

始まって
います!

HACCP制度化 対応できていますか?

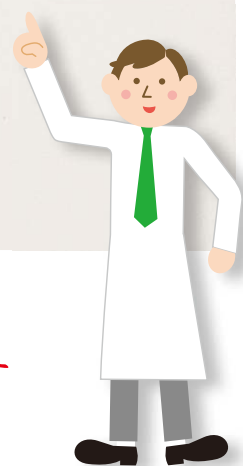
HACCPの制度化は、2021年6月に準備期間が終了し、「食品を扱うすべての事業者」はHACCPに基づく衛生管理、もしくはHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。

食品等従事者の実施が必要な項目(一部抜粋)

- ✓ 衛生管理計画の作成
- ✓ 使用水の管理
- ✓ 腸内細菌検査(検便)
- ✓ 防虫防鼠対策
- ✓ 賞味期限・消費期限の根拠
- ✓ 食品表示 etc.

HACCP相談から正式HACCP認証まで!

スズカ未来は全力でサポート致します。



●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>



マイラボ食品検査センター

TEL: 059-379-0077

FAX: 059-367-7610

マイラボHPは
こちらから



担当印

