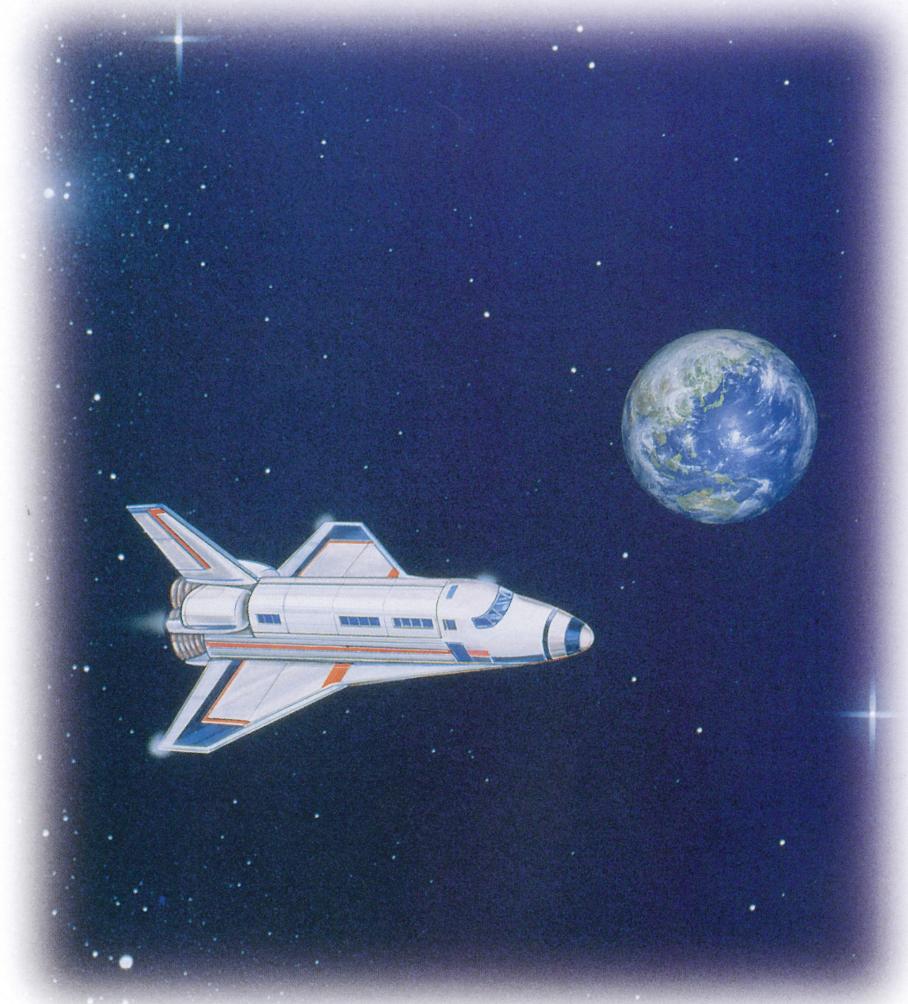


HACCP(ハサップ)システムとは

1

HACCP of processed oils for cooking

HACCPシステムとは、HA (Hazard Analysis : 危害分析)^{*} と CCP (Critical Control Point : 重要管理点) を省略したもので、危害分析重要管理点と訳されている食品の衛生管理手法です。このシステムはNASA (米国航空宇宙局) などにより、宇宙飛行士が宇宙で食べる食品の安全性を確保する手段として開発されました。HACCPの基本的な考え方は、食品の安全性を、体系的なシステムとして確保しようというものです。現在では、最も合理的な食品の衛生管理システムとして、世界各国で高い評価を受けてきています。



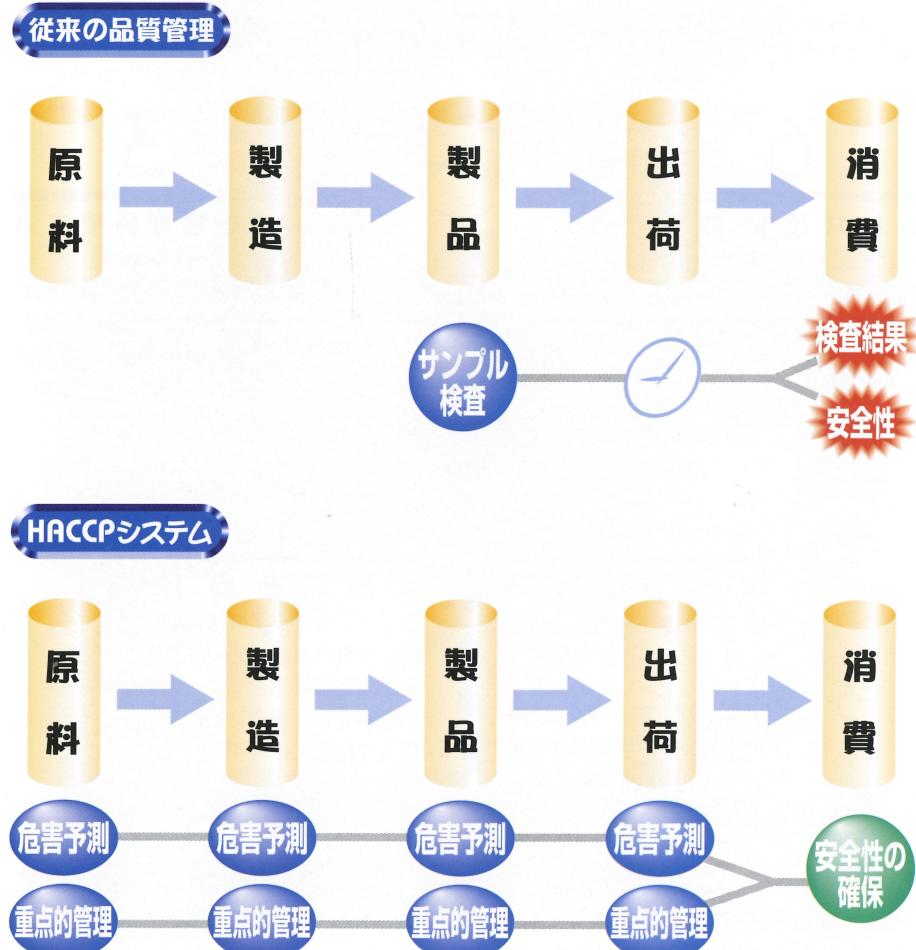
2

食用加工油脂のHACCP(ハサップ)

従来の品質管理は、最終製品から抽出したサンプルについて検査をし、安全性を確認してから出荷していました。この方法ですと、検査結果がわかるまでに日数がかかること、また、すべての製品を検査するわけではないので、全製品が絶対に安全であるとはいえないません。

HACCPシステムは、製造する食品について、原料から出荷まで危害が発生する可能性をあらゆる角度から予測し、危害が発生する恐れのある箇所を重点的に管理することにより、製品の安全性を確保しようとする仕組みです。

なお、現在のJAS制度では、原料、製造工程および最終製品までチェックする認定の技術的基準に基づいて行っています。したがって、すでにHACCPシステムの考え方を一部とりいれた品質管理といえます。



HACCPシステムの特徴