的な衛生管理を行っていることが認められます。

群馬県健康づくり財団では、食品検査のほか、HACCP導入のための支援業務も承っております。

参考：厚生労働省 HACCP関連情報ページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/haccp/index.html

