

# NEWS LETTER

題名：2015年10月1日「食品製造における HACCP 入門のための手引書」が改訂されました。

情報源：厚生労働省 HP

情報掲載日：2015年10月1日

内容：

厚生労働省が中小規模の食品事業者の方が HACCP に取り組むきっかけになる様に準備している「食品製造における HACCP 入門のための手引書」に改訂がありました。

改訂内容は、ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP (ハサップ) > HACCP 導入のための手引書のページ1番下に、『「食品製造における HACCP 入門のための手引書」の改訂について』という pdf ファイルに記載されています。

担当コメント：

HACCP 義務化に向けて、厚生労働省が作成した本手引書は、よくまとまっていて、参考になります。

現在、乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、水産加工食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、大量調理施設、と畜・食鳥肉処理、食鳥処理・食鳥肉処理、漬物、生菓子、焼菓子、豆腐、麺類の13種類の手引書が公表されています。

ぜひ一度目を通してみてください。

情報源添付資料：

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP (ハサップ) > HACCP 導入のための手引書のページ1番下『「食品製造における HACCP 入門のための手引書」の改訂について』

お問い合わせ先：

東化研株式会社 東京営業本部 白石啓悟 (ニュースレター担当)

[shiraishi@azumakaken.com](mailto:shiraishi@azumakaken.com) / Mobile 070-2803-1003

※ニュースレターは、お客様に知って欲しい情報をいち早くお知らせすると同時に、情報から考えられる時代の流れをお客様にお伝えし、日々の運営に役立てていただくことを目的に作成しております。