

消費者の皆様

HACCP（ハサップ）をご存じですか？

食品工場や飲食店が自ら衛生管理をするための有効な方法です

この方法による衛生管理は高く評価されています

今や国際的な基準になっています

食の
安全
安心

HACCP（ハサップ）とは、こんな方法です

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する方法が一般的でした

しかし、これでは、すべての製品の安全性は確認できません

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、衛生管理ができているかをチェックするものです

したがって、安全性の高い製品を皆様に提供できることとなります



「ならハサップ」という制度があります！

認証

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度 のことです

県内の食品関係事業者に対し、HACCPの手法に基づく自主的な衛生管理による取組を評価し、知事が認証する制度です

認証を受けた施設は、商品などに認証マークを表示できます

認証施設
の確認も
できます

詳しくは

ならハサップ 検索



奈良県

