

食品衛生法の改正

～HACCPによる食品衛生管理の制度化を中心に～



一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会 (NSAJ)

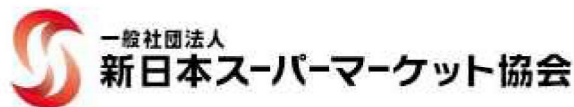
「食品安全技術専門会議」

新日本スーパーマーケット協会(NSAJ)で手引書を作成

スーパーマーケットにおける
HACCPの考え方に基づく
衛生管理のための手引書

version 0.8

2018年2月



今後、HACCP制度化に合わせ、version1.0として発行する予定です

SM店舗で取得している営業許可を対象として5つに分類して工程管理のポイントを冊子にまとめています

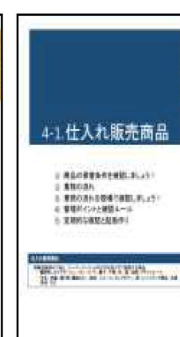
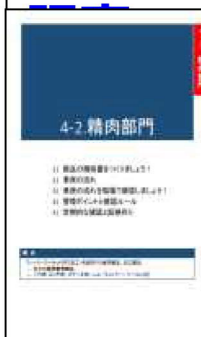
精肉

鮮魚

青果

惣菜

仕入



それぞれの扱う商品群に対応した食品安全に関わる重要管理ポイントを「重要ポイント」と「注意ポイント」として決定し、それぞれの管理ポイントでの確認ルールを決めていきます

【内容】

1. 製品説明書の作成
2. 業務の流れ
3. 現場の確認
4. 管理ポイントと確認ルール
5. 定期的な確認と証拠作り

本冊子と扱う食品群に対応した工程管理ポイント冊子をセットにして活用することも検討中