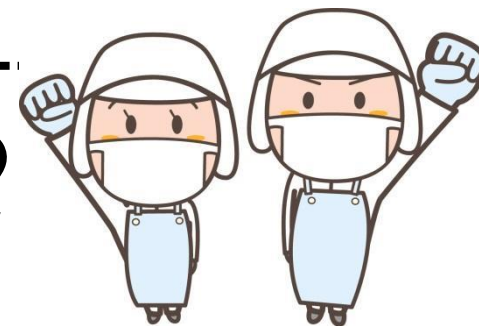


きょうの
食品まめ知識

HACCP(ハサップ)という 言葉をご存じですか？！



1960年代に、米国においてNASAが宇宙開発計画（アポロ計画）の一環として宇宙食をいかに安全に製造するかという視点で製造する時に、開発された食品衛生管理の方法です。現在は、食品衛生管理の国際標準として、米国、EU、カナダ、韓国において導入されています。HACCPとは、**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**ointのそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されます。この衛生管理の方法では、まず、原料の受入から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微生物や農薬・薬品、異物などの健康被害を引き起こす要因（＝危害要因）を分析します。次に、製造工程のどの段階で、どのような対策をすれば危害要因を管理できるかを検討し、ポイントとなる工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点を常に管理し、管理結果の記録を残すことで最終製品の安全を担保する科学的な衛生管理の方法です。HACCPに取り組むことで、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。日本においても、このHACCPによる衛生管理が将来、義務化されると言われており、京都府においても府内の事業者を導入を進めるための取り組みを行っています。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL：075-414-5654 URL：<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>