



# 2020年6月より制度化

食品衛生法の改正により2020年6月より制度化される、食品の安全管理手法。「7原則12手順」と呼ばれる考え方に基づいて衛生管理システムを構築するものです。食品の製造、加工、販売などのプロセスの過程で、安全を脅かす恐れのある危害要因を抽出し、その危害要因を防ぐ手段工程を重要管理点として定め、その工程を適切に管理、可視化します。全ての食品関連事業者約120万社が対象となります。



## 食品事業者様のお悩み

- HACCPがどういうものなのかわからない
- HACCP導入で何から始めたらいいのかわからない
- HACCPのこと誰に聞けばいいのか

HACCPアドバイザー、HACCPコンサルタントが全て解決いたします!

# H A + C C P

Hazard Analysis Critical Control Point

## ハザード分析

食品の原料から出荷までの各工程で可能性のある**危害要因**(異物混入や微生物の汚染や増殖など)を**特定し管理**する

## 重要管理点

食品安全にとって特に重要な工程は**管理基準**を設定し管理すること。一般衛生管理の実施は食品安全確保の基礎的な部分となります。



## HACCPの導入メリットは?

社外へのアピールや社員の衛生管理に対する意識向上  
それだけではありません!

### 品質のアップとロス減少

#### 製品不良の低減

工場など作業場が衛生的になるため、製品の品質が安定します。

### 生産効率の向上

#### 生産効率UP

気付かなかった無駄な製造の流れ、人の動きが見えるようになり、無駄を減らせます。

### クレーム・事故件数減少

#### 問題対応スピードも向上

問題が起こった場合、起こった原因を見つけ、同じ問題が起こらないように対処します。

## HACCPの導入 3.STEP

STEP  
01

### 現状とのギャップ診断

施設における一般衛生管理の現状と求められる HACCP 管理との差を明らかにし、ハード面の見直しや改善点を導き出すためのギャップ分析の方法を指導いたします。ここでは**手順1~4**までを進めていきます。

STEP  
02

### 各工程のハザード分析

原料の仕入れや搬入から出荷までの工程のハザードを分析し、重要管理点 (CCP) を決定します。ここでは**手順5~7**までを進めていきます。

STEP  
03

### HACCPプランの作成

重要管理点 (CCP) での許容限界やモニタリング方法・改善措置を設定し、検証や記録方法を決定します。**手順8~12**までを進めていきます。

### 最短3回プラン

期間3ヶ月/月1回訪問  
1回4時間程度

※上記プランは、「基づく HACCP」「取り入れた HACCP」の一つの製品群に対し最低限の範囲にてクリアする仕組みを作る事が出来るものとなります。

まずは、HACCPアドバイザーへご相談(無料)ください。  
ご相談後、HACCPコンサルタントによる支援が必要かどうかをご検討ください。



一般社団法人

HACCP国際基準認証協会

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 4-7-8 第2山商ビル3階  
TEL: 03-3288-8133 FAX: 03-6206-0339

認定加盟協力会社

株式会社 ナンバ

〒940-2311 新潟県長岡市三島新保 633 番地 1  
本社: 長岡 営業所: 新潟/上越/東京  
FAX: 0258-42-2089

☎0258-42-2211  
<https://nanba1.jp/>



# HCAヒアリングシート

受付日 . . . 新潟エリアブランチ 受付担当

会社名	部署	ご担当者
本社住所	ご連絡先	
業種	営業許可の記載業種	
HACCP導入検討施設	施設数	
新設・既設		
従業員数	1～10名・11名～50名・50名以上・（ ）	
対象	基づくHACC・取り入れたHACCP	
ISOなど所得経験	有・無 ISO _____, 他 _____	
海外取引	有・無 国名（ ）	
依頼内容 特に気になっている事 (導入検討経緯など)		
一般衛生管理 ・PRP		

※テキスト15ページのチェックリスト、SOP（標準作業手順書）・SSOP（衛生標準作業手順書）・手順書（マニュアル）の有無など、コンサルタントによる見積りの参考になる情報を記入してください。

