

HACCPの制度化について

1. HACCPとは

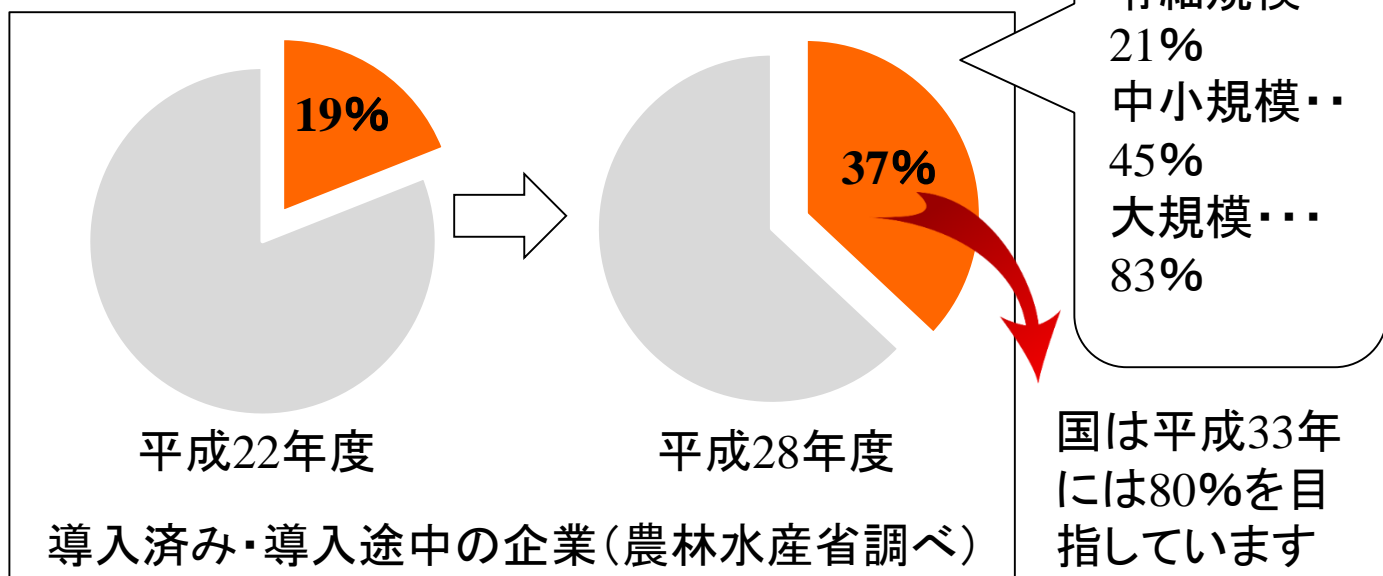
原材料の受入から出荷までの各工程ごとに、危害(微生物汚染や異物混入など)を予測し、特に重点的に確認する必要があるポイントを管理・記録していく衛生管理手法



メリット

- ・社員の衛生管理への意識向上
- ・HACCPを求める顧客との取引増加
- ・クレームや事故の減少
- ・社外への衛生管理体制のアピール・・・等

2. HACCP導入状況



中小規模の企業で導入が伸び悩んでいる状況

3.H A C C P 制度化の内容

対象：製造・加工・調理・販売等を行う全ての
食品関係事業者

基準A

◇一定規模以上の事業者

基準B

◇小規模な製造・加工事業者

◇併設された店舗での販売のみの製造・加工業者

◇提供する食品の種類が多く、変更頻度が高い業種
(飲食店・給食施設等)

◇一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等

基準A

事業者自らが、各々の製品の特性や施設の状況に
応じた、以下の内容を含む計画を作成し、管理を行う

①製品説明 ②製造又は加工の工程

③危害の原因となる物質の特定等

④危害の発生を防止するための措置

⑤改善措置の方法 ⑥検証の方法 ⑦記録の内容

基準B

事業者は、業種や業態に応じた計画を作成し、管理を行う

HACCPの制度化を見据えた普及のロードマップ(農林水産省)
より…**今後詳細な制度設計に合わせて随時見直されます**

まずは現状の衛生管理を「**見える化**」しましょう

① 衛生管理計画の作成

～今取り組んでいる管理と、商品に応じた衛生管理
の注意点を明確にする

② ①を実施

③ ②を**記録・確認**する

お問い合わせ先 →

HACCPについて
ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL:011-242-8288
Email:info@enviro-svc.co.jp