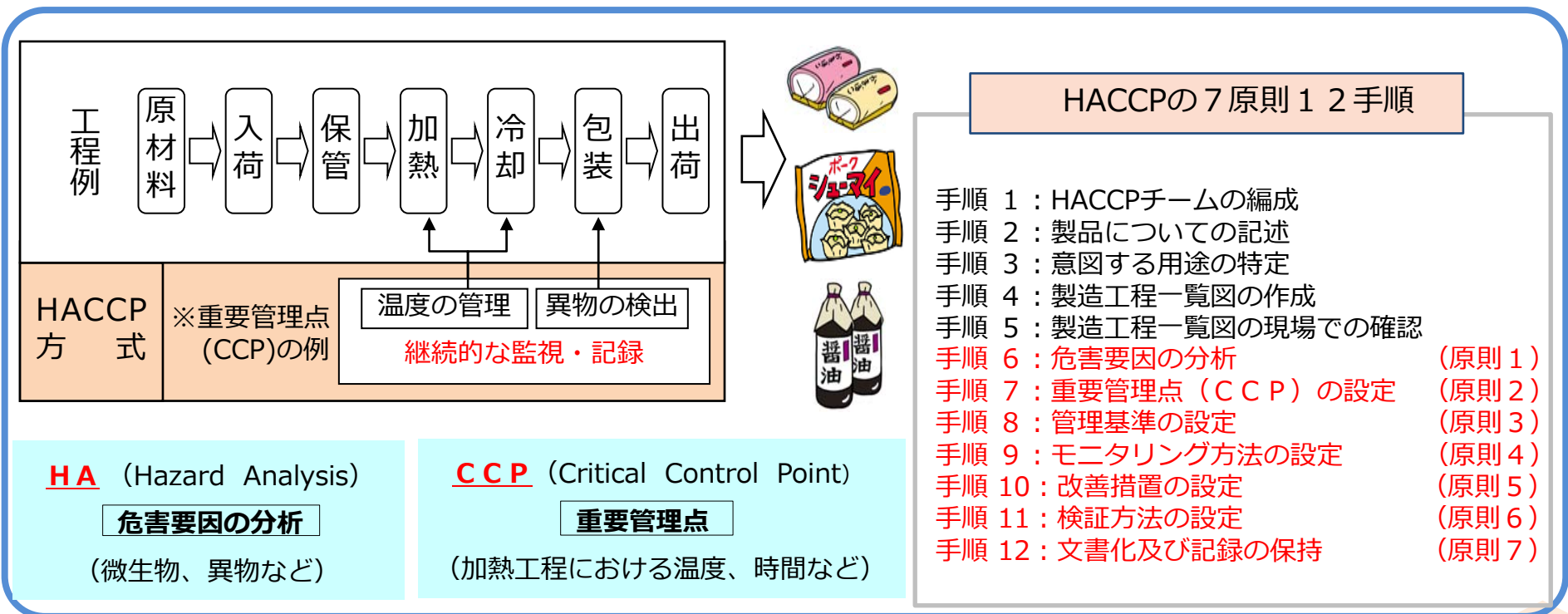


HACCP（ハサップ）とは

- 1 原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析（HA）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録する「**工程管理システム**」
- 2 これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、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
- 3 1993年に、FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）がHACCPの具体的な原則と手順（7原則12手順）を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。



HA (Hazard Analysis)
危害要因の分析
 (微生物、異物など)

CCP (Critical Control Point)
重要管理点
 (加熱工程における温度、時間など)