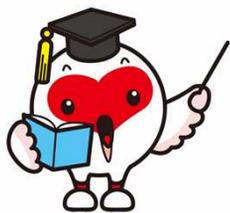


教えて!

## 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。

