

新規HACCP制度化への対応

NPO法人日本食品安全検証機構(JVVO)

(8)

理事長代行 遠藤懇洋一
専務理事 佐藤懇洋一

すぐれたおもてなし。
4) 手順4: 生産、加工、製造段階の工程一覧図作成

HACCPシステム

ハムの導入手順

「コードックス (Code of Practice)」委員会のガイドライン

に従って、HACCP計画を作成する。具体的には、対象とする鶏卵・鶏肉やその加工・製造・販売について幅広い専門的知識と技術を有する者が、前号(表3)に示す4段階に沿って、日常の衛生管理を実施していく。以下にGPセンター(鶏卵)・食鳥処理場(鶏肉)の事例を挙げながら記述する。

(1) 「段階1」 HACCPシステムの導入

(手順1~5)

段階1は、「コードックス委員会が示す手順1」である。GPセンター・食鳥処理場ではHACCPシステムを導入する。HACCPシステム全体を統括する専門家チームを編成し、危機要因分析が必要なデータや情報を積極的に収集する。

私がいつも歩みは、さかのびるといふ余年(100の6年)から、国内において多くの組織、NPO法人日本食品安全検証機関、指導者の方と密接に、お互いに学会活動や共同研究を通して国際的に歩んでいます。これまで20年間、指導した生産・製造施設数は、牛、豚、鶏、GPセンター、食鳥

世界のHACCP先進国は、農林水産省、厚生労働省のHACCP事業を通じて国内現場の実証試験を試み、学会報告などを通じて情報開示に努めています。HACCPシステムに関する研究を進めてきました。これまで20年間、指導した生産・

構構(JVVO=Japan food safety Verification Organization)、事務所・東京都文京区霞丘1-7-10-304、電話03-5010-1001)は、さかのびるといふ余年(100の6年)から、国内において多くの組織、NPO法人日本食品安全検証機関、指導者の方と密接に、お互いに学会活動や共同研究を通して国際的に歩んでいます。これまで20年間、指導した生産・

2018年(平成30年)12月5日(水曜日)

(8)

衛生管理計画書の策定(段階1)

製品名: 鶏肉

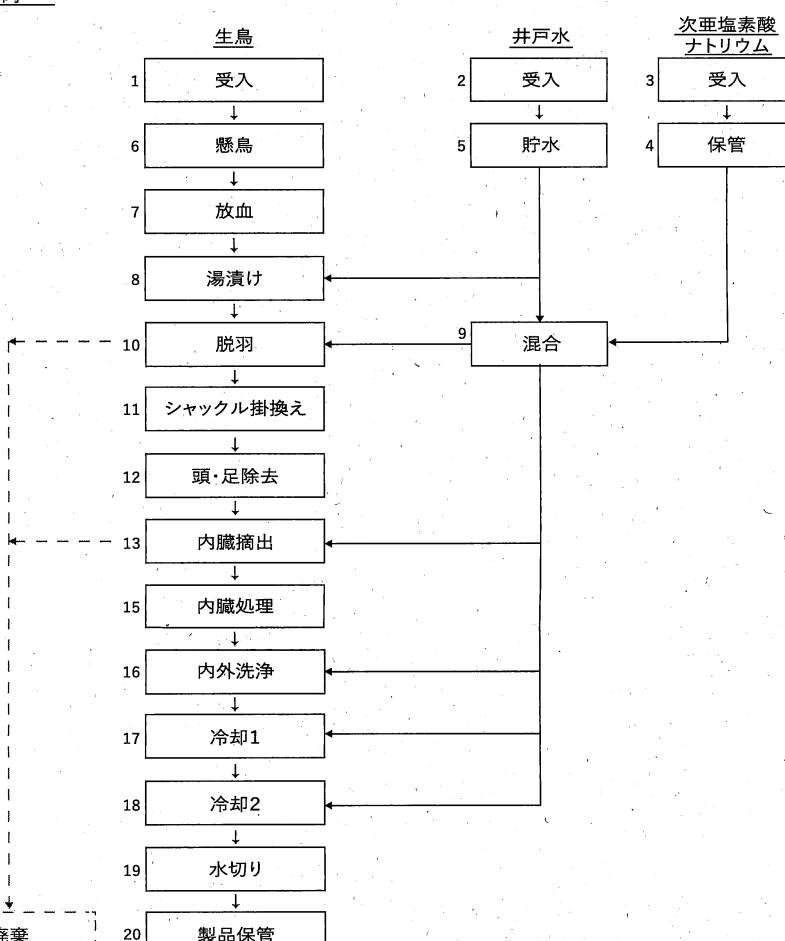


図3 食鳥処理場のフローダイアグラムの例

製品名: 生食用殻付鶏卵

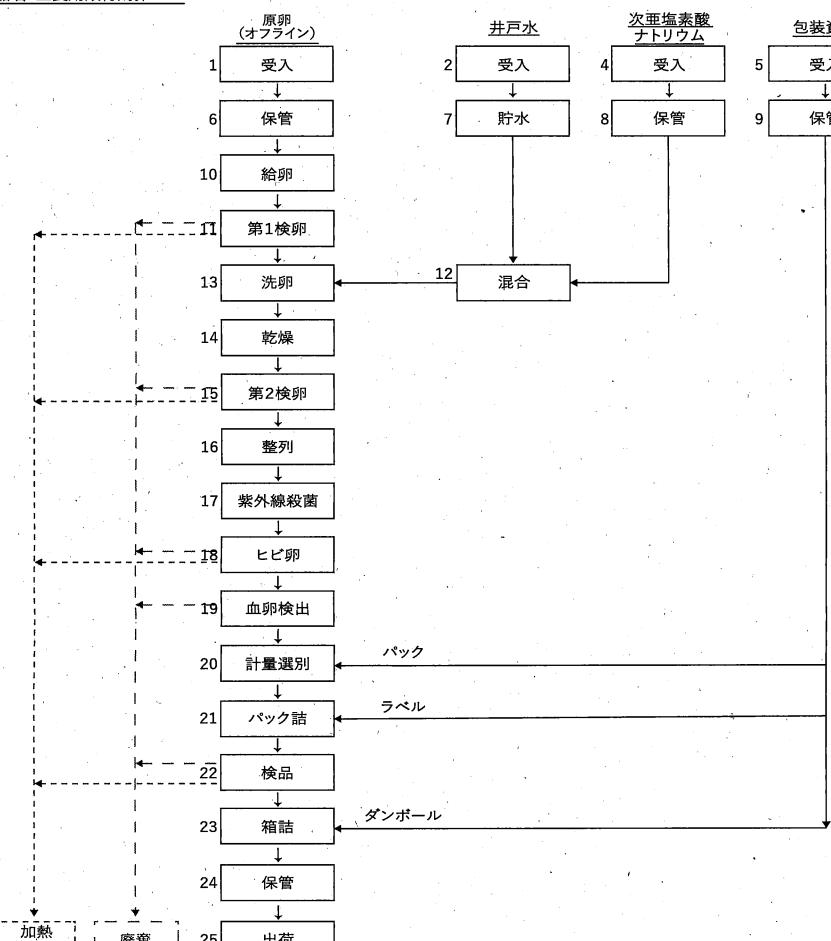


図2 GPセンターのフローダイアグラムの例

集まる。

起用する。

1) 手順1: HACCPチームの構成
2) 手順2: 最終製品(食品)の原材料の明確化

3) 手順3: 意図する
4) 手順4: 計画の作成とそれによる実行するチームは、常に用途と対象消費者の確認

5) 手順5: 工程一覧図の現場検証

札時に、全員の前で開示するなど、緊張感を持たせmanner化防止に努めを作成する(図2、3)。

6) 手順6: 作業工程を経ての保存期間および調理者が本来の姿とされい合つてしない時には絶え条件など、可能な限りの情報をある実力に富んだ条件など、可能な限りの情報をある。食べる人は誰か、一

ず修正する必要がある。

7) フローダイアグラムが正しく運用されているかどうかを、実際の現場で四六時中確認して、実情に沿った対応をする。

8) HACCPシステムを

で順を追って作業工程を

書き出した工程一覧図

9) 入から最終製品の搬出まで

10) 生産、加工、製造の各

11) 観察作成