

HACCP(危害分析・重要管理点方式)

HACCP とは

HACCPとは、Hazard Analysis Critical Control Pointの略で、危害分析・重要管理点方式と訳されています。

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の手法です。

この手法は、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(CODEX)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

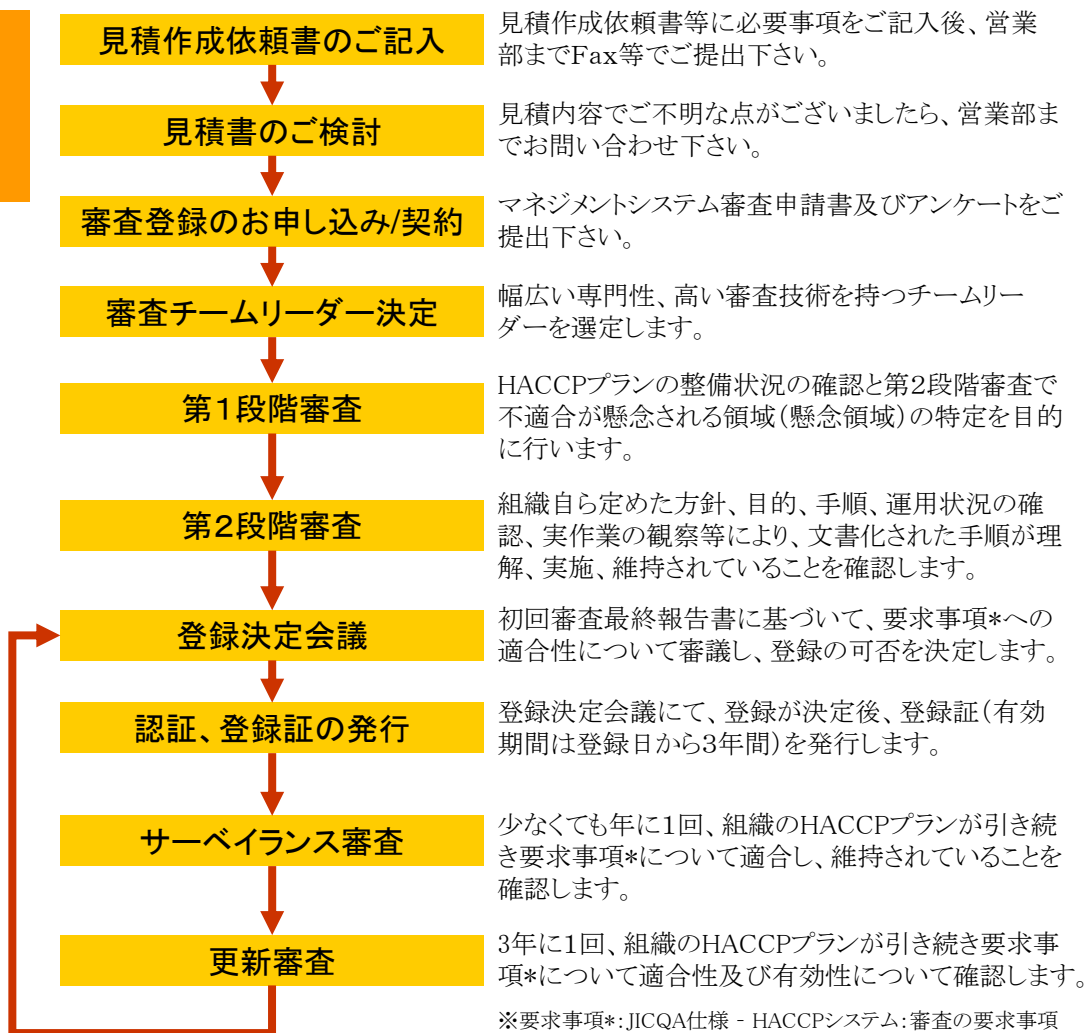
HACCPシステムに基づく衛生管理を適用するための論理的順序として7原則12手順が示されています。

手順1	HACCPチームを編成する
手順2	製品について記述する
手順3	意図する用途を確認する
手順4	フローダイアグラムを作成する
手順5	フローダイアグラムを現場で確認する
手順6(原則1)	全ての潜在的危害を列挙した危害分析を実施し、管理措置を設定する
手順7(原則2)	CCPを決定する
手順8(原則3)	各CCPに対する管理基準を設定する
手順9(原則4)	各CCPに対するモニタリングシステムを設定する
手順10(原則5)	是正処置を設定する
手順11(原則6)	検証手順を設定する
手順12(原則7)	文書化及び記録保管方法を設定する

HACCP 導入のメリット

社内的なメリット	<ul style="list-style-type: none"> ● 従業員の食の安全・安心・信頼への意識向上 ● 食品事業の効率的な生産と全員参加 ● リスクマネジメントを考えた効率的な食の生産 ● 最終消費者に安全な食品を届けるためのフードチェーン全体を通じた効果的な内部コミュニケーションの構築が可能
対外的なメリット	<ul style="list-style-type: none"> ● 食の安全・安心・信頼を顧客に提供

HACCP 審査手順



JICQA HACCP 審査の特徴

- ◆ 2001年からHACCPの単独認証さらにHACCPとISO 9001の統合審査を推進しており、豊富な経験を有しております。
- ◆ 食品製造業だけではなく、ケータリングサービス、倉庫業や食品包装材原材料メーカー等幅広い分野で審査を実施しております。
- ◆ お客様のマネジメントシステムを向上させるため、継続的な改善に貢献します。
 - 審査チームリーダーは原則初回審査から更新審査まで3年間担当いたします。
 - 審査員は、HACCPだけではなく、ISO 9001、ISO 14001、ISO 22000、FSSC 22000等の2種類以上のマネジメントシステムの審査員資格を有しており、幅広い見地からの審査が可能です。

お見積の依頼、記載内容にご不明な点等がございましたら、どんなことでも結構ですので、下記までお問合せ下さい。

日本検査キューエイ株式会社 営業部

本社	〒104-0041 東京都中央区新富2-15-5 RBM築地ビル7F	TEL:03-5541-2752
名古屋事務所	〒460-0022 名古屋市中区金山1-12-14 金山総合ビル10F	TEL:052-324-6901
大阪事務所	〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-9-6 肥後橋ユニオンビル8F	TEL:06-6445-6351
中国事務所	〒732-0828 広島市南区京橋町9-21 三共京橋ビル3F	TEL:082-568-6801
九州事務所	〒812-0013 福岡市博多区博多駅東1-13-9 博多駅東113ビル6F	TEL:092-432-4977
沖縄事務所	〒900-0015 那覇市久茂地1-12-12 ニッセイ那覇センタービル5F	TEL:098-860-3077