



自分たちなりに気をつけているけど、
これで十分なのか気になるなあ。

食品
事業者の
みなさん

あなたの施設の 衛生管理は万全 だと言えますか？

最近、食品の安全性が問題になっているけれど、
うちの製品は大丈夫かなあ。



(ハサップ)

HACCPが 味方になりますよ！



安全な食品を製造するために、厚生労働省では、
すぐれた衛生管理手法であるHACCPの普及を促進しています。

*HACCP(ハサップ)とは

国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法です。フランスの伝統的なチーズづくりやイギリスのパブ、
アメリカのハンバーガーショップ、宇宙食の製造に至るまで、世界中のさまざまな食品製造の現場で採用されています。





HACCP方式と、これまでの管理方法の違いは？

HACCPは、原料の入荷から製造、出荷までの重要な工程において、安全性をチェックしていく衛生管理手法です。そのため、従来の抜き取り検査中心の衛生管理に比べて、より効果的で、効率のよい衛生管理ができます。



HACCPって、
大きな会社だけが
行うものじゃないの？



うちの会社でも
できるか不安だなあ。
費用もかかりそうだし…。

いいえ！

10人以下の事業者でも
取り組んでいますよ。



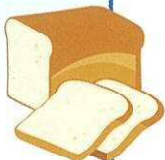
大丈夫！

施設の事情に応じた、また、
原料や製造方法に適した、
効果的な衛生管理が可能です。



導入するとこんなにもメリットが！

- ◎ 従業員のカンに頼らず、安全な製品が作れるようになった。
- ◎ 製品に問題があったとき、原因究明に役立つ。
- ◎ 取引先からの信用度が上がった。
- ◎ 品質のばらつきやロス率が下がって、経営的にもプラスに。
- ◎ 消費者に対して、安全な食品づくりをしていることがアピールできる。



自社の食品に自信が持てるようになるね！

<HACCPの導入の方法など、もっと詳しい内容を知りたい方は>

■ 厚生労働省ホームページ (HACCP)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

■ 食品製造における HACCP 入門のための手引書 (厚生労働省ホームページ)

取り扱う食品の種類別にわかりやすく解説した HACCP の手引書を、どなたでもダウンロードできます。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

■ 食品製造における「HACCP 導入の手引き」(動画: You Tube)

HACCP 導入を検討している事業者向けに、HACCP の概要と導入手順について、事例を交えながら紹介しています。どなたでも閲覧できます。DVD の貸し出しも行っていきます。

<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

<そしてHACCPに取り組んでみた事業者の皆さんは、HACCPチャレンジ事業に参加しませんか。>

HACCPに取り組む事業者を募り、ウェブサイトで公表しています！

詳しくは

<https://www.n-shokuei.jp/haccp/>