

2021年6月から完全義務化され、
取り組まないと食品衛生法違反に。
営業許可の更新不可、改善指導や罰則が…

飲食店・食品製造・食品資材関連の事業者様

HACCP

ハサップ

に沿った衛生管理していますか？

HACCPとは

手洗いの実施・記録
従業員の健康確認・記録
殺菌工程の温度・時間の記録
調理器具の洗浄確認・記録
冷蔵庫の温度確認・記録
原材料の受入確認・記録
など

どんなことでもお気軽にご相談ください

どうしたら
いい？

何をしたら
いい？

HACCP
って何？

HACCP 個別相談会



代表理事 西岡 昭彦



医療関係理事 藤ヶ森 朋広



常務理事 菅野 守



理事 原 瞳



事務局長 平家 勉

日本最大級異業種交流展示会

メッセナゴヤ 2021
に出店します！

リアル展示会 11月10日(水)~13日(土)
ポートメッセなごや

オンライン展示会 11月1日(月)~19日(金)

メッセナゴヤ2021 第1展示館 IC-184 で、
ご相談お待ちしております！

私たちは、「安全な食文化づくり」をめざします。



一般社団法人 日本HACCP支援協会
Japan HACCP Support Association

〒450-6321 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-1 JPタワー名古屋21階
ライトアップコンサルティング(株)内
FAX : 052-766-3356 E-mail : info@j-haccp.or.jp URL : https://j-haccp.or.jp/

個別相談会の
お申し込みは
WEBから

