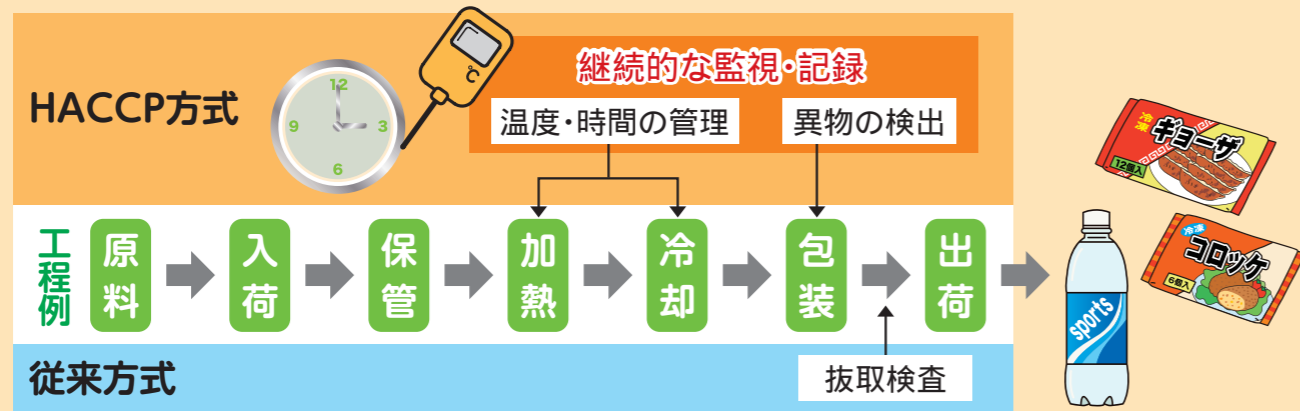


HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



もっと詳しくHACCPを知りたくなった方は、こちら

厚生労働省ホームページ(HACCP)
厚生労働省におけるHACCP普及の取組みを紹介しています。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

食品製造におけるHACCP入門のための手引書
(厚生労働省ホームページ)

誰でも手引書をダウンロードすることができます。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

食品製造におけるHACCP導入の手引き(動画: You Tube)
誰でも閲覧できます。貸し出しもしています。
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>



HACCP導入のための施設の改修にかかる、長期低利融資を受けたい方はこちら

HACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)
(農林水産省ホームページ)
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

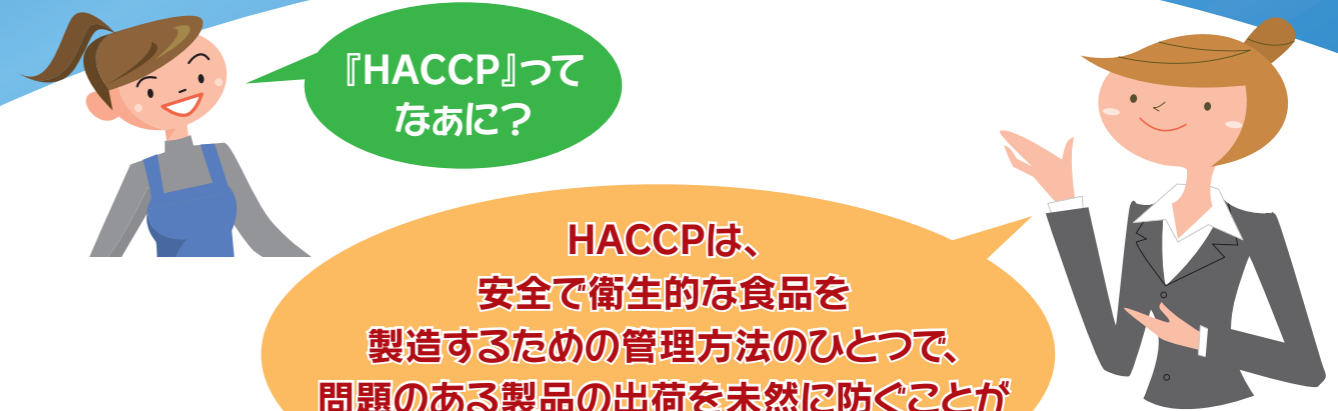
参考情報

HACCPとは(公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ)
http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_hygienic/haccp/index.html

HACCP関連情報データ(一般財団法人食品産業センターホームページ)
<http://www.shokusan.or.jp/haccp/>

ハサップ ご存知ですか? HACCP

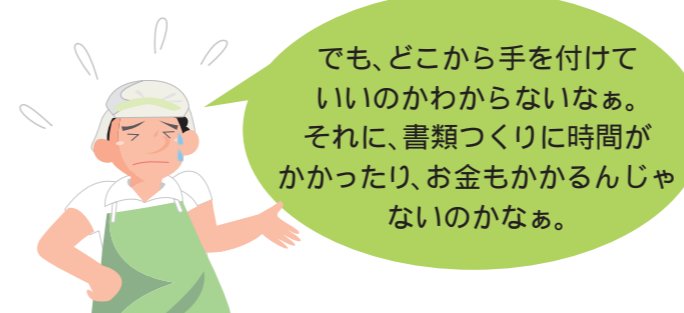
～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～



導入するメリット

(一例)

- クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった
- 取引先からの評価が上がった
- 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった
- 工程ごとに確認すべきことが明確になった
- 従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい



大丈夫!
順を追って進めれば心配ありません。
さあ、HACCPにチャレンジです♪

