

HACCP (ハサップ) による衛生管理の制度化

食や食品を取り巻く環境の変化

- ・食のニーズの変化
- ・食のグローバル化

国際標準との統合的な食品衛生管理が求められている現状

- ・2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催
- ・食品の輸出促進

厚生労働省によって、食品衛生法等の改正が検討されています。その改正内容の中に「HACCP (ハサップ) による衛生管理の制度化」というものがあります。これが全ての食品等事業者を対象としたものであるため、**事実上の“義務化”**とされています。

HACCP導入に際しては、**重要管理点 (CCP:critical control point) の決定および管理が必要**になります。その管理の中でHACCPが効果的に機能していることを検証するために、その**重要管理点での管理機器の校正が必要**になることがあります。

重要管理点として位置づけられる「殺菌ライン」や「CIPライン」に用いる流量計を、ISO/IEC17025に基づいて第三者が認めた機関で校正することは非常に有効です。

HACCPとは? Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この手法は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

～厚生労働省 HACCP (ハサップ) 解説ページより～ http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/