

H A C C P

に沿った衛生管理が制度化されました！

全ての食品等事業者様が対象です

公布

施行

経過措置期間終了

2018年6月

2020年6月

2021年6月

HACCP導入のお手伝い致します！

事業の規模や内容で2つの基準に分かれます。

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
小規模事業者、飲食店など
- 「HACCPに基づく衛生管理」
大規模事業者・と畜場関連事業者など

— ソフトサポートの流れ — 「HACCPに基づく衛生管理」

STEP①

現状確認の調査

5S、PRPの取り組み状況確認

目視調査・ヒアリングにより現状の課題抽出



5S・一般衛生管理の構築

課題の抽出と運用計画の作成

調査後報告書をもとに改善への取り組み



ルール作り

標準作業手順、衛生標準作業手順の作成サポート

衛生管理の運用にあたり、必要な手順書やマニュアルの作成



ルールの共有

従業員様への教育訓練

講習会や現場での従業員様への教育を実施



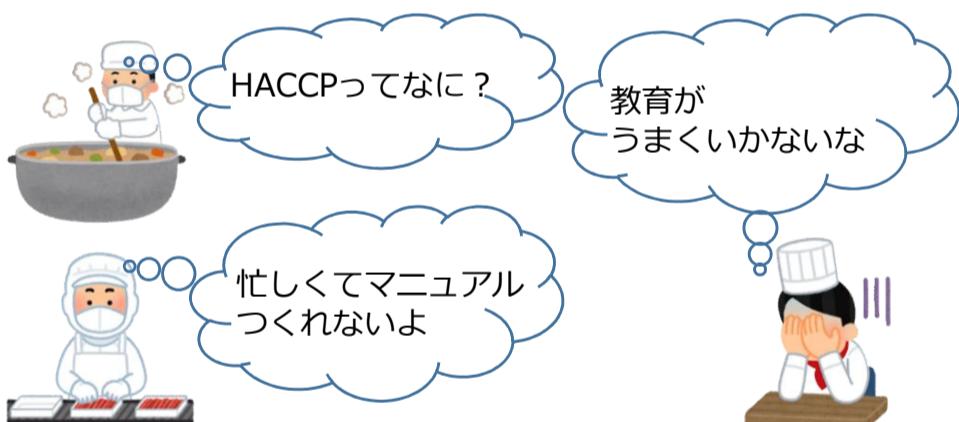
HACCPとは？

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようする衛生管理の手法です。

HACCP方式と従来の製造方法の違いは？

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。



STEP②

HACCPプランの作成

HACCPチームの編成
危害分析
HACCPプランの作成

HACCPシステムの運用と検証

改善措置
システム検証など

水産HACCPや惣菜HACCPなど業界団体等の認証を受ける場合、必要な文書、マニュアルを作成

食品の「安全・安心」に関する検査・支援をおこなっています！

衛生検査・・・拭き取り検査、落下菌検査、HACCP導入支援

食品検査・・・食品表示サポート、栄養成分検査、異物検査、残留農薬一斉分析、微生物検査、食品規格検査、保存試験

検便検査・・・3菌種/5菌種検査、ノロウィルス検査



一般財団法人沖縄県環境科学センター

沖縄県浦添市字経塚720番地

TEL 098-875-1941