

2. HACCPの方法を ってほしい

それでは、HACCPでどうやって食品を安全に作るのかを見てみましょう。

HACCPでは「何が危険かを事前に明確にする」「絶対に間違えてはいけないポイントを確認して記録する」ということが基本となります。

つまり、作りながら安全を確認することで、食品の安全性を高める方法なのです。具体的な様子を右図で見てみましょう。

HACCPって、 どこがすごいの？

食の安全が「見える」
ことがすごい。

これまでの安全管理は「製品検査」が一般的でした。

しかし、製品検査は完成後にいくつかを抜き取って行うので、安全かどうかは販売後、実際に検査した食品しか確認できません。

HACCPでは作りながら安全を確認しているのです。全ての食品の安全が「見える」ようになり、安全ではない食品は、販売前に発見することができます。



いつものバイキン工場

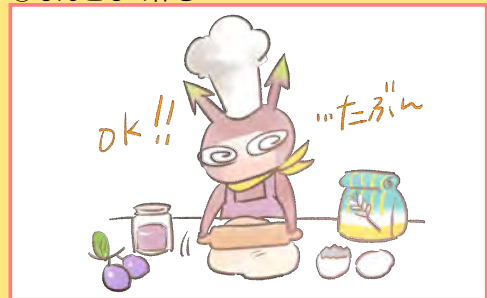
①ひらめく



②作り方を伝える



③なんとなく作る



④問題発生!?



HACCP導入のしろくま工場

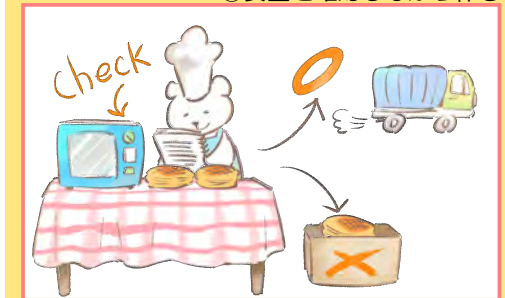
①話し合う



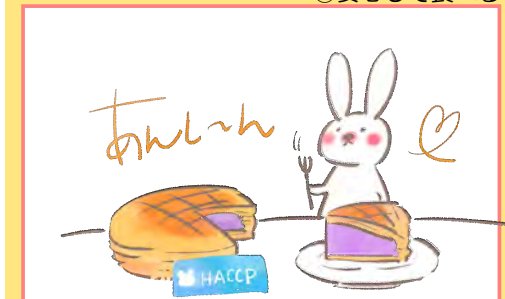
②プランを共有する



③安全を確認しながら作る



④安心して食べる



ココがHACCP!!

危険が見える

食品を作る時には、食中毒や異物混入など、食べる人の体に影響する多くの危険に気を付ける必要があります。

HACCPでは、すぐに作り始めず、まず作業者でしっかり話し合うことで、事前に危険を調べて対策を立てます。

作り方が見える

作り方を「聞く」だけでは、忘れてたり間違えて覚えてしまうことがあります。話し合った内容を文書にすることで、しっかり理解ができ、作業者も不安がなくなります。この「見える作り方」で、誰にでも同じ品質の食品が作れます。

安全が見える

安全に気を付けて作ろうとしても、どこが重要か分からなければ心配です。

HACCPでは「絶対に間違えてはいけないポイント」がわかっているので、そこを確認して記録します。作業中に行うことで全部の食品の安全が確認できます。

食べる人にも見える

その食品が安全かどうかは見た目ではわかりません。

事業者が「HACCPに取り組むこと」は「安全管理にしっかり取り組むこと」です。HACCPという「安全のしるし」があれば、食べる人は安心できますね。