

「食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）」では、様々な媒体を通して、食品安全情報を発信していくこととしています。

随時、皆様に食の安全・安心についての情報をお届けいたしますので、御活用ください。

また、紙面やホームページに一部または全部を転用可能です。

御掲載いただいた際には、恐れ入りますが、掲載誌等を送付くださるようお願いいたします。

◇—— 目 次 ——◇

1. とちぎHACCP（ハサップ）が変わりました！

1. とちぎHACCP（ハサップ）が変わりました！

食品の安全性を確保するため、HACCPによる手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

<主な変更のポイント>

ポイント1 対象業種を拡大しました

より多くの事業者の認証取得が可能となるよう、対象業種を23業種から36業種に拡大しました。

※一部の業種については、対象範囲を見直して営業許可等と整合を図っています。

ポイント2 認証基準を見直しました

国際標準であるHACCPの7原則12手順を基準に明記しました。

ポイント3 「特別認証」を創設しました

総合衛生管理製造過程承認制度、ISO22000等の認証を取得している事業者は、簡単な手続きで、とちぎHACCPを取得できるようになりました。

申請手数料は無料です。



詳しくは、以下の栃木県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/kurashi/shokuseikatsu/eiseikanri/index.html>

発行：栃木県保健福祉部生活衛生課 食品安全推進班 亀山

〒320-0851 宇都宮市埴田 1-1-20

TEL：028-623-3114、FAX：028-623-3116

e-mail: eisei@pref.tochigi.lg.jp

とちぎ食の安全・安心インフォメーション：

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anzen/info.html>