No.254

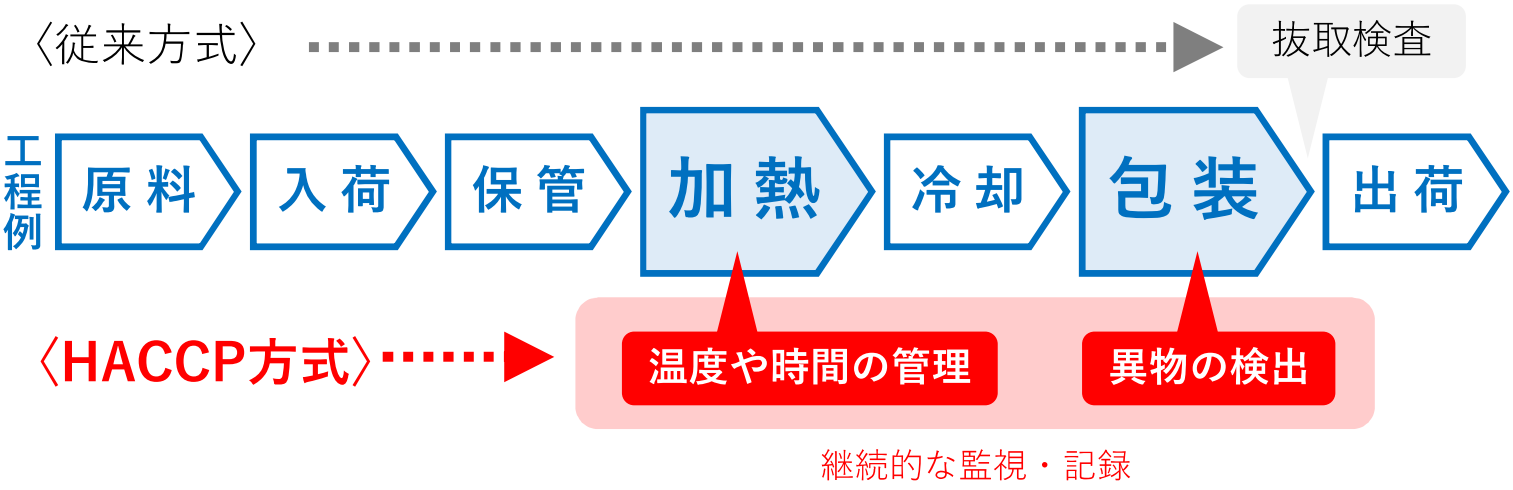
教えて！

トッキッキの食品衛生講座

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理 編

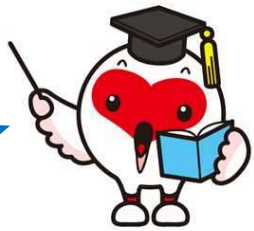
安全な食品ってどうやって作られているんだろう？
最近、HACCP（ハサップ）っていう言葉も聞くけれど…。

従来は、最終製品の一部を抜き取って検査する方法が一般的でした。
対して**HACCP方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程で、衛生管理をチェック**することで安全な食品を製造します。



HACCPに沿った衛生管理は**身近な飲食店やスーパーマーケットなど、**原則として**すべての食品関連事業者が**取り組んでいます。

HACCPのメリットは衛生管理を「見える化」することだよ。
次のページで「見える化」の仕組みを説明するよ！



No.254

衛　生　管　理　の「見える化」の仕組み

「衛生管理計画」の作成

衛生管理の方法やメニューに応じた注意点をまとめた「衛生管理計画」を作成します。

Plan（計画）

計画した衛生管理を実行

作成した「衛生管理計画」に従って衛生管理を行います。

Do（実行）

Check（確認）

衛生管理の結果を記録

実施した衛生管理の結果を記録します。

Act（処置）

衛生管理の見直し

衛生管理の方法に問題がないか検証し、衛生管理計画を見直します。

HACCP（ハサップ）について、詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。