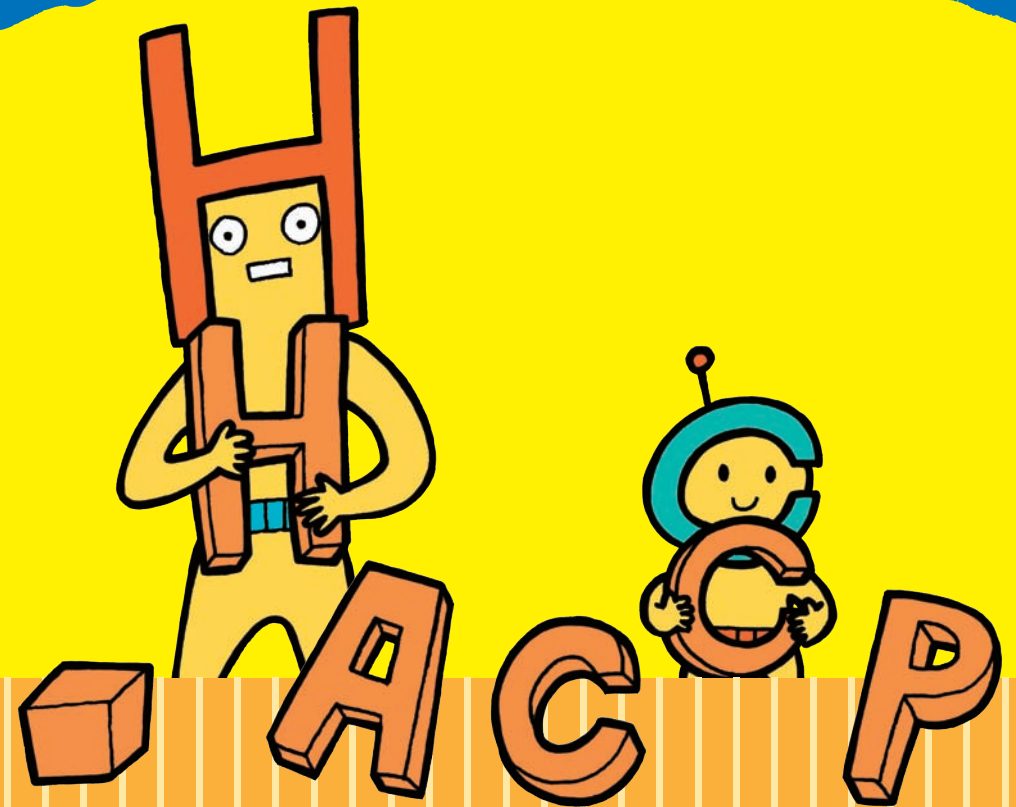


ハ サ ッ プ
HACCPシステム

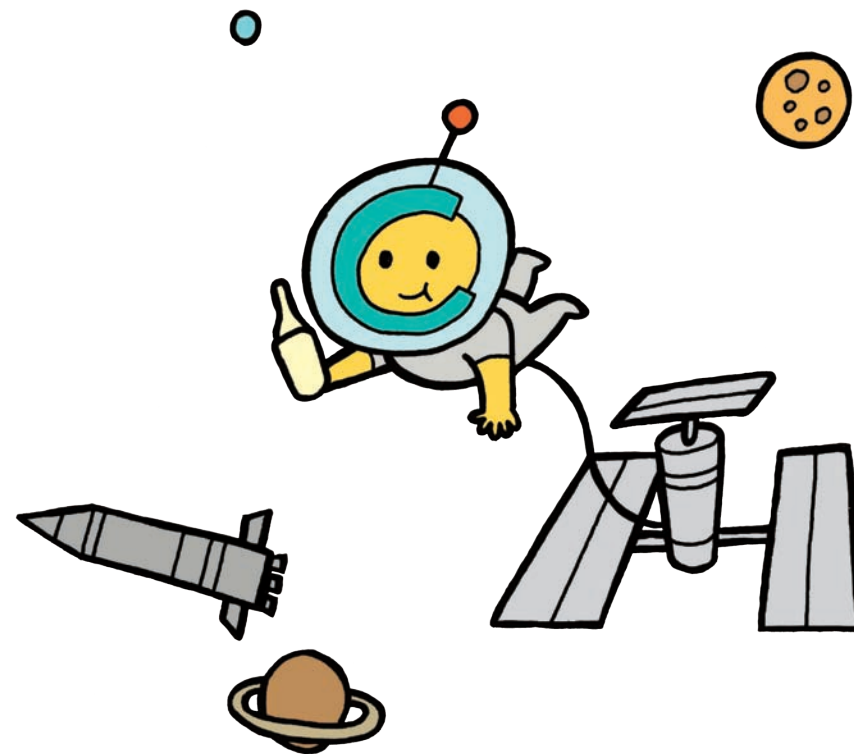
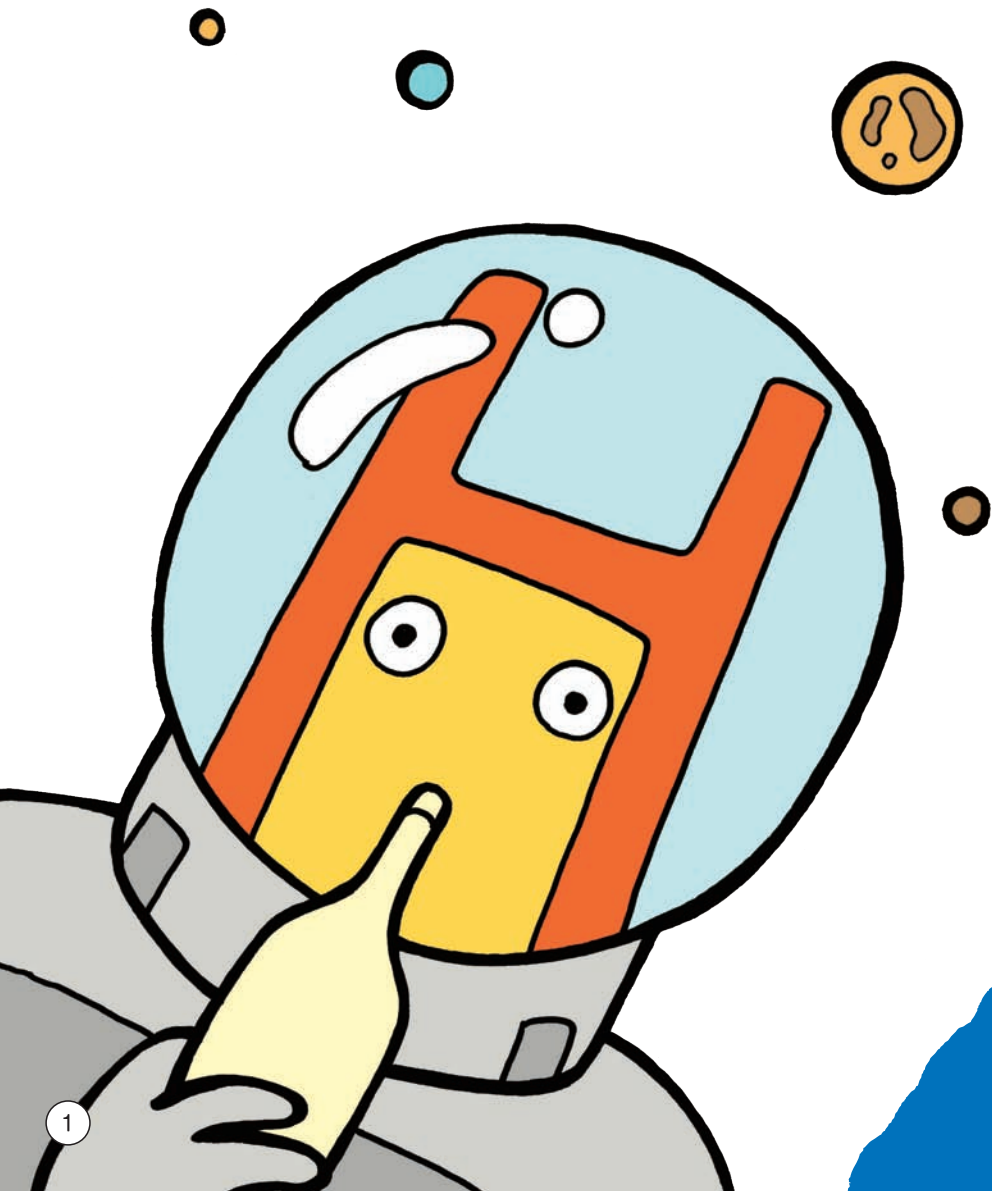
が

食品の安全を守ります！



企画制作／平成21年8月 財団法人 食品産業センター
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル
TEL.03-3224-2396 FAX.03-3224-2398
ホームページ <http://www.shokusan.or.jp>

ハ サ ッ プ
HACCPは
NASA (アメリカ航空宇宙局) 生まれ。



HACCPは国際的な食品衛生管理の方式です。もともとはNASAで、絶対に食中毒を起こしてはならない宇宙食の衛生管理の方式として考案されたのが始まり。国連の専門機関からガイドラインが発表され、その採用が各国で推奨されています。



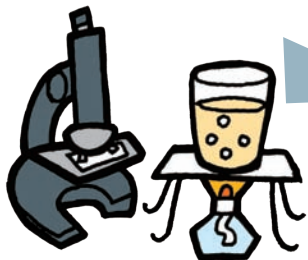
検査しない
食品は
安全かな？

これまでの方式



最終製品

抜取検査



HACCP方式

重要管理点

加熱温度・時間を
連続して監視



原料



調合



充填



密封



加熱殺菌



冷却



包装

出荷!



ハ サ ッ プ
HACCPは
これまでの方式と
どこが違うの？

食品の安全を確認する方式が違います。これまでは最終製品の抜取検査でした。しかし、この方式ではすべての製品の安全は保証できません。HACCPは、原料から最終製品までの工程を管理の対象として、安全な食品にするためのとくに重要な工程（重要管理点といいます）を連続して監視することで、食品の安全性を高めるシステムです。

ハ サ ッ プ HACCPの重要管理点、 ちょっと詳しく。

前のページの重要管理点は「加熱殺菌工程」です。この工程の役割は、食中毒の原因になる病原菌を死滅させること。科学的な根拠をもとに病原菌を死滅させる加熱温度と時間を決め、これが守られているかどうかを担当者が連続して監視します。決めた温度に達していなかったときは、製品を廃棄するなどの処置がとられます。

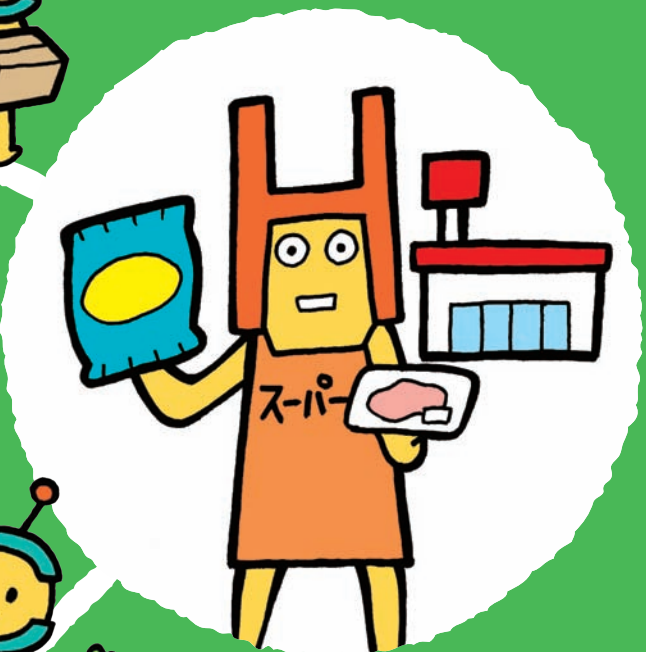




生産者



食品製造業



食品小売業

「農場から食卓まで」、 安全・安心のバトンリレー。

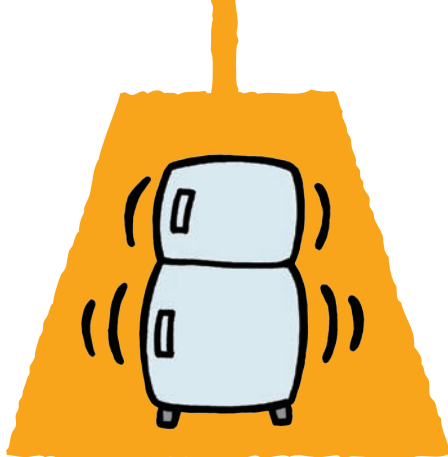
食品が食卓に届くまでには、原料になる作物の栽培や、牛や豚などの家畜の飼育、その原料を使った食品の製造、その食品の家庭への販売と、いくつもの事業者がかかわっています。それぞれの事業者は、安全な食品を食卓に届けるために、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことで、安全・安心のバトンをリレーしています。



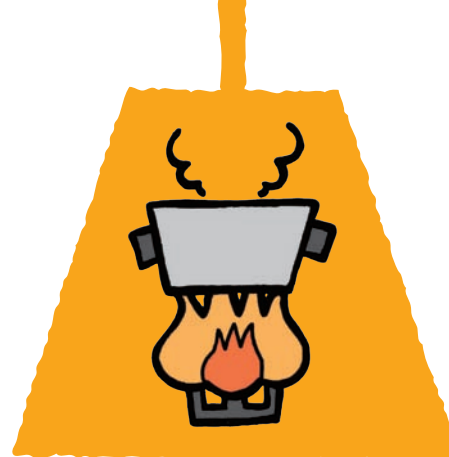
家庭



手洗い



冷蔵庫の 詰めすぎ



十分な加熱

安全・安心の最終ランナーは、家庭です。

食品の安全は、購入した後の家庭での貯蔵や調理、食べ方も関係しています。「調理や食事の前には手を洗う」「冷蔵庫は詰め込みにすぎない」「加熱が必要な食品は十分に加熱する」など、食中毒を予防するための「付けない、増やさない、殺す」の3つのことを守って、安全・安心な食生活を送りましょう。

