

食品を取り扱う全事業者のみなさま

衛生管理「HACCP」を 導入されていますか？

食品衛生法の改正により、**食品を取り扱う全事業者**に対して2021年6月から**HACCP方式による衛生管理が義務化**されました。国際基準として、先進国を中心に義務化が広がり適正な管理体制のもとで食品を製造していることが証明できます。当社では、食品を取り扱う事業者での HACCP 導入サポートから食品衛生に関わる各種検査をサポートいたします。

HACCP方式とは

これまでは最終製品の抜取検査による管理法が一般的でしたが、全ての製品を確認できない欠点がありました。HACCP方式による衛生管理では、工程ごとに危害要因（HA：Hazard Analysis）を分析し、特に工程を**重点的に管理（CCP：Critical Control Point）**し、最終製品が安全であることを証明していくものです。



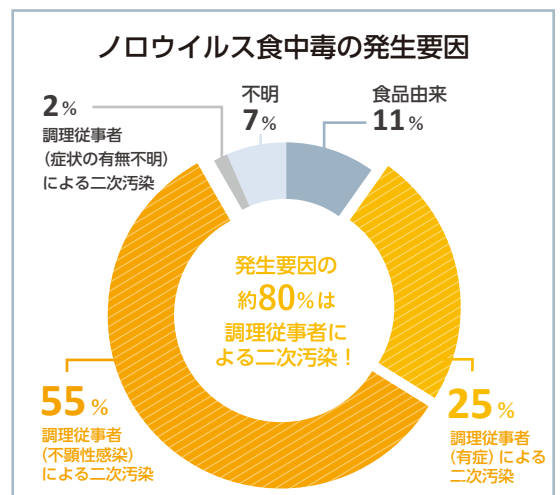
衛生管理の重要性

食中毒は時期を問わず発生

食中毒は時期を問わず発生しており、2022年には全国で962件（患者6,856人）報告されています。飲食店が食中毒を発生させてしまうと、最悪の場合、営業停止処分を受けることがあります。

ノロウイルスによる食中毒を衛生管理で予防

ノロウイルスによる食中毒の発生要因の約80%は調理従事者による二次汚染ですが、定期的な手洗いや調理場の清掃、調理器具の消毒、調理する人の健康管理などにより発生を未然に防ぐことができます。



引用：厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料
(平成27年食中毒発生状況概要版)

日吉は衛生検査所登録機関であり、
衛生指導も行います

サポート内容をご紹介します。詳細は裏面へ ▶

導入メリット

78.2%

社員の衛生管理に対する意識が向上した

43.1%

社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった

37.7%

製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった

32.3%

クレーム・事故が減少した

HACCPを導入済み又は一部導入している
8,406件を母数に算出（複数回答可）

引用：厚生労働省が実施した「HACCPの普及・導入支援のための実態調査について」（平成26年12月31日実施データ）

実施内容

1 衛生管理計画の策定

管理計画表

- ・一般衛生管理のポイント
- ・重要管理のポイント

2 計画に基づく実施

管理計画票に従い、
日々の衛生管理を実施

3 確認・記録

1日ごとに実施結果を記録
定期的（1回/月程度）に振り返り、
同じ課題に対して対応を検討

HACCPコーディネーター在籍

HACCP 計画書作成支援業務

30,800円(税込)～

※営業許可数が複数ある場合は金額が変わります。

さらに、上記ご注文で

食品微生物検査

（細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌）

定価 6,600円(税込)

10%
OFF

5,940円(税込)

HACCP や食品衛生に関わる各種検査をサポート

栄養成分分析

厨房の拭き取り検査

飲料水検査（井戸水を含む）

検便検査（赤痢菌 / サルモネラ属菌 / 腸管出血性大腸菌）

便中ノロウイルス検査

食品製造、調理業務に係る衛生管理上必要な各種検査をお手伝いいたします。

創業 68 年の環境分析リーディングカンパニー

当社は 96 種の認許可、延べ 2,000 名の保有資格者による確かな技術と豊富な経験で、
安心で高品質なサービスをご提供します。

関連許可・登録事業

- ①食品衛生法登録検査機関（農薬）
 - ②衛生検査所登録
 - ③水道法第 20 条水質検査期間登録
 - ④計量証明事業登録
 - ⑤ISO/IEC 17025 認定取得
- ※食品中の残留農薬、水道水中のカドミウム・鉛の分析試験

お問合せ
フォーム

環境をトータルにサポートします

株式会社日吉

<https://www.hiyoshi-es.co.jp>

■お問合せ（衛生検査担当）

TEL: 0748-32-5001 FAX: 0748-32-4192

■本社 滋賀県近江八幡市北之庄町908 TEL: 0748-32-5111