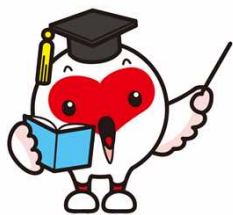


教えて!

トッキッキの食品衛生講座



HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理 編



安全な食品ってどうやって作られているんだろう?
最近、HACCP (ハサップ) っていう言葉も聞くけれど…。

従来は、最終製品の一部を抜き取って検査する方法が一般的でした。
対して HACCP方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程で、衛生管理をチェック することで安全な食品を製造します。

〈従来方式〉

抜取検査

工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

出荷

〈HACCP方式〉

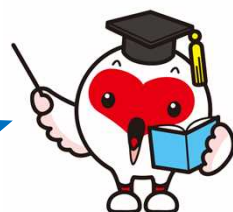
温度や時間の管理

異物の検出

継続的な監視・記録

HACCPに沿った衛生管理は 身近な飲食店やスーパーマーケットなど、
原則として すべての食品関連事業者 が取り組んでいます。

HACCPのメリットは衛生管理を「見える化」することだよ。
次のページで「見える化」の仕組みを説明するよ!



衛生管理の「見える化」の仕組み



「衛生管理計画」の作成

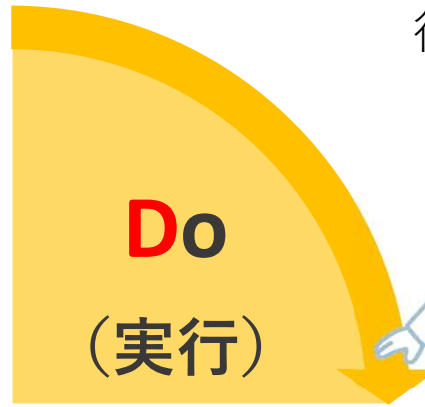
衛生管理の方法やメニューに応じた注意点をまとめた「衛生管理計画」を作成します。



Plan
(計画)

計画した衛生管理を実行

作成した「衛生管理計画」に従って衛生管理を行います。



Do
(実行)



Act
(処置)

衛生管理の見直し

衛生管理の方法に問題がないか検証し、衛生管理計画を見直します。



Check
(確認)



衛生管理の結果を記録

実施した衛生管理の結果を記録します。

HACCP（ハサップ）について、詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

