

食用加工油脂の7原則12手順

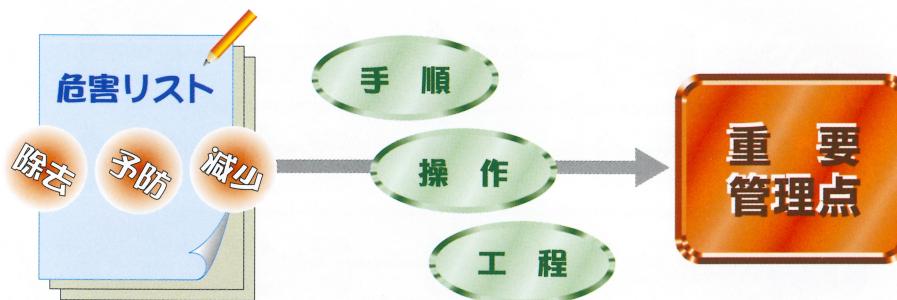
11

HACCP of processed oils for cooking

7 重要管理点を決定 原則2

危害分析⑥でリストアップされた危害のなかから、特にその発生を除去するか、予防するか、または許容できる水準まで減少させることに必要な手順、操作、工程を重要管理点に特定します。

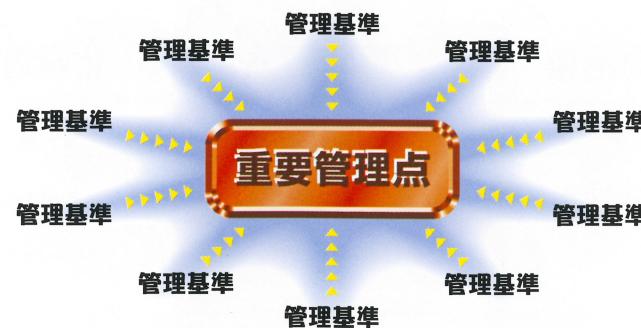
一般的衛生管理プログラムでコントロールできる危害は、なるべくそのプログラムで管理し、HACCPシステムで対処する管理点を絞り込んで少なくすることが大切です。



8 管理基準の設定 原則3

⑦の重要管理点について、食用加工油脂による危害の発生を防止するために、許容できるか否かを判断する管理基準を設定します。

HACCPシステムの特徴は、重要管理点によって危害が適切に制御されているか否かを即座に判断できることです。したがって管理基準は基本的には温度、時間、pHのように計測器により常時測定できる指標が望ましいですが、それが不可能な場合でも相当の頻度で測定できるものでなければなりません。

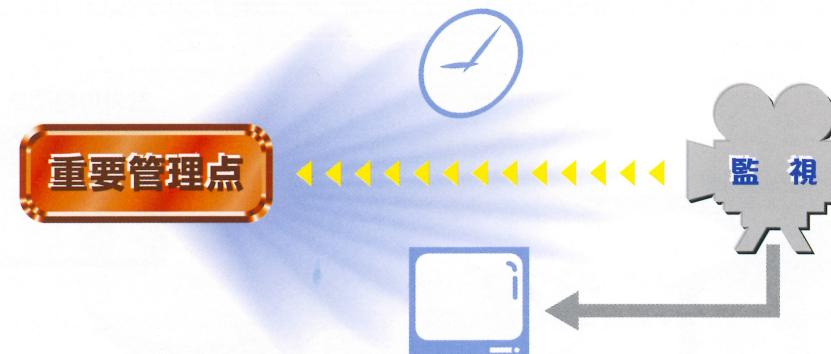


食用加工油脂のHACCP(ハサップ)

9 重要管理点を監視(モニタリング)するシステムの設定 原則4

⑧の重要管理点において、危害の発生を防止するために常時または適切な頻度で監視できるシステムを設定します。

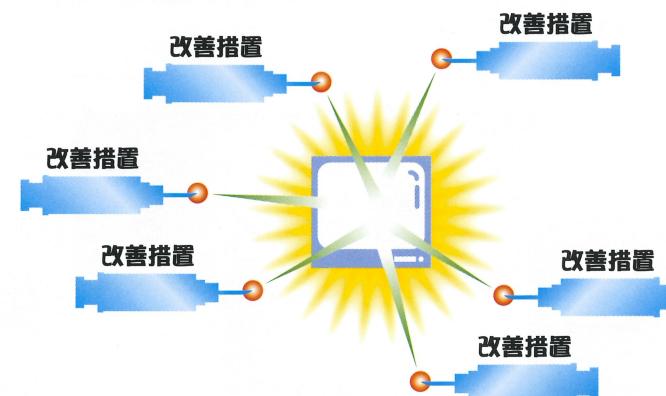
監視は製品がHACCPシステムにしたがって製造された記録になります。記録は、HACCPシステムを検証する場合にも役に立ちます。



10 改善措置の設定 原則5

⑨の監視のシステムで、管理基準を逸脱した場合どのような改善措置をとるか、具体的な方法を設定します。

改善措置の初動が速ければ、速いほど危害は最小ですみ、経済的損失も軽微に抑えられます。



12

食用加工油脂の7原則12手順