

Topics九保

第4号

HACCP

2018年6月13日。食品衛生法の改正が公布されました。

改正された食品衛生法では、**原則として全ての事業者**が、食品衛生上の危害の発生を防止するための、特に重要な工程を管理するために「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないこととされています。

HACCPとは...?

食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことです。食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物の混入が起きやすいのかというように、危害をあらかじめ予測・分析し、被害を未然に防ぐ方法です。



H=Hazard(危害)



A=Analysis(分析)



C=Critical(重要)



C=Control(管理)



P=Point(点)

全ての事業者が対象...?

原則として全ての事業者が対象となっていますが、「どこまで衛生管理に着手するか」ということを事業形態や規模ごとに「基準A」と「基準B」に分けています。

基準A(HACCPに基づく衛生管理)

従業員数や品質管理部門の有無などの一定の規模の条件を有する食品関連事業者



基準B(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

従業員数50名以下の小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者、提供する食品の種類が多く変更頻度が頻繁な業種、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種。



詳細は**弊社主催の食品・衛生セミナー**でお伝えさせていただきます。
開催は9月を予定しております。多くの皆様のご参加をお待ちしております！！

鹿児島市登録衛生検査所



株式会社

九州保健ラボラトリー

<http://www.kyuhoko.jp>


検査・営業お問い合わせ

鹿児島県鹿児島市小野二丁目15番2号

TEL099-218-3636

FAX099-218-3553