



**6月1日 HACCP 完全施行！**  
**サニクリーンの「衛生管理サポートプログラム」で HACCP に沿った衛生管理を**

株式会社サニクリーン（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山田健、以下「サニクリーン」）では、「衛生管理サポートプログラム」を展開しています。同プログラムでは、2021年6月1日から完全施行される「HACCP」を運用するための衛生管理の総合的なサポートを行います。

**■HACCP とは**

安全で衛生的な食品を製造・加工するための管理方法のひとつで、国際基準に沿った食品の製造・加工工程上の衛生管理方法。2018年6月に公布された改正食品法により、原則、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取組むことになりました。2020年6月1日の施行後、1年間は経過措置とされていましたが、2021年6月1日より HACCP 完全施行となります。

**■サニクリーンの「衛生管理サポートプログラム」\*について**

HACCP を運用する上で前提となる基本的な衛生管理「一般的衛生管理（PRP）」。サニクリーンでは改正食品衛生法で挙げられた「一般的な衛生管理に関する基準」14項目のうち、7項目においてサポートすることが可能\*です。環境診断から清掃まで、サニクリーンにお任せください。

※小規模な営業者等向けのプログラムです

※その他7項目についてはお客様による対応となりますが、お気軽にご相談ください。

**<サポート7項目>**

- ① 施設の衛生管理:各種清掃、衛生商品レンタル、清浄度検査、拭き取り検査等
- ② 設備等の衛生管理:衛生商品販売、目視検査(インスペクション)、清浄度検査、食品検査等
- ③ 使用水等の管理:貯水槽清掃等
- ④ ねずみ及び昆虫対策:害虫・害獣の生息調査(モニタリング)、防除施工等
- ⑤ 廃棄物及び排水の取扱い:各種清掃、グリスアウトシステム等
- ⑥ 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理:ユニフォームレンタル、衛生商品販売、腸内細菌検査、ノロウイルス検査等
- ⑦ 教育訓練:従業員への衛生教育、手洗い講習会、各種研修会等



▶詳しくは「サニクリーンの衛生管理サポートプログラム」サイトをご覧ください。

<https://www.sanikleen.co.jp/sanitation/hygiene.html>

**■会社概要**

株式会社サニクリーン  
東京都中央区日本橋二丁目11番2号-20階  
<https://www.sanikleen.co.jp/>

**■本リリースに関する問合せ先**

広報担当：目崎（めざき）  
TEL：03-3276-7277  
e-mail：[info-sk@sanikleen.co.jp](mailto:info-sk@sanikleen.co.jp)