

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとった略語です。

日本語では「危害分析・重要管理点」といいます。

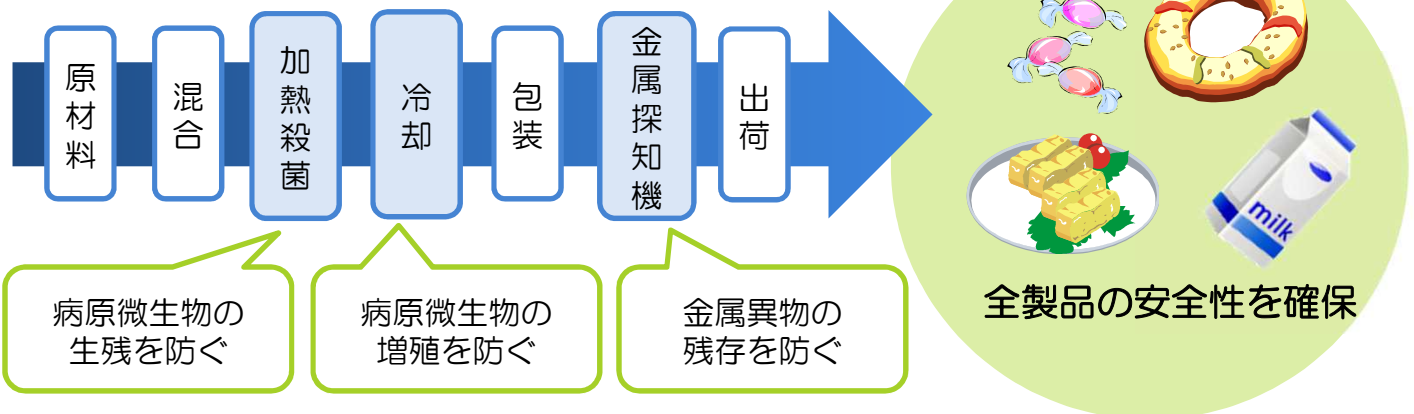
NASA(米国航空宇宙局)が安全な宇宙食を製造するために開発した、安全な食品をつくるための衛生管理システムです。

国際的にはFSSC22000、ISO22000、SQF等の認証が知られています。



食中毒菌や金属破片の混入など、健康被害の原因となるもの(危害要因)についてあらかじめ分析し、特に重要な工程を決めて連続的に監視することで、製品すべての安全性を守ります。

【食品製造工程の一例】



危害を防ぐのに重要な工程を連続的に監視

◆セーフフードしが(S-HACCP)とは？

本県独自の認証「滋賀県食品高度衛生管理認証」の愛称（通称）です。

国際標準のHACCPに準拠した制度として、「滋賀県食の安全・安心推進条例」に基づき知事が認証しています。



◆セーフフードしが導入によるメリットは？

食品表示の信頼度が高まる

アレルギーや賞味期限等の表示の根拠が確認されている

不良食品がなくなる

食品の製造や加工の工程がマニュアル化されている

食中毒の心配がなくなる

HACCPにより食品の高度な安全性が保証されている

事故発生時の対応が早い

万一の事故にすぐに対応できる体制が整えられている