

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は「危害要因分析重要管理点」と訳され、WHO (世界保健機関) と FAO (国連食糧農業機関) が合同で運営している食品規格委員会によって発表された国際的に認められている管理基準で、日本でも 2021 年 6 月 1 日から義務化されています。

本手法は、食材の原料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある生物的・化学的・物理的危険要因をあらかじめ分析 (危険要因分析) します。

製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危険要因を管理 (消滅、許容レベルまで減少) できるかを検討し、その工程 (重要管理点) を定め管理基準や基準の測定法などを定め、測定した値を記録します。

対象は原則、全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等) ですが、以下の 2 つに区分されます。

HACCP に基づく (特に重要な工程を管理する) 衛生管理の取り組みが必要

【対象事業者】

- ・大規模事業者
- ・学校や病院など営業目的でない集団給食施設 (提供規模による)
- ・と畜場
- ・食鳥処理場

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の取り組みが必要

(取り扱う食品の特性等に応じた取り組み)

【対象事業者】

- ・小規模な営業者

詳しくは厚生労働省のホームページで告示されている「食品等事業者の衛生管理に関する情報」ページの食中毒予防対策欄にある 食品等事業者の衛生管理に関する情報や集団給食施設 (学校、社会福祉施設等) の衛生管理に関する情報 などの各手引書をもとに、HACCP に沿った衛生管理を実施し食中毒の予防を行いましょ。

以下は、食品工場での重要管理点において各種温度計を使用して管理する一例です。
 温度計は HACCP を行う上で必要不可欠な計測機器であり、これが狂うと安全な食品を製造することはできません。
 定期的に精度の確認（校正）をする必要があります。弊社の校正ページを併せてご覧ください。

調理の各工程における HACCP による温度管理の一例（食品工場での一例）

