

HACCPで

食の安全がレベルアップ！

2020年6月からHACCPによる衛生管理が義務化されました。1年の経過措置期間を経て、すべての食品事業者はHACCPに沿った衛生管理が求められています。



埼玉県マスコット
コバトン

HACCPとは？ Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の**危害要因（ハザード）**を**把握**した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために、**特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保**しようとする衛生管理の手法です。

従来の方と何が違うの？

これまでは、最終製品の一部を抜き取って検査する管理法が一般的でした。しかしそれでは、全ての製品は確認できません。HACCP方式では、製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで**問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます**。また、もし事故が起きても、**速やかに原因を特定して対応することができます**。

従来の方

途中の安全性が見えない

抜き取り検査

工程例



HACCP方式

温度・時間の管理

異物の検出

特に重要なポイントを継続的に監視・記録

コバトン食の安心情報

令和3年度6月号（発行：6月16日）

