



HACCPの取り組み方法(3)

HACCPの7つの原則 後編

中小企業活力向上ネクストオンラインセミナー
運営管理分野

中小企業活力向上プロジェクトネクスト実行委員会事務局



HACCPに沿った7つのポイントを考える

7つのポイントで考えます

原則1 危害要因の分析

危害要因を分析しよう

原則2 重要管理点の決定

重要管理点を決める

原則3 管理基準の設定

重要管理点の管理基準を決める

原則4 モニタリング方法の設定

重要管理点の確認方法を決める

原則5 改善措置の設定

基準を逸脱した時の対処を考える

原則6 検証方法の設定

基準通りだったか確認する

原則7 記録の作成

「記録」を確実に取る仕組みを考える



【原則4】重要管理点の確認方法を決める

- 重要管理点を守って作業したかを確認する方法を決めます。

生で食べられないのでしっかり加熱する。

100°C、3分以上、調理なべで炒める。

- 温度計、時間のタイマーを使用するなど、確認方法を決めます。



【原則5】重要管理点の基準を逸脱した時の対処を考える

- 重要管理点は温度、〇〇℃以上、時間〇〇分以上などと設定しますが、この範囲を満たさなかった、あるいは超えた時の対処を決めましょう。



【原則5】重要管理点の基準を逸脱した時の対処を考える

総菜(肉野菜炒め)の製造工程の場合
混合炒め

しっかり加熱していないと生で食べられない

100°C、3分以上、調理なべで炒める

こんな場合にどうしますか？

いつもタイマーを設定して加熱していたが、
タイマーが壊れていた。実際に計測すると
1分30秒しかなかった。。。。



【原則5】重要管理点の基準を逸脱した時の対処を考える

総菜(肉野菜炒め)の製造工程の場合

混合炒め

しっかり加熱していないと生で食べられない

100℃、1分30秒しか炒めてなかった時

対処方法は？

廃棄する

もう一度炒めなおす



【原則6】基準通りだったか確認する

- 正しい、温度計、時間のタイマーを使用していましたか。
温度や時間のタイマーは正確でないと正しい作業ができません。



【原則6】基準通りだったか確認する

- 温度計の正確性の確認方法の例
 - ①氷水、を計測し、0°Cの表示を示す。
 - ②沸騰した水を計測し、100°Cを示す。
- タイマーの正確性の確認
 - ①時報の電話の音声速度とタイマーの時間を確認する。

以上のことを定期的に点検して温度計の正確さを確認します。



【原則7】「記録」を確実に取る仕組みを考える

- 重要管理点は基準を満たしたどうかを記録します。

記録の簡単な例

日付	ロット回数	炒め温度	炒め時間	冷却開始時間	冷却終了時間	冷却終了時温度	確認者印



【原則7】「記録」を確実に取る仕組みを考える

- 「記録」がないと後で確認ができません。
- 無理なく、記録を確実に残す仕組みを考えましょう。



自社の業界のHACCP があるかないかを確認して参考にしましょう

- 厚生労働省のHACCPのページをみると、さまざまな業界がHACCPの基準を作成していることがわかります。
- 自分の業界がどのように重要管理点を設定しているか確認して、自社との違いや一致しているところを把握しておきましょう。



専門家とともにHACCPに取り組む

経営診断と実行支援のサポートを受けられます

経営診断 [現状チェック・アドバイス]

- 従業員数別に3パターンでチェックできる「中小企業活力向上チェックシート」を使い、貴社の現状をチェックできます。
- 無料で中小企業診断士から客観的なアドバイスを受けることができます。



まずは経営の現状をきちんと把握することが重要です。



実行支援 [課題解決]

- 貴社に役立つ中小企業支援施策がわかります。
- 商工会・商工会議所から継続的なサポートを受けられます。



診断結果をもとに業績アップにつながる経営手志を実践しましょう！

