

「HACCP に沿った衛生管理」の支援活動に参加しませんか

食品製造事業者の皆さん、HACCP 制度化対応の準備はできていますか？

令和3年6月より HACCP に沿った衛生管理が義務化されます。その参考になるのが HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書。しかし、全ての業種の手引書が用意されているわけではありません。

「自社の製品の手引書が無い。どうすればよいのか。」

「複数品目を製造している。どの手引書を参考にしたらよいか分らない。」

「手引書はあるが、どうすれば良いかわからない。」

食品産業センターは、そうした小規模事業者の HACCP 制度化対応の支援をします。国の補助事業なので、費用は無料です。

【支援内容】

- ・参考になりそうな手引書選びのための助言
- ・衛生管理計画、手順書、記録用紙等の作成の支援
- ・必要に応じて食品分析の実施、有識者への相談などの技術的支援
- ・衛生管理定着のためのフォローアップ（アドバイス）

【支援条件】

- ・本事業で得られた成果は、小規模事業者の為の事例紹介に利用させていただきます。
※但し、企業機密情報については、公開致しません。

【実施期間ならびに回数】

衛生管理計画等作成 令和2年8月～12月 4回程度

フォローアップ 令和3年1月～3月 1回

【応募方法】

- ・応募申請書（別紙様式1）に、必要事項をご記入ください。
- ・送付はメールまたはFAX、郵送にて1部ご提出ください。
- ・提出先 一般財団法人 食品産業センター 技術環境部宛て
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル
TEL 03-3224-2380 / FAX 03-3224-2398
e-mail haccp@shokusan.or.jp

【募集締め切り】 令和2年7月22日（水）必着

【問い合わせ】

一般財団法人 食品産業センター 技術環境部 （担当：堀池・菅原・堀田）
TEL 03-3224-2380

事業者名	
住所	
従業員数	
対象製品	
製造工程	
製造で注意している点	
製造工程・製品に関する情報	製品の保存条件 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍
	製品の賞味期限・賞味期限 (日)
	製品の喫食方法 加熱して食べる・そのまま食べる
	加熱工程 有 (°C ・ 分) ・ 無
	その他 乾燥 ・ 塩蔵 ・ 糖蔵 ・ 濃縮
TV 会議の可否	可 ・ 否

事業者名	溜池豆腐有限会社
住所	東京都港区赤坂△-〇-□
従業員数	8名
対象製品	絹ごし豆腐
製造工程	大豆 ↓ 浸漬 大豆に給水させる 10時間 ↓ すりつぶし ↓ 加熱 98℃以上 2分間 ↓ 分離 おからを分離 ↓ 凝固 投入に凝固剤を加え、凝固させる ↓ カット ↓ 水さらし ↓ 包装 ↓ 冷却 10℃以下
製造で注意している点	・大豆すりつぶし後の加熱 ・包装後の冷却温度(2時間以内に10℃以下)
製造工程・製品に関する情報	製品の保存条件 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍
	製品の賞味期限・賞味期限 (3 日)
	製品の喫食方法 加熱して食べる ・ そのまま食べる
	加熱工程 有 (98 ℃ ・ 2 分) ・ 無
	その他 乾燥 ・ 塩蔵 ・ 糖蔵 ・ 濃縮
TV会議の可否	可 ・ 否