

「HACCP (ハサップ)」について

HACCP とは？

HACCP は、米国のNASA（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理システムです。

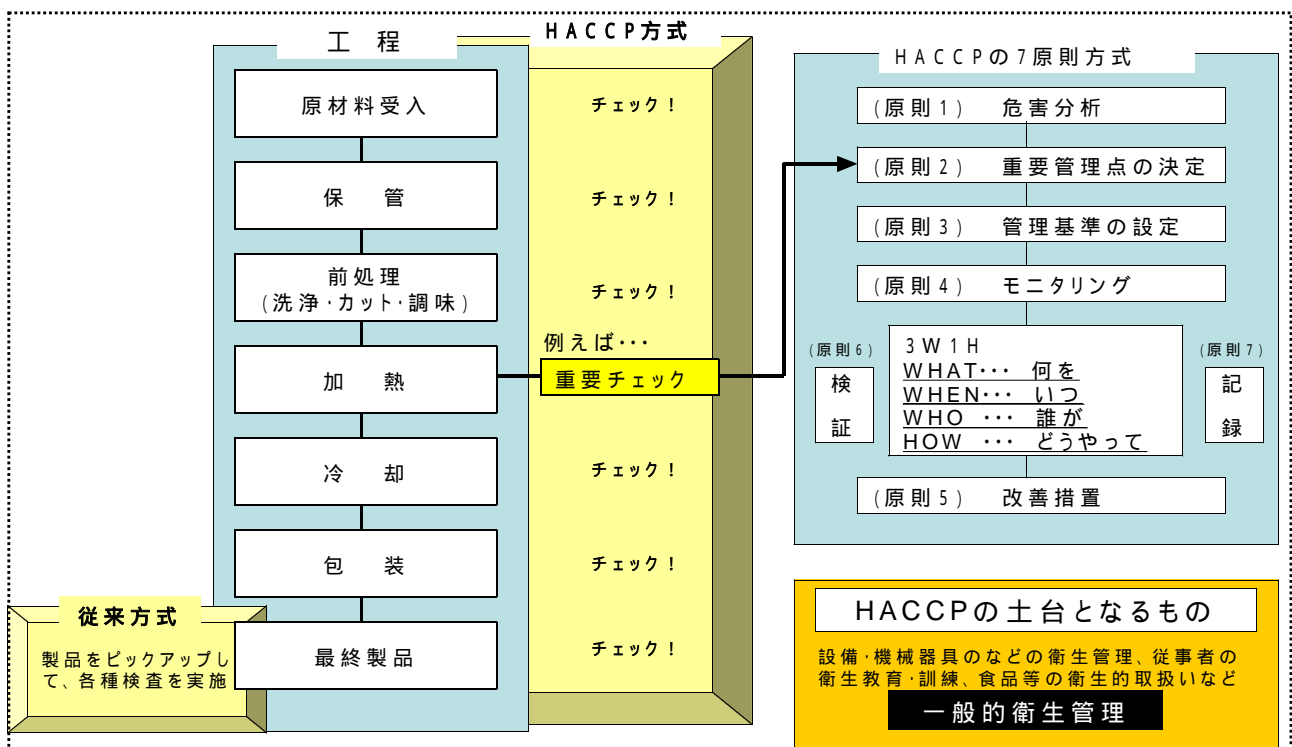
このシステムは、従来の最終製品の検査に重点をおいた方法ではなく、食品の原材料の入荷から加工、製品の出荷までの各製造工程ごとに健康に害を及ぼす可能性をチェックし、対策を立て、特に重要な工程について集中的な衛生管理を行うことで、不衛生な食品の出荷を未然に防ぎ、製品全体の安全を高める手法です。

HA (Hazard Analysis) 危害分析 * 危害・・・微生物, 異物, 薬品

食品の製造加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害について調査分析します。

CCP (Critical Control Point) 重要管理点 * 基準・・・温度, 時間, 異物, 臭気, pH 等

製造工程の段階で、どの様な対策を講ずれば、より安全性が確保された製品を得ることができるか重要管理点を定め、モニタリング、記録を行います。



HACCP 導入のメリットは？

より安全で衛生的な製品の製造が可能となります。

不良食品等の発生を未然に防止できるため、経済的です。

最終製品の検査に頼らず工程ごとに管理するため、事故発生時の原因特定が容易となります。

食品中の微生物数が減少し、日持ちが長くなります。

施設の製造工程・手順の検討の結果、作業効率が向上します。

製造物に対する責任を立証できるなど、第三者に製造状況を説明できます。

未経験の事故に対し、的確な対処が可能となります。