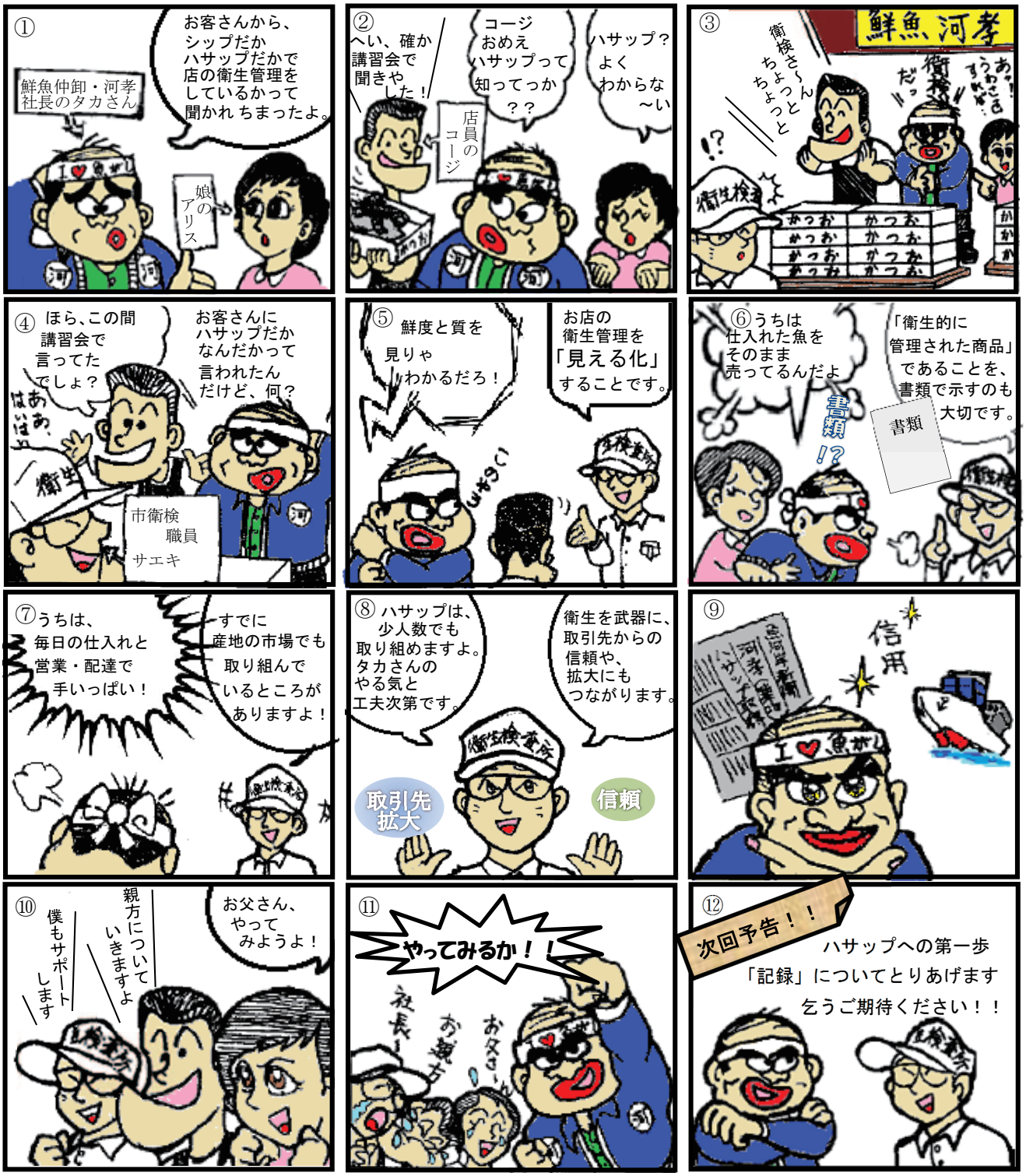
タカさん、ハサップに挑戦！！

～①ハサップとの出会い編～

難しいイメージのハサップを身近に感じていただくために、これから４回にわたり掲載します。



HACCP（ハサップ）に取り組むためには、皆さんがすでに行っている手洗い、器具の洗浄、店舗の清掃などの一般的な衛生管理が重要です。この管理と共に取扱品目（鮮魚、青果、加工品等）に応じた管理方法を「マニュアル化」し、記録、確認を行います。今後、食品を取り扱う方はHACCPによる衛生管理を行うことが義務となります。

本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

（連絡先：東京都市場衛生検査所管理課業務担当　東京都中央区築地５－２－１　築地市場内　TEL０３－３５４７－８８００）
平成２９年度　登録第２号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。
リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
VEGETABLE OIL INK

東京都