

『用語の解釈（定義）』

- ◎ 管理手法 (Control Measure) : 乾めん類の安全に係わる危害を防止、または排除するか、あるいは許容水準まで低下させるための措置または行動をいう
- ◎ H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 乾めん類の安全に係わる重要な危害を確認し、評価し、それを制御する方式
- ◎ 危 害 (Hazard) : 健康に悪影響を与える恐れのある生物学的、化学的あるいは物理的な因子または要因
- ◎ 危害分析 (Hazard Analysis) : 原料の生産から製造加工および流通を経て消費にいたるまでの過程に含まれる潜在的な危害を、その起こり易さや起こった場合の危険度を含めて明らかにし、さらに各々の危害に対するコントロール方法をあきらかにすること
- ◎ 重要管理点 C C P (Critical Control Point) : 管理対象となる場合、工程または措置であって、ひとつの食品の安全性に及ぼす危害発生の防止、除去または許容水準まで低下させることのできるもの
- ◎ 管理基準 (Critical limit) : 許容できるものと許容できない危険性を区別するためのひとつの判断基準で、危険度の限界といえる
- ◎ 監 視 (Monitor) : ひとつの C C P が正常に働いているかどうかを判定するため予め計画的に設定した一連の指標（パラメーター）について観察または測定を実施すること
- ◎ 改善措置 (Corrective Action) : C C P における監視結果が管理から逸脱していることを示した際のとるべき措置
- ◎ 検 証 (Verification) : H A C C P 計画に基づき監視に使用する方法、方式および検査が機能的に行われているかどうかを調査することにより、H A C C P 計画の修正が必要であるかどうか検討すること
- ◎ フローダイアグラム : 製品の製造工程図
- ◎ P P (Prequist Program) : 一般衛生管理プログラムにより行う製造工程についての管理方法
- ◎ S S O P (Standard Sanitation Oneration Procedure) : 標準衛生作業手順