

HACCP制度化への対応はお済みですか？

HACCPに沿った衛生管理の制度化が、本年6月、完全施行されました。みなさんの施設では、対応はお済みでしょうか？

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む食品事業者の方は、厚生労働省のホームページに掲載されている「手引書」の内容を実施することで対応が可能です。100種類を超える手引書が掲載されています。

ご自身の業種に該当するもの、原材料や製造

工程が類似し危害要因が共通する手引書を参考に、HACCPに取り組みましょう！



↑
厚生労働省ホームページ
手引書掲載ページ

北海道HACCPの認証を受けているみなさま

北海道HACCP自主衛生管理認証制度では、認証を受けた日から1年ごとに、自己評価を行い、現地評価を担当した登録評価機関へ報告していただくこととしています。

1年ごとに評価調書で自ら評価することにより、継続的に衛生水準の維持・向上に取り組めるほか、食品衛生法に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準の遵守状況をチェックすることができます。

忘れずにお取り組みをお願いします！

登録評価機関



⇐評価調書は北海道HACCPホームページに掲載しています

イベントのご報告

8月12日及び13日、北海道庁1階行政広報コーナーにおいて、北海道HACCPパネル展を行いました。コロナ禍で、感染防止対策を行いながら、北海道HACCPの制度や認証食品を120名の来場者にご紹介することができました。



▶
制度紹介パネルや認証食品のパッケージを展示しました

認証審査会スケジュール

本年度は、5月、7月に北海道HACCP認証審査会を開催しました。

今後は10月、12月、3月に開催を予定しています。

みなさまの申請をお待ちしております。

今年度も多くの施設・食品が認証されています！

