

# 『HACCP 講習会』に講師派遣しました

平成 30 年 8 月 2 日（木）、食品工場の方を対象とした「HACCP 導入に必要な知識を習得するための講習会」に講師を派遣しました。今年 6 月食品衛生法が改正され、制度化が決定した HACCP について、『HACCP システムの構築』と『製造工程図の作成方法』の 2 題を講演しました。

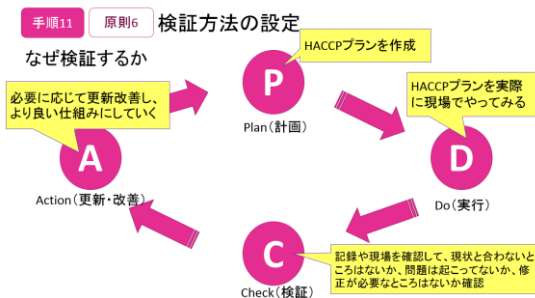


## HACCPの7原則、12手順(まとめ)

手順1	HACCPチームの編成	HACCPチームを作ろう
手順2	製品についての記述	製品説明書を作ろう
手順3	製品の用途、対象者の確認	
手順4	製造工程図の作成	製造工程図を作ろう
手順5	製造工程図の現場での確認	
手順6	原則1 危害要因の分析	危害分析をしてCCPを見つけよう
手順7	原則2 重要管理点(CCP)の決定	
手順8	原則3 管理基準の設定	
手順9	原則4 モニタリング方法の設定	HACCPプランを作ってPDCAサイクルを回そう
手順10	原則5 改善措置の設定	
手順11	原則6 検証方法の設定	
手順12	原則7 記録の維持管理	きちんと記録に残そう

食品工場の役員、社員の方が出席されました。講演後は多くの質問をいただきました。

HACCPで要求される「7原則 12手順」について、1手順毎に説明を行いました。



HACCPにおいて「検証」は、より良いシステム構築のために重要です。その理由と重要性を説明しました。

製造工程図の作成方法では「鶏のから揚げ」を例に挙げて作成し、理解を深めていただきました。

食品衛生に関するご相談・検査について、お気軽にお問い合わせください。

公益財団法人島根県環境保健公社  
環境事業部  
0852-24-0207