



HACCPとは何か

義務化へ向かうHACCP(1)

中小企業活力向上オンラインセミナー
運営管理分野

中小企業活力向上プロジェクト実行委員会事務局



HACCPの義務化

- すべての食品製造の現場が対象
- 小規模事業者も対象に
- 日本の食品の安全性を高める
- フードチェーン全体で取り組む

平成28年12月 厚生労働省まとめ



HACCP ハサツプ

HACCP ハサツプと呼びます

Hazard ハザード

Analysis アナリシス

Critical クリティカル

Control コントロール

Point ポイント

危害分析重要管理点の意味です



HACCP 7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点 (CCP) の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録の保持



まとめ

1. HACCPの考え方に基づく衛生管理が義務づけられる方向に向かっている
2. HACCPにおいて重要な7つの原則を考える