

■ 食品製造事業の課題  
食品製造工程には、原材料の受入、食品の製造加工、最終製品の出荷検査といった

皆さんにとって、今年四月にあったコックによる食中毒事件は記憶に新しいと思います。このように、新聞やテレビで食中毒や食品安全事故に関する報道が絶えることはありません。それは、食品安全事故の原因の多くが、目に見えない化学物質や微生物の汚染、小さな異物の混入によるものだからです。

安心で安全な食品を製造するためには、自主衛生管理の強化や食品衛生検査機関が行う検査・分析の適切な利用が効果的です。



食品安全現場でのコンサルティング。作業工程を確認しながら適切な助言を実施する（上）、当協会職員が打ち合わせを繰り返してBESTプランをお客様に提案する（下）

（新事業開発室 空本祐三）

### 用語解説

#### HACCP（ハサップ／ハセップ）

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための管理点を特定する。そして、その管理点を継続的に監視・記録し、異常が認められた場合は対策をとることで、不良製品の出荷等を未然に防ぐことができる食品衛生管理システムの呼び名。



○問合せ先○

〒730-8631 広島市中区広瀬北町9-1 （財）広島県環境保健協会

環境生活センター分析三課 TEL: 082 (293) 1514 (ダイヤルイン) FAX: 082 (293) 8010

### 環保協事業紹介

## 「食品製造工程総合衛生管理事業」

### さまざまな衛生向上ニーズに応えて



さまざまな課題を解決していくために自主衛生管理の強化が重要

HACCP

の導入や衛

生管理マニ

ュアルの作

成にも、専

門家のアド

バイスが欠

けません。

また、食

品製造工

における衛

事例を導入するだけでは成果

に結び難いと言わてい

ます。それは、製造にかかる

時間

がかかる

こと

工場環境が

異なること

工場環境が