

HACCP

Hazard
危害

Analysis
分析

Critical
重要(必須)

Control
管理

Point
点


HACCP(ハサップ)とは、**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**ointの略で、食品衛生管理の手法のことです。Hazard Analysisとは、危害要因分析のことで、食品の安全を脅かす要因を分析すること、CCPとは重要管理点のことで、危害要因を取り除くために管理する必要がある工程のことを意味します。この危害要因分析と重要管理点を適切に管理する衛生管理の手法がHACCPです。

HACCP(ハサップ) 食品製造の安全性確保の管理手法


危害分析

Hazard
危害

Analysis
分析

 有害物質

 異物

 細菌・微生物



重要管理点(CCP)

Critical
重要(必須)

Control
管理

Point
点



原料 → 入荷 → 保管 → 加熱 → 冷却 → 包装 → 出荷

重要管理点(CCP)

【危害分析】

食品の原料から出荷までの各工程で可能性のある危害要因(異物混入や微生物の汚染や増殖など)を特定し管理する

【重要管理点】

食品安全にとって特に重要な工程は管理基準を設定し管理する。一般的衛生管理の実施:食品の安全確保の基礎的な部分

HACCPはもともとアメリカで宇宙食などの食品安全性を確保する方法として開発されました。このHACCPという衛生管理手法は現在では国際的な衛生管理の基準となっており、アメリカをはじめとする多くの国々で食品関連事業者に対して義務化がされています。日本でも2020年の6月から食品に携わる全ての事業者に対してHACCPに基づく衛生管理が義務化されることが食品衛生法の改正によって決定しました。