

一般衛生管理

HACCP

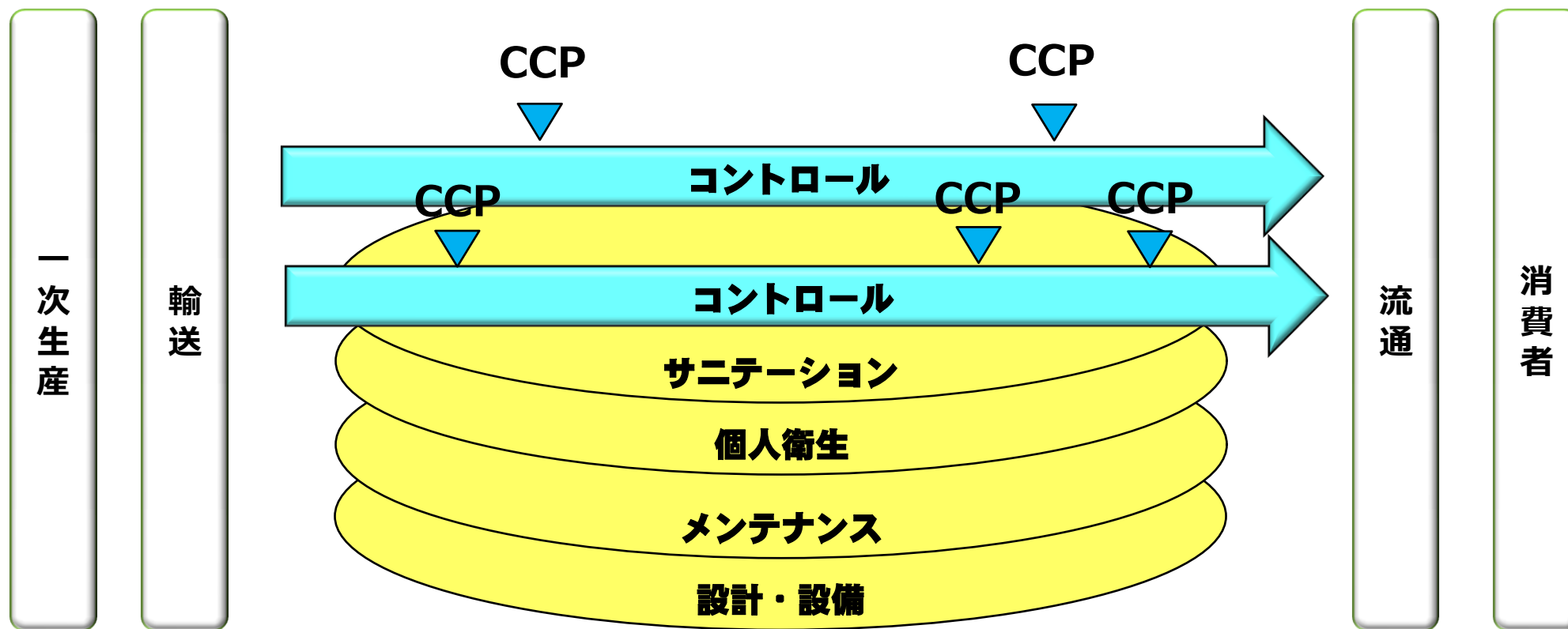


食品衛生号

H A C C Pとは
一般衛生管理を土台として工程ごとに
重要な管理点（C C P）をモニタリング
して食品の安全をコントロールするシステム

**H A C C Pと一般衛生管理は車の両輪！
どちらが欠けても仕組は回りません**

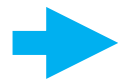
一般衛生管理を土台として、工程ごとに重要な管理点（CCP）をモニタリングして食品の安全をコントロールするシステム





HACCPは何の略？：危害要因分析と重要管理点

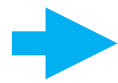
H



Hazard

危害要因

A

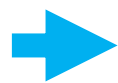


Analysis

分析

&

C



Critical

重要

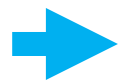
C



Control

管理

P



Point

点

関連用語

PRP

一般衛生管理

SOP

標準作業手順

OPRP

オペレーション
一般衛生管理

SSOP

サニテーション
標準作業手順

CCP

重要管理点

A 3 ふき取り検査

汚れを迅速に数値化できる検査
ATP,ADP,AMPを汚れの指標とする

※ATP:アデノシン三リン酸 ADP:アデノシン二リン酸
AMP:アデノシン一リン酸