

HACCP って何？

NASA（米航空宇宙局）が有人飛行を目的に開発したもので、安全な食品を製造するための予防的衛生管理システムです。

e-naviCo.,Ltd

HACCPで何ができるの？

- 食品の安全危害（生物、化学、物理）を合理的かつ科学的に防止ことができる衛生管理システムです。



生物危害：病原菌や寄生虫など。

化学危害：化学薬品やアレルギー物質など。

物理危害：金属片やガラス片など。

食品産業の社会的責任を果たす！

HACCPシステムってやり方は？

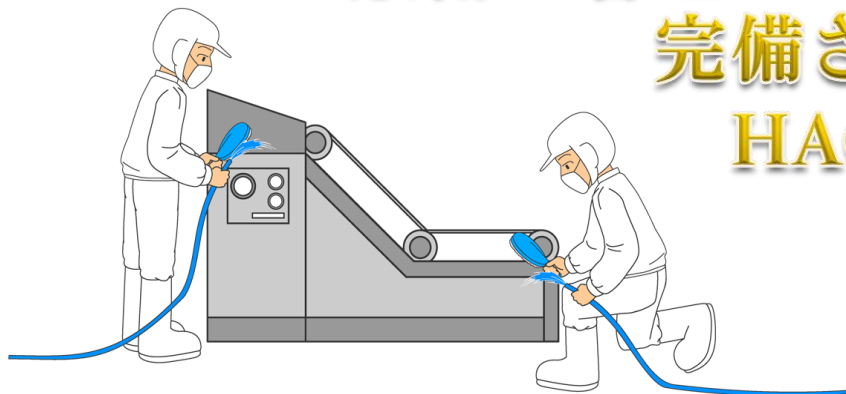
- 世界共通の「12手順7原則」に沿って生産工程を確認し、不足点を改善して行けば簡単に出来ます。

ただし、

手洗い殺菌や設備清掃などの
一般衛生管理プログラムが

完備されていないならば

HACCPシステムを運用
することは出来ません。



HACCPシステムの運用は簡単？

- 時間とお金をかけて、経営者が本気で取り組むのであれば、意外と簡単で合理的な衛生管理手法です。

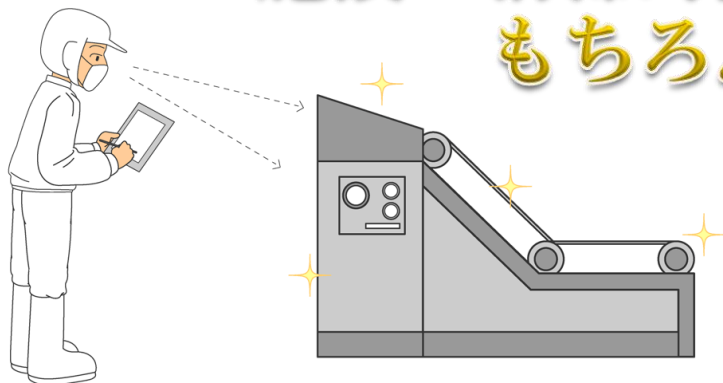
ただし、

手洗い時間を惜しまない。

施設の清掃時間を惜しまない。

もちろん教育訓練に

時間を惜しまない。



HACCPを導入する効果は？

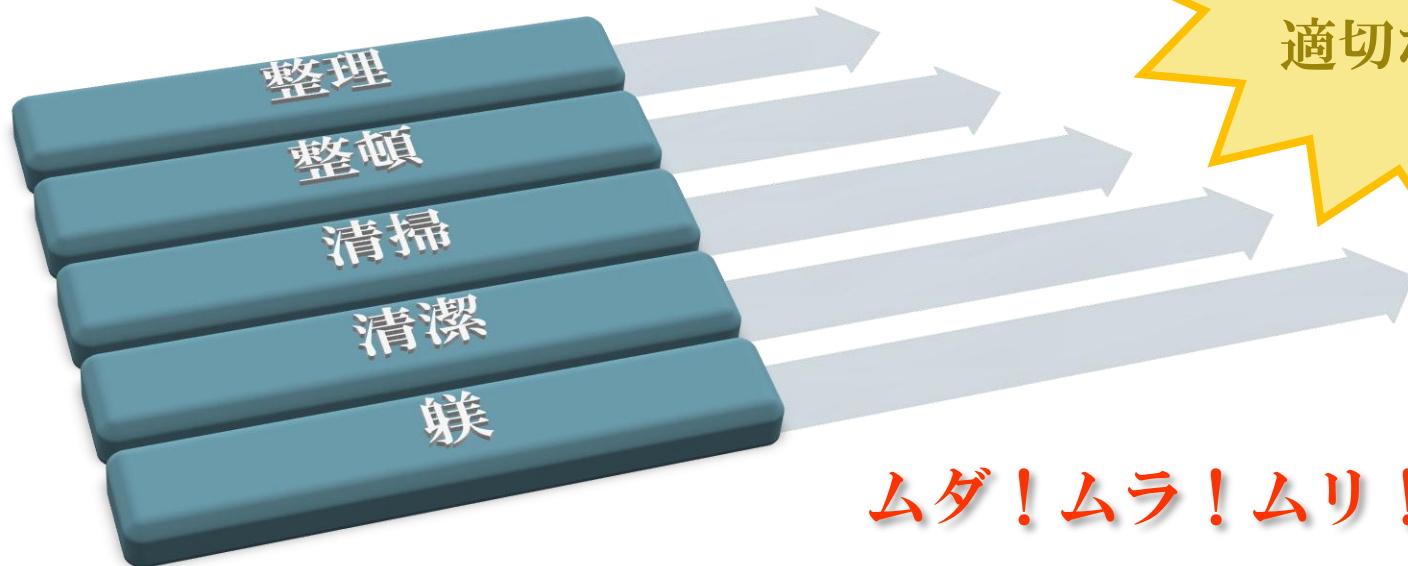
- 食品企業としての社会的責任を果たし、関係先からの信頼が高まると共に従業員モラルの向上が図れる。

**本気で取組めば利益を生むが
やらされると利益を失う。**

**本気で取組めば教育になるが
やらされるとモラルを失う。**

HACCPに「5S」は必要ですか？

- 当然！必要です。
- HACCPシステムの安定向上に欠かせない一般衛生管理プログラムの教育と実践に有効なツールです。

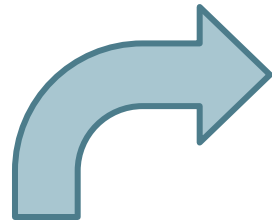


一般衛生管理
プログラムの
適切な運用！

ムダ！ムラ！ムリ！をなくす。

HACCPにゾーニングは必要ですか？

- ある程度必要です！
- ただし、施設面の不備をルールや教育で補う事も出来ます。



必然的に段ボールを
「持ち込める所」と
「持ち込めない所」
の区分けが必要
となります

例えば
製品包装室に
外部からのホコリや汚れを
持ち込むことは「絶対禁止」です

HACCP導入のスケジュールは？

Step 1 5S実践により、清掃ルールを設定を行う。

Step 2 一般衛生管理プログラムの整備により、
HACCPシステムの土台を作り運用を行う。

Step 3 HACCPシステムを導入する製品を決定する。

Step 4 1 2 手順 7 原則により、自社オリジナルの
HACCPシステムを構築する。

Step 5 HACCP運用前に管理基準の妥当性確認を行う。

Step 6 HACCPシステムの継続的改善を行う。

•

Step 7 必要であれば、第三者認証を取得する。