

## HACCP の基礎

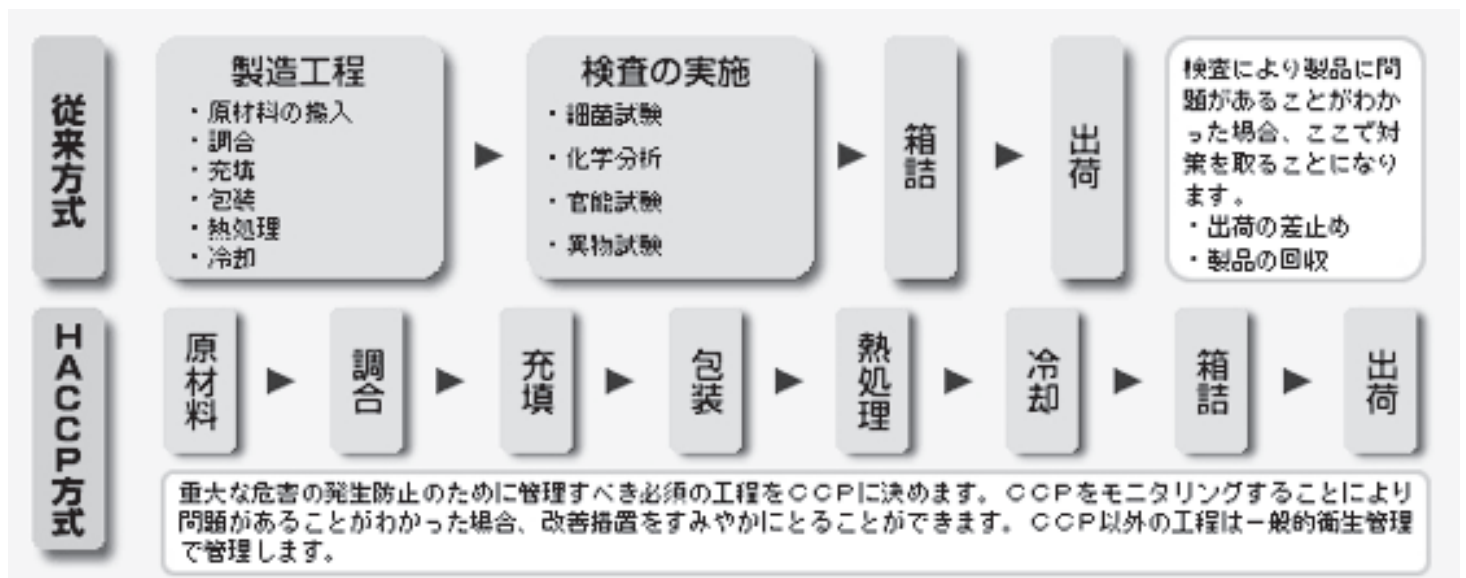
### ■ HACCP とは

従来は「食品の安全性」とは、製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できるであろうとの考えのもと、製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれてきました。

そして、製造された食品の安全性の確認は、主に最終製品の抜き取り検査（微生物の培養検査等）により行われてきました。

抜き取り検査だけの場合、危険な食品が、市場に出て食中毒を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対して HACCP 方式は、これらの考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための重要管理点（CCP）を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。



HACCP は 1960 年代に米国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の方式です。

この方式は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）の合同機関である食品規格（Codex）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

我が国では、1996 年 5 月に食品衛生法の一部を改正し総合衛生管理製造過程（製造または加工の方法及びその衛生管理の方法について食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造、または加工の工程）の承認制度が創設され、1996 年 5 月から施行されました。

総合衛生管理製造過程には食品の安全性を確保するための HACCP システムが組み込まれていますが、安全性以外に、施設設備の保守管理と衛生管理・防虫防対策・製品回収時のプログラム等の一般的衛生管理を含めた総合的な衛生管理を文書化し、そのとおりに実行することを要求しています。

最新の情報はお確かめ下さい