

# HACCP 導入サポート

2021年 完全義務化

## HACCP



問題点抽出 対策明確化 記録・保管

原料食材受入れから  
口に入るまでの全工程  
食品製造・加工・販売店・飲食店  
食品の保管・運搬を行う全事業者

### CODEX版 自治体版 HACCPの導入

文書作成プラン	認証取得プラン	認証取得・更新プラン
衛生管理計画等の作成	導入・申請・承認	導入・申請・承認・更新

- どうすればいいかわからない
- 対応する人材がない
- 取引会社から取得指示があった
- 参考書類があてはまらない

専任コーディネーターが対応します

# 原材料の運搬・受入・保管・調理・提供が対象

安心・安全な商品を提供(製造・調理品等)するための取組

問題のある製品(調理品含)

異物の混入 食中毒の原因となる腐敗・菌の増殖 等

対策はルールを作成

調理器具の洗浄 温度湿度管理(保管庫・調理室 等) 従業員の衛生管理 等

(危害要因の分析) どのようなリスクが潜んでいるか  
(重要管理点) どのような管理をすれば安全か

リストを作成  
文書化

メリット

クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが減少  
取組により取引先やお客様からの評価向上



食品衛生法において違反があれば罰則が課されます

1～3年以下の懲役 または 50～300万円以下(法人の場合は1億円以下)の罰金

## 大阪版 HACCP「大阪版食の安全安心認証制度」

全国に40以上の地方自治体、民間認証機関など複数あります  
そのなかで、全国に対応できる大阪版 HACCP をお勧めします



ささいな問題点等でも、遠慮なくご相談ください

お問い合わせ

株式会社ジオソリューションズ

TEL 06-6136-1567(代) FAX 06-6136-1575

〒530-0041 大阪市北区天神橋3-5-3 商社事業部

E-mail: info@geo-s.co.jp

GEO  
SOLUTIONS

