

ハ サ ッ プ HACCPとらのまき

その1

2020年までに、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになります。

厚生労働省が作成した「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ & A」では、次のとおり示されています。

問 12 飲食店が、「HACCPに沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、法違反になるのか。

回 答 HACCPに沿った衛生管理を行っていない事業者から原材料等を購入したことが、直ちに法違反となるものではありませんが、**食品衛生法を遵守している事業者から購入するように**してください。



今取り組んでいる衛生管理等を見直し、販売先に対し自信を持って、食品衛生法・食品表示法を遵守した商品販売を行いましょう。

HACCP とらのまきでは、場内の事業者のみなさまに再確認
いただきたい衛生管理のポイントをお伝えします。

仙台市食品監視センター
TEL 022-232-8155

食品表示を確認してますか???

食品表示法では、「**食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。**」と規定されています。

商品に設定された保管条件（期限・温度）を守らなければ、**安全に仕入れたものも、危険な商品となる恐れ**があります。

仕入れ時はもちろん、販売時にも商品ラベルを確認しましょう！

加工食品には、次のような表示が必要となります。

名称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣（ロシア）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	20××年△△月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者	仙台市場株式会社 仙台市若林区卸町4-3-1

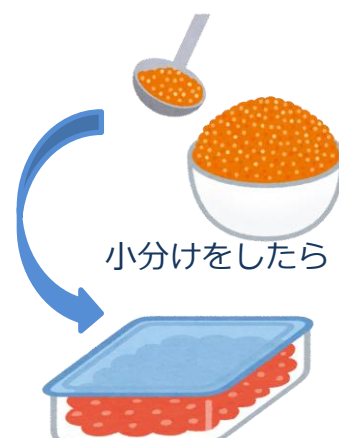


必要な表示事項は、販売商品によって個別に定められていますので、詳細は食品表示基準をご確認ください。



加工食品を**小分け包装**する行為は、加工行為に該当します。

小分け行為を行った者が加工者となります。商品ラベルを**作成**し、**貼り付け**て販売しましょう。



商品ラベルを作って貼る！！

一括表示部分に「賞味期限：この面の上部に記載」とした場合は、指定した箇所に忘れずに日付シールを貼りましょう。

名称：
原材料名：
賞味期限：
加工者：

内容量：
保存方法：