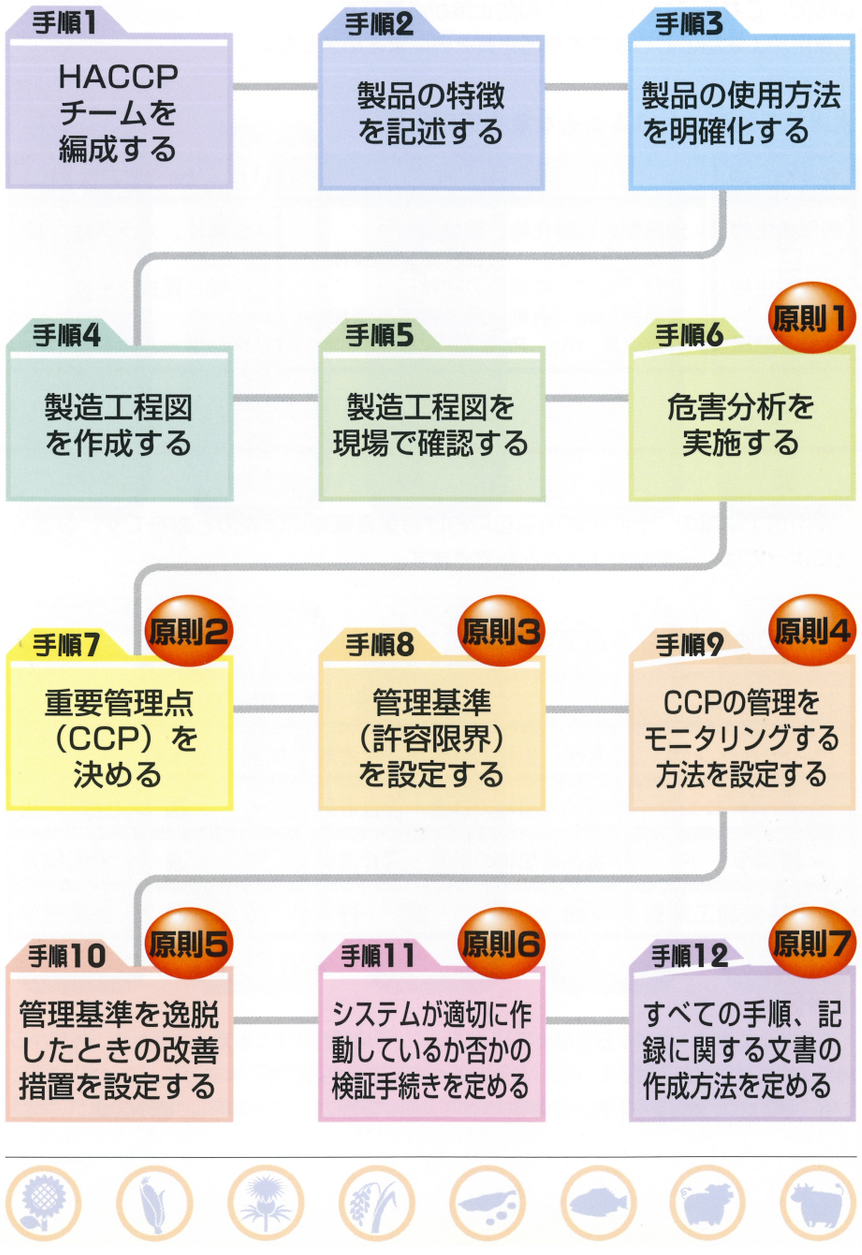
HACCPシステムの導入手順について

HACCPシステムを導入するための仕組みは、CODEXからガイドラインとして7つの原則と12の手順で示されていて、一般的な標準になっています。システムを作成するにはこの12の手順に沿って作業を進め、製品の安全性の確保を製造工程全般を通じて図ります。



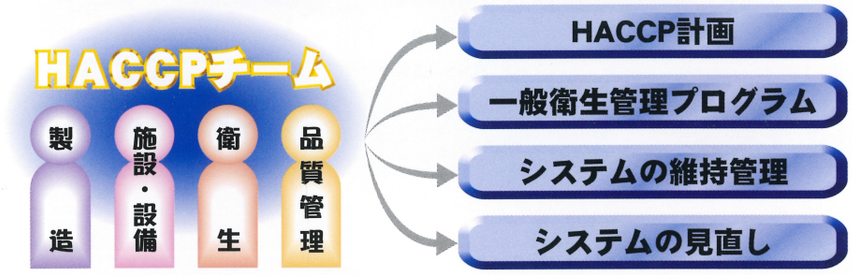
食用加工油脂の7原則12手順

食用加工油脂にHACCPシステムの7原則12手順を適用すると次のようになります。

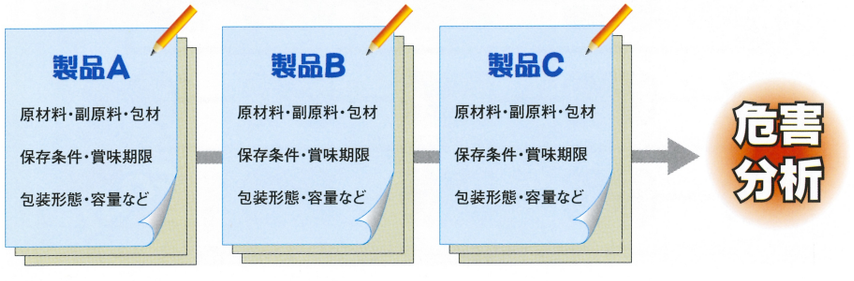
1 HACCPチームの編成

食用加工油脂製品について製造、施設・設備、衛生、品質管理などに、深い知識と豊富な経験をもっている人々を選んでチームを編成します。

チームの役割は、HACCP計画および一般衛生管理プログラムの作成、システムの維持管理、見直しなどです。



2 製品の特徴を記述

HACCPシステムを適用しようとする食用加工油脂について、原則として、製品ごとに原材料、副原料、包材や製品の保存条件、賞味期限、包装形態、容量など製品に関する文書を作ります。

この目的は危害分析を容易にするためです。