

ヤマサ蒲鉾における 食の安全安心の 取り組みについて

2023. 3. 10 ヤマサ蒲鉾株式会社
品質管理部 奥村友紀恵



- | | |
|------------|-------|
| ①EU版HACCP | :1995 |
| ②米国版HACCP | :1998 |
| ③兵庫県版HACCP | :2007 |
| ④FSSC22000 | :2018 |
| ⑤OSHMS | :2005 |
| ⑥ISO14001 | :2005 |
| ⑦MSCCoC | :2020 |

一般衛生管理（SSOP）10項目

- ①施設設備の衛生管理
- ②施設設備の保守点検
- ③使用水の衛生管理
- ④従業員の衛生管理
- ⑤従業員の衛生教育
- ⑥検査機器の精度管理
- ⑦防虫防そ管理
- ⑧食品の衛生的な取扱
- ⑨排水、廃棄物の管理
- ⑩製品回収

