

HACCP (ハサップ) ってなに？

～HACCPはすべての食品等事業者を対象に義務化される予定です～

「HACCP」は、安全で衛生的な食品を調理するための管理方法のひとつで、問題のある食品の提供を未然に防ぐことが可能な方法として国際的にも認められています。

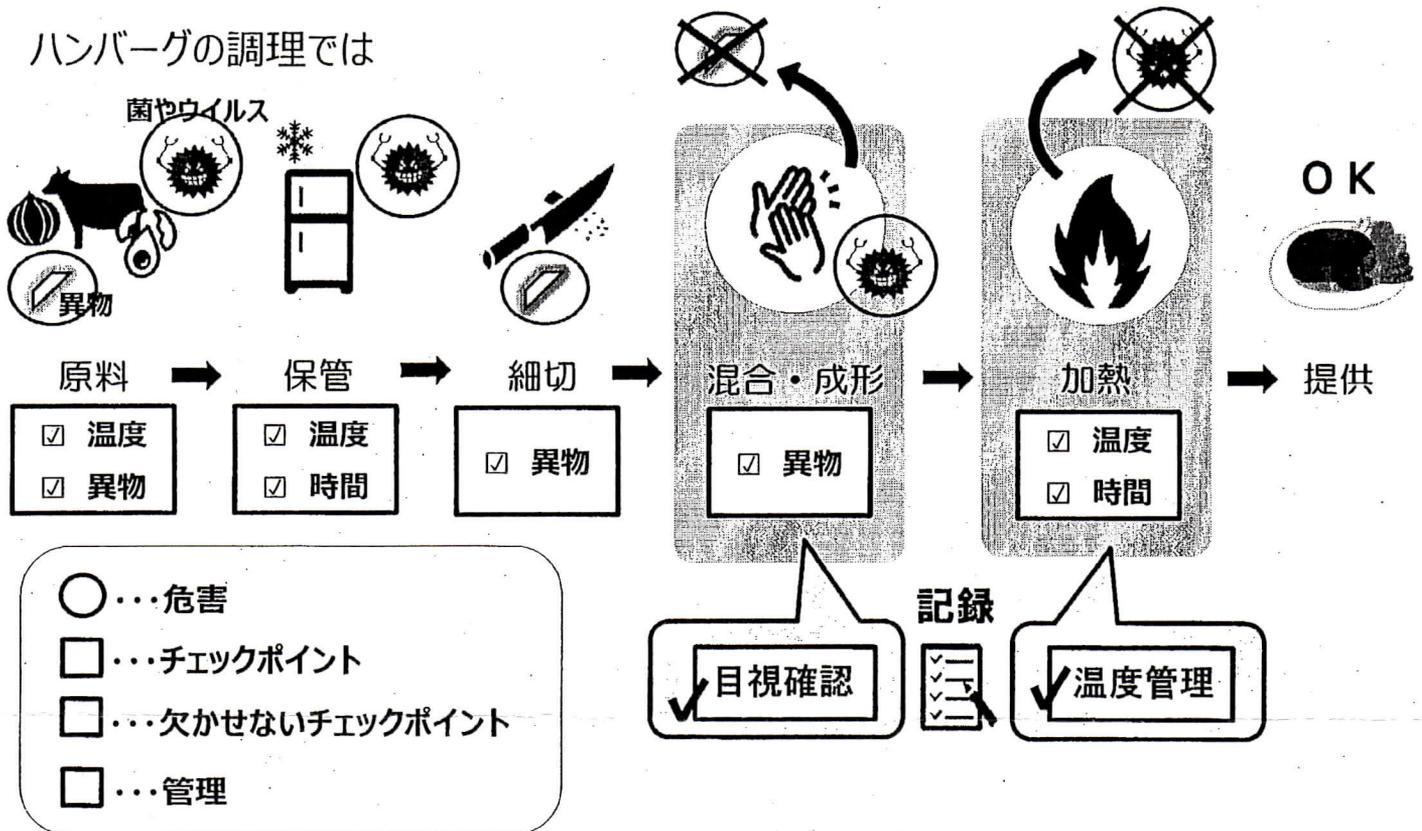
具体的にどのようなことをするの？

HACCPは新しい手法ではありません！



- ① 食材や調理工程に潜む『危害』を予測し、その発生を防ぐための『チェックポイント』をルール化
(食中毒や健康被害にかかわる異物混入を起こす要因)
- ② なかでも『欠かせないチェックポイント』を重点的に管理・記録

ハンバーグの調理では



➡ 「ルール化と記録」を行い、衛生管理の手法を「見える化」します

HACCPのメリット

- 調理工程の中で管理するから、お客様に提供する前に食品の安全性を確認できる！
- 管理した記録を残しているから、万が一クレームが発生したときに「原因究明」がしやすい！

HACCPに関する大阪府のHPはこちら

大阪府 HACCP関連情報

検索