

HACCP制度化セミナー開催

日本食品安全
検証機構

「HACCP制度化セミナー」を開催し、同機構の古谷陽子副理事長は「改正食品衛生法」の概要とGPPセンターについて説明した。GPPセンターは、今年6月から改正食品衛生法の概要の日に完全施行される。HACCP制度化と衛生管理計画の作成について説明した。

鶏卵GPPセンター向けに 導入ポイントなどを解説

「HACCP制度化セミナー」を開催し、同機構の古谷陽子副理事長は「改正食品衛生法」の概要とGPPセンターについて説明した。GPPセンターは、今年6月から改正食品衛生法の概要の日に完全施行される。HACCP制度化と衛生管理計画の作成について説明した。

「HACCP制度化と衛生管理計画」の原則として、衛生管理計画は「HACCP」に基づいて作成される。HACCPは「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称であり、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。衛生管理計画は、HACCPの原則に基づいて作成され、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。

「HACCP制度化と衛生管理計画」の原則として、衛生管理計画は「HACCP」に基づいて作成される。HACCPは「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称であり、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。衛生管理計画は、HACCPの原則に基づいて作成され、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。

「HACCP制度化と衛生管理計画」の原則として、衛生管理計画は「HACCP」に基づいて作成される。HACCPは「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称であり、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。衛生管理計画は、HACCPの原則に基づいて作成され、食品の生産・加工工程において、潜在的な危険性を特定し、それらを制御するための手法である。