



キーワード解説

HACCPシステム

HACCPシステムは、宇宙飛行士が食事を安全に取れるようにと考案された。宇宙では食事の安全を確保せねばならず食中毒菌の増殖があってはならない。人に危害を及ぼさないよう配慮された食品衛生管理手法である。
食品製造工程に想定されるハザードを特定し(危害要因分析;HA)、その管理方法(重要管理点;CCP)を設定することで原料の受け入れから出荷に至る過程での食品安全性危害の予防と管理が可能となる。

危害要因分析(Hazard Analysis ; HA)

危害要因(ハザード)とは、消費者の健康に悪影響を引き起こす可能性のある食品中の危害物質である。ハザード分析とは、生物的(有害な微生物)、化学的(化学物質)、物理的(異物)危害の発生の恐れや健康被害の度合いを知り、ハザードに対する管理手段を明らかにすることである。

重要管理点(Critical Control Point ; CCP)

CCPとは、危害要因分析(HA)により厳重に管理する工程である。ハザードによる汚染を検出し管理基準値を逸脱した時、改善の処置を講ずるための必要なチェックポイントである。

また、消費者に対して安全性・信頼性の高い食品を供給するためHACCPシステムとともに、前提管理プログラムとサニテーション管理プログラムが適正に実施されなくてはならない。

前提管理プログラム(Prerequisite Program ; PRP)

HACCPシステムによる衛生管理の基礎となる管理手法であり、施設・設備の保守点検、器具・機械の衛生管理、食品従事者の衛生管理など清浄な製造環境を維持するための管理要件である。また、一般衛生管理プログラムともいう。5S活動(整理・整頓・清潔・清掃・躰)などがあげられる。

サニテーション管理プログラム(Sanitation Control Program ; SCP)

施設環境に必要な清浄度を確保するために必要なプログラムであり、前提管理プログラム(PRPP)に示されている管理要件に含まれる。食品加工施設の交差汚染の予防、設備の清浄度維持、器具類を洗浄するための使用水の管理、ペスト・コントロールなど8つの管理要件から構成される。

食品を豊かで安心なものに関東化学が支えます

標準品

食品分析用標準品
農薬混合標準液
pH標準液(JCSS)

食品添加物

ピロリン酸第二鉄液
シクロデキストリン

食品環境培地

シカメディア シリーズ
CHROMagar™シリーズ

※無断転載および複製を禁じます。