

HACCPとは



食品の安全性を確保する衛生管理手法のこと
危害を起こす要因を把握・分析し、工程を細分化して管理します。

Hazard(危害) **A**nalysis(分析)

Critical(重要) **C**ontrol(管理) **P**oint(点) の頭文字



どうしてHACCPが大切なの？

2018年6月に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、
2021年6月からはHACCPに沿った衛生管理が
原則全ての食品に関する事業者に制度化されました。

食品衛生法改正の背景

■食中毒対策

毎年、年間で2万人以上の食中毒患者が発生しています

■外食・調理食品へのニーズの高まり

外食産業・料理品小売業(中食産業)において、市場規模の継続的拡大が続いています

■食品衛生管理の国際標準化

諸外国ではすでにHACCPの義務化が進んでおり、食品の輸出促進を見据えて国際標準への適合が進められています。



HACCPの義務化を無視していると、

2年以下の懲役、もしくは100万円以下の罰金となる可能性があります。

また、食品衛生法違反となった場合でも

3年以下の懲役、もしくは300万円以下の罰金となる可能性があります。

また罰則だけではなく、消費者や取引先からの信用が著しく低下するなど

社会的ペナルティを受ける可能性があります。

HACCP導入の**手順**

HACCP導入には、**業態にあった手引書**を元に「7原則12手順」の管理手法に沿って衛生管理を行うことが義務化されています。

危害要因分析のための準備

- | | |
|------|---|
| 手順 1 | HACCPのチーム編成 |
| 手順 2 | 製品説明書の作成
レシピや原材料・仕様書等を危害要因分析の基礎資料とするため |
| 手順 3 | 意図される製品の使用方法
(加熱の有無など含む)・
対象となる消費者の確認 |
| 手順 4 | 製造工程一覧表の作成 |
| 手順 5 | 製造工程一覧表の現場確認 |



危害要因分析・HACCPプランの作成

- | | | |
|-------|------|---|
| 手順 6 | 原則 1 | 危害要因の分析 |
| 手順 7 | 原則 2 | 重要管理点の設定 |
| 手順 8 | 原則 3 | 管理基準の設定 |
| 手順 9 | 原則 4 | モニタリング方法の設定 |
| 手順 10 | 原則 5 | 改善措置の設定
管理基準から逸脱した際の対応や製品の取り扱いについて手順と方法を設定しておく |
| 手順 11 | 原則 6 | 検証方法手段の設定
作成したプランの修正改善、管理基準が守られているかを定期的に検証する |
| 手順 12 | 原則 7 | 記録・文書化・保管システムの決定 |

店舗様でHACCP対応される場合・・・

そもそも何をするのかよくわからない、書類の作成が多い、保管場所が必要、要請があった場合にすぐに探し出して提出・・・

難しい!!



飲食店だけど
業態に合った手引書が
わからない・・・

お店が狭いから
書類の保管が大変だ・・・



計画書・記録書の作成からクラウド保管まで
店舗様に最適のHACCP対応クラウドツールを
ご紹介致します。