

「HACCP」って、何がいいの？



これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でした。

しかしこれでは、すべての製品は確認できません。「HACCP」方式は、**原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつかの工程において、衛生管理をチェック。**

だから、安全性の高い食品をみなさんに届けられるのです。



製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。



だから **HACCP** は安心!
HACCPマークが目印!



青森県内でも
HACCPに取り組んでいる
事業者はたくさんあるよ!

そうなんだ!
HACCP認証施設を
探してみよう!



HACCP
認証施設は
こちら!



〈お問い合わせ〉

青森県健康福祉部保健衛生課 食品衛生グループ

TEL/017-734-9214

青森県 ハサップ 検索