

直売所でH A C C Pの講習会を開催しました

H A C C P (ハサップ)は宇宙食の安全性をどのように確認するか、という考え方からできた「行程中の不安要素をみつけ、そこを重点的に管理し、記録を残す」という管理方法の一つです。

食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、食品にかかわる事業者はH A C C Pに沿った衛生管理に取り組むことになりました。

多くのお客さまに商品を提供する直売所も食品に係る事業者として衛生管理に取り組む必要があることから、10月30日に直売所あさつゆを対象としてH A C C P講習会を開催しました。

当日は、商品の搬入や陳列、トイレの掃除など実際にどのような方法で行われているか、その安全性をどのように確認するかを実際に話し合いました。

お客様に安心して直売所を利用いただくため、よりよい衛生管理に取り組めるよう、支援してまいります。

