

HACCP (ハサップ) とは

(参考)

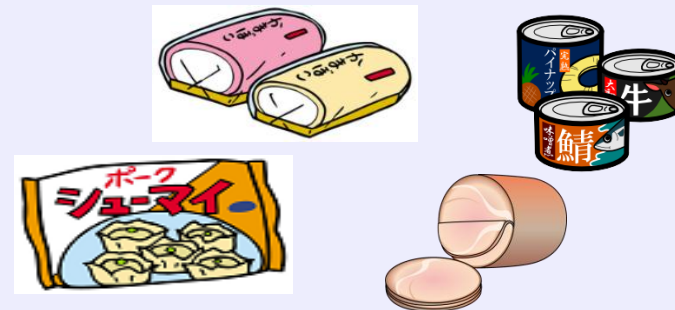
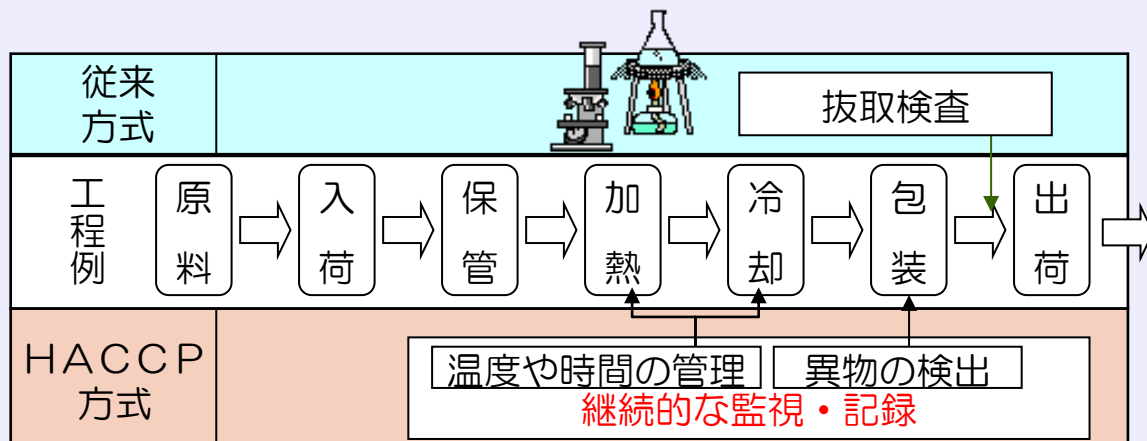
HACCPは、世界的にも推奨されている **事業者自らが策定、実行する衛生管理の手法**である

食品原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① **微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・予測 (Hazard Analysis) した上で、**
- ② **危害の発生防止につながる特に重要な管理点 (Critical Control Point) を継続的に監視・記録する、**

工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。



* FAO/WHO合同食品規格委員会 (コーデックス委員会) により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

