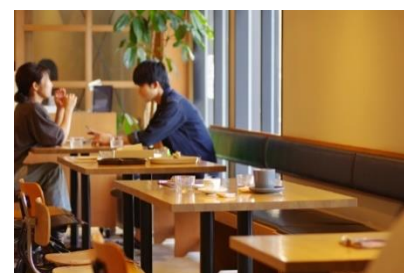


## Food Safety and Quality Service

# ニッセンケンの食品安全品質サービス 食品事業者の HACCP 対応をサポートします

2018年に食品衛生法が15年ぶりに大きく改正されました。とりわけ2020年6月に施行されたHACCP（ハサップ）の制度化によって、国際社会で求められるより高度な食の安全の確保が日本企業に求められることとなりました。全事業者の対応期限が、2021年5月末となっています。

ニッセンケンでは、食品事業者の安全・品質管理を総合的にサポートする **FSQS=食品安全品質サービス** で HACCP への対応をお手伝いします。



## 【HACCP とは】

概要	食品原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程で、食中毒などの危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。	
対応期限	現在は経過措置期間ですが、 <u>2021年6月からは全食品事業者が対応しなければなりません</u>	
対応方法	と畜場 大規模事業者等	HACCP に基づく衛生管理
	小売業 小規模事業者等	<u>HACCP の考え方を取り入れた衛生管理</u>

## 【ニッセンケンの FSQS】

経過措置が2021年5月いっぱい終了することから、小規模事業者等の対応が国としても課題になっています。FSQS としてもこの点を踏まえ、とりわけ小規模事業者等の皆様を対象とした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関するコンサルティングをご提供します。

衛生管理手順にある〈Step1 衛生管理計画の作成〉〈Step2 作成した計画の実行〉〈Step3 実施したことの確認・記録〉をきめ細かくサポートします。

サービスの詳細や HACCP に関するご不明な点等、ぜひお気軽にお問い合わせください。

### ■お気軽にお問い合わせください

東京事業所 立石ラボ バイオケミカル課

Tel: 03-5875-7271 E-mail: [biochemical@nissenken.or.jp](mailto:biochemical@nissenken.or.jp) 〒124-0012 東京都葛飾区立石 4-2-8