

もつと安心・安全な食品をお客様へ。
 食中毒「0（ゼロ）」を続けるために。



H A C C P

Hazard

Analysis

Critical

Control

Point

HACCPとは米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。
 Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されています。

認証取得に向けて チャレンジ中!!



厚生労働省

各部門で
 チームを編成し、
 勉強会を実施



HACCP手法の特徴と従来の管理方法との違い



掲載の画像・イラスト・内容は厚生労働省、HACCP認証協会の資料より転載しています。

堺・浜寺
 仕出しの **おめき**

CONNECT コネクトグループ

全従業員が
 一丸となって
「HACCP認証」に
 取り組んでいます。

