

# 総合衛生管理製造過程承認制度

## HACCP方式

### 原材料

受入検査・記録



### 調合

調合比率の確認・記録



### 充填

温度、充填量の確認・記録



### 密封

密封性の確認・記録



### 熱処理

重要管理点 (CCP)

殺菌温度／時間を連続的に監視



### 冷却

水質、水温の確認・記録



### 包装

衝撃、温度の確認・記録



### 出荷



HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ**分析 (Hazard Analysis)**し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという**重要管理点 (Critical Control Point)**を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。**総合衛生管理製造過程**は、**HACCP**の概念を取り入れた食品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

## 総合衛生管理製造過程の承認状況

(平成22年6月末)

乳	157施設(228件)
乳製品	162施設(235件)
食肉製品	68施設(120件)
魚肉練り製品	24施設(32件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	24施設(26件)
清涼飲料水	122施設(172件)

## その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入推進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制(3年)導入