

第8章 用語の解説（参考資料）

【HACCP】

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとった略称で「危害分析・重要管理点」と訳されている。HACCPはHA（危害分析）とCCP（重要管理点）の二つの部分からできている。

【危害】Hazard

食品の安全性に関わる事項で、生物学的、化学的、物理的、精神的な因子または要因。

【危害分析】Hazard Analysis：HA

原材料や製造工程に由来する生物学的、化学的、物理的、精神的な要因について、危害発生の可能性の大きさ、発生した場合の問題の大きさを調査し、特定した上で、各々の危害の制御（防止）方法を明確にすること。

【重要管理点】Critical Control Point：CCP

原材料や製造工程に由来する、特に重要な生物学的、化学的、物理的、精神的危害を防止し、もしくは許容される範囲内で制御するため、特に厳重に管理しなければならない工程のこと。

【管理基準】Critical Limit：CL

危害を防止もしくは許される範囲内に制御するための基準。

【モニタリング】Monitoring

CCPにおける管理事項が正常な状態で管理されているかを観察、測定して確認すること。連続的もしくは適切な頻度で実施されなければならない。

【改善措置】Corrective Action

モニタリングの結果、管理基準（CL）を逸脱した状態が観察された時、それを改善（修正）し、正常な状態に戻すこと。また、逸脱したものについて適切な措置を行うこと。

【検証】Verification

HACCPプランが製造過程で適切に実施され、機能しているかについて確認すること。

【PP】Prerequisite Programs

HACCPシステムを導入する際にあらかじめ整備されていなければならない基準やルール。具体的には適正製造基準（GMP）と衛生標準作業手順（SSOP）からなる。一般的衛生管理プログラムともいう。

【適正製造基準】Good Manufacturing Practice：GMP

衛生的な食品を製造するために必要な、生産工場の設備や製造方法（作業手順）について定めたもの。

【衛生標準作業手順】 Sanitation Standard Operating Procedure : S S O P

GMPに定められている事項をさらに具体的な作業標準（手順）として、その詳細を定めたもの。文書にしたものを衛生標準作業手順書と言う。

【総合衛生管理製造過程】

食品衛生法第7条の3において規定されている総合衛生管理製造過程承認制度の中で使用されている用語であり、食品衛生上の危害を防止するため、製造過程で総合的な衛生管理を行うことを意味し、PPを含むHACCPシステムに基づく衛生管理のこと。

禁無断転載

HACCP マニュアル

生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めん
総論編

発行 平成13年3月

発行者 財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9番13号

(三会堂ビル7階)

電話 03-3224-2380

全国製麺協同組合連合会

〒135-0004 東京都江東区森下3丁目14番3号

電話 03-3634-2255

印刷所 株式会社 太陽美術

東京都江東区清澄2丁目7番11号

電話 03-3642-6045