

ハサッ HAC

正式名称：Hazard Analysis and Critical Control Point

日本語：危害要因分析に基づく重要管理点

HACCPとは食品事故を起こす病原微生物や異物の混入などを危害要因としてあぶりだし(HA)、それをもとにし、食品製造でポイントとなる工程(CCP)を決め、そこで集中的に危害要因をコントロールすることにより、食品の安全を確保する衛生管理手法のこと。

● HA (危害要因分析)

HAは、Hazard Analysisの略で「危害要因分析」と訳される。危害要因とは、食品事故(健康被害)を引き起こす病原微生物や異物の混入のこと。

- ・生物的危害要因(病原微生物、虫の発生など)
- ・物理的危険要因(金属、ガラス、硬質プラスチックの混入など)
- ・化学的危険要因(残留農薬や洗剤などの薬品の混入など)

に分類される。

● CCP (重要管理点)

CCPは、Critical Control Pointの略で「重要管理点」と訳される。重要管理点とはHAの結果をもとに決定した食品の安全を保つうえでポイントとなる工程のこと。この工程で集中的に危害要因をコントロールすることが重要。

フ° CP とは

《HACCPのはじまり》

1960年代のはじめにアメリカの「米国航空宇宙局(NASA)により、宇宙飛行士の食の安全を確保するために生まれた。万が一宇宙空間で食中毒や異物混入等の食品事故が起きてしまうと治療のために病院に行くこともできず、大きな被害や事故につながる事が予想されたからである。

《世界基準のHACCP・Codex HACCP》

HACCPはコーデックス委員会によって「HACCP及び適用のためのガイドライン(1993年)として整理された。これが一般的に「Codex HACCP」と呼ばれるもので、5つの手順と7つの原則をあわせて、「7原則12手順」が世界的に使用されている。

7原則12手順

- 手順1) HACCPチームの編成
- 手順2) 製品説明書の作成
- 手順3) 意図する用途及び対象となる消費者の確認
- 手順4) 製造工程一覧図(フローダイヤグラム)の作成
- 手順5) 製造工程一覧図(フローダイヤグラム)の現場確認
- 原則1) 危害要因分析(HA)の実施
- 原則2) 重要管理点(CCP)の決定
- 原則3) 許容限界(CL)の設定
- 原則4) モニタリング方法の設定
- 原則5) 是正措置の設定
- 原則6) 検証方法の設定
- 原則7) 記録と保存方法の設定