

消費者の皆様

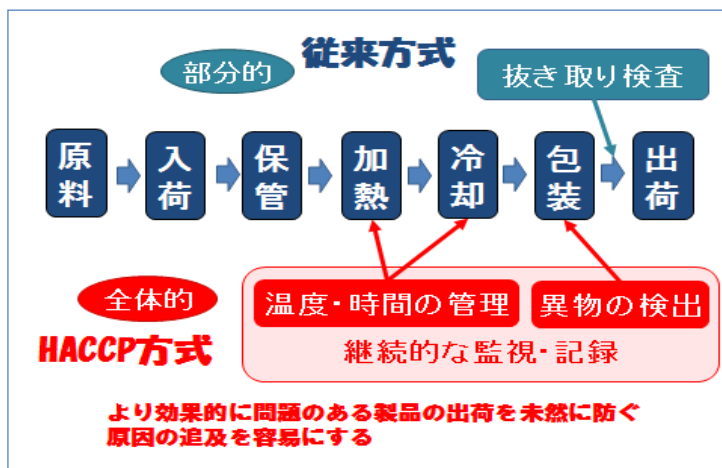
## HACCP（ハサップ）をご存じですか？

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、こんな方式です

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



詳しくは

ならハサップ

検索

奈良県