



いざ実践しよう!

ハサップ

HACCP。

食品工場や学校・病院・レストラン・スーパーマーケットなどで導入が制度化されたHACCP。しかしながら飲食業界ではまだその意識が低く、食中毒や異物混入などが原因でお店の信用・信頼を失墜させるケースが多数存在するのが現状です。

食品の事故は命にかかわることがあるため、食を提供する者は衛生管理を深く理解し実践する必要があります。

大切なお客様に安心してお料理をお召し上がりいただくために、実行すべき7つのポイント。

できることから始めましょう。



HACCP

インターナショナルについて

HACCPインターナショナルは、食品および非食品分野の製品やサービス、サプライヤーに対して、各国の法律やガイドラインからなる専門メソッドにより、HACCPへの適合性や対応能力を評価し、認証を与えている国際機関です。

この認証マークはHACCPの業務に携わる関係者だけでなく、「食の安全」を順守する企業や団体にも広く認知されています。