

どう取り組みば
いいの？



なんだか
難しそう
だなあ…

ってなあに？

HACCP

ハサップ

Hazard Analysis and Critical Control Point



衛生管理を「見える化」することです！

あらゆる食品事業者にHACCPの義務化が決まりました。

そこで、多くの食肉販売業・小規模の食肉処理業の

皆さんが適用されることになる**衛生管理**を中心に、

どう取り組みばよいのか解説します。

※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をいう(3ページ参照)。

なるほど、HACCPって
「**危険なところ**を見つけ出し、
しっかり管理すること」
なんだ！



いつもやっている
一般衛生管理が基本
ということだね！