

食用加工油脂の
HACCP
ハサップ

7原則 12手順による衛生管理

- HACCP(ハサップ)システムとは 1
- HACCPシステムの特徴 2
- HACCPシステム導入のメリット 3
- なぜ食用加工油脂にHACCPが必要なのか 4
- HACCPを効果的に実施するには 5
- 食用加工油脂の危害について 6
- 食用加工油脂の重要管理点と清浄区域 6
- HACCPシステムの導入手順について 7
- 食用加工油脂の7原則12手順 8
- 用語解説 14

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-27-8

食用加工油脂の
HACCP
ハサップ

7原則 12手順による衛生管理



公益財団法人 日本食品油脂検査協会