



危害分析重要管理点 (HACCP) システム

危害分析重要管理点 (HACCP) システムとは、食品の製造工程における危険を認識、評価及び管理する為の科学的及び体系的なアプローチです。食品の安全管理は、最終製品検査に委ねるのではなく、積極的な予防に重点を置いて製造工程の計画に組み込まれるものです。

HACCPには 7つの原則があります。

1 危害要因 の分析の実施

食品の製造工程における生物的、化学的及び物理的な危険性を認識し、それらが発生する可能性を見極めます。

2 重要管理点 (CCPs) の決定

重要管理点とは、食品の製造工程において食品安全の危険性を許容レベル内にする為に、危険性の予防や除去、又は低減化が行われる特定の段階や手順の事です。食品製造における一般的に知られたCCPsには、調理や食品の冷蔵、加熱等が含まれます。

3 CCPs 管理基準の設定

管理基準とは、その危険性が食品の安全性を損なう事なく許容可能かを見極める基準です。管理基準は測定できる事が必要です。例として、時間や温度、湿度、そして水分活性やpH値等が含まれます。

4 CCPsの モニタリング 方法の設定

モニタリングとは、CCPが適切に管理されているかを把握するために適切なヒンドで観測や測定を実施します。目視による検査や、温度測定等が例として挙げられます。

中核温度
75°C
以上



5 改善措置の設定

改善措置とは、許容限界を超えるものが検出された際に、製造工程を適切な管理下に戻す為にとられる措置の事です。改善措置を事前に決定する事で、問題修正を迅速に行う事ができます。

6 検証方法の設定

検証とは、HACCPシステムが効果的に機能している事を確かめる為に、手法や手順、試験、サンプリング等の適用を検討する事です。

7 記録の保持

適切なHACCPの記録を保持する事はHACCPシステムに不可欠です。これらの記録にはHACCPの計画やCCPsの記録、管理基準の設定、改善措置、そして検証の結果等が含まれます。

HACCPシステムを実施する事は、消費者や食品業界、そして政府にも恩恵をもたらします。食品の安全性を向上させる事に加え、食品の生産工程にHACCPを適用する事は

- 資源をより効率的に活用できます
- より迅速に食品の安全性の問題に対処する事ができます
- 食物に起因する病気のリスクを減らす事で、公衆衛生を向上させます

HACCPシステムの詳細については、Centre for Food Safety (食品安全センター)のウェブサイト www.cfs.gov.hk をご覧ください。

