

③水安全計画の普及

HACCP (危害分析・重要管理点)

◆Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点)の略。食品原料の入荷から製品の出荷までのあらゆる工程において予め危害を予測し、その危害を管理できる重要管理点で継続的に監視することで、食中毒などを起こす恐れがある不良品の出荷を未然に防止する衛生管理手法。

◆あらかじめHACCPプランといわれるマニュアルを作成して日常の衛生管理を行うことにより、病原菌などの汚染や増殖を防止して食中毒などの食品による事故を防止する。

◆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法で、現在では、世界各国で取り入れられるようになった。