

HACCPとは

- ・HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)(危害分析・重要管理点)手法とは、微生物的危害・化学的危害・物理的危害が食品に含まれないようにするための管理手法。
- ・最終製品の検査に依存する従来の衛生・品質管理手法と異なり、原材料から最終製品に至るまでの各製造段階において危害の発生を防止することに焦点をおいた製造工程の管理方式。
- ・1960年代に米国航空宇宙局(NASA)が宇宙食の安全性を高めるために民間の協力で開発した手法

ハム・ソーセージ製造工場のHACCP

JAS認定工場（JASの品質管理の組織及び実施方法）

- * 品質管理部門は、製造部門および営業部門から独立した組織と権限を有し、品質管理基準の設定がされている。
- * 管理事項・項目をリストアップしている。

ハム・ソーセージ製造工場のHACCP構成

- * HACCPの原則で分類・整理し、相互の整合性を持たせることで骨格が構成している。
- * 承認基準では19危害の防止措置や管理目標を定めることが要求されている。
(1アフラトキシン、2異物、3黄色ブドウ球菌、4カンピロバクター・ジェジュニ、5カンピロバクター・コリ、6クロストリジウム属菌、7抗菌性物質、8抗生物質、9殺菌剤、10サルモネラ属菌、11セレウス菌、12洗剤、13旋毛虫、14腸炎ビブリオ、15添加物、16内寄生虫用剤の成分物質、17病原大腸菌、18腐敗微生物、19ホルモン剤の成分物質)

東北工場のHACCPの取組み

- | | | |
|---------|-----|---|
| 平成 5 年 | | 伊藤ハムグループ全工場で従業員教育・記録文書類の整備に取り組み開始 |
| 平成 7 年 | | 宮城県の「食品営業施設の衛生管理指針作成」事業の協力施設の指定を受ける |
| 平成 10 年 | 4 月 | 加熱食肉製品の総合衛生管理製造過程の申請→11月承認 |
| 平成 11 年 | 3 月 | 乾燥食肉製品衛生管理製造過程の承認申請→10月 認証 |
| 平成 14 年 | 1 月 | 加熱食肉製品（包装後加熱）の変更承認申請→4月承認 |
| 平成 17 年 | 2 月 | 食肉製品（加熱後包装・包装後加熱・乾燥）の更新申請→平成 18 年 3 月承認 |