

■ 手順3（検索システムの起動②）

JAVAランタイムのインストールが終了したら、あらためて以下アイコンをダブルクリックしてシステムを起動します。



HACCP総合情報検索システムを起動させるためのファイル

HACCP総合情報検索システムが正しく起動しました。

【はじめに】

近年高度衛生管理システムの構築に向けて、HACCP方式が種々の食品製造に導入されてきています。特に近年、食品の安全性確保のために重要視されている、食肉、冷凍食品およびナチュラルチーズについて、HACCP方式を基本とする衛生管理を行う必要があります。

本データベースは、各食品別に最も危害発生が高い対象微生物について、製造工程を図示し、その工程ごとにHACCP方式の構築に必要なデータを国内・外の文献から収集・整理し、一覧表として示しました。また、それぞれ論文1篇ごとに文献カードを作成し、論文をデータと連結して詳しくまとめて示しています。

HACCP構築に、本CD-ROMを活用していただければと思います。

先に進むにはマウスをクリックしてください

厚生労働科学研究費補助金
食品安全・安心確保推進研究事業
「食品製造の高度衛生管理に関する研究」
主任研究者
吉澤大学医学部教授
品川邦次

HACCP
総合情報検索システム

このシステムでは、食肉、冷凍食品及びナチュラルチーズにおけるHACCPに関する文献を生産・加工などの管理工程毎に分類しています。文献は、原本を要約した「文献カード」の形式で収録されています。

▶ HACCPにおいて管理されるゴーダチーズ製造全工程の流れを図示し、各工程毎に関連する図版や文献カードを参照できます。

MAIN MENU

閉じる

ナチュラルチーズ 編

ゴーダチーズ製造フロー ゴーダチーズ個票一覧
カマンベールチーズ製造フロー カマンベールチーズ個票一覧
文献一覧 用語集・定義