

ハセツプ(HACCP)って、何？

ハセツプ (HACCP) とは、……………

私達は、日常様々な食料を摂取しています。

それらの食料品は、様々な場所で栽培・飼育・採取・加工などされますが、私達の手元に届くまでに、有害なバイキンや病原菌に汚染される危険性があります。実際「O-157」や「鳥インフルエンザ」などが大きな社会問題にもなりました。

そこでその**工程間できちんと衛生上の管理**をしましょう。

というのが **ハセツプ(HACCP)** という訳です。

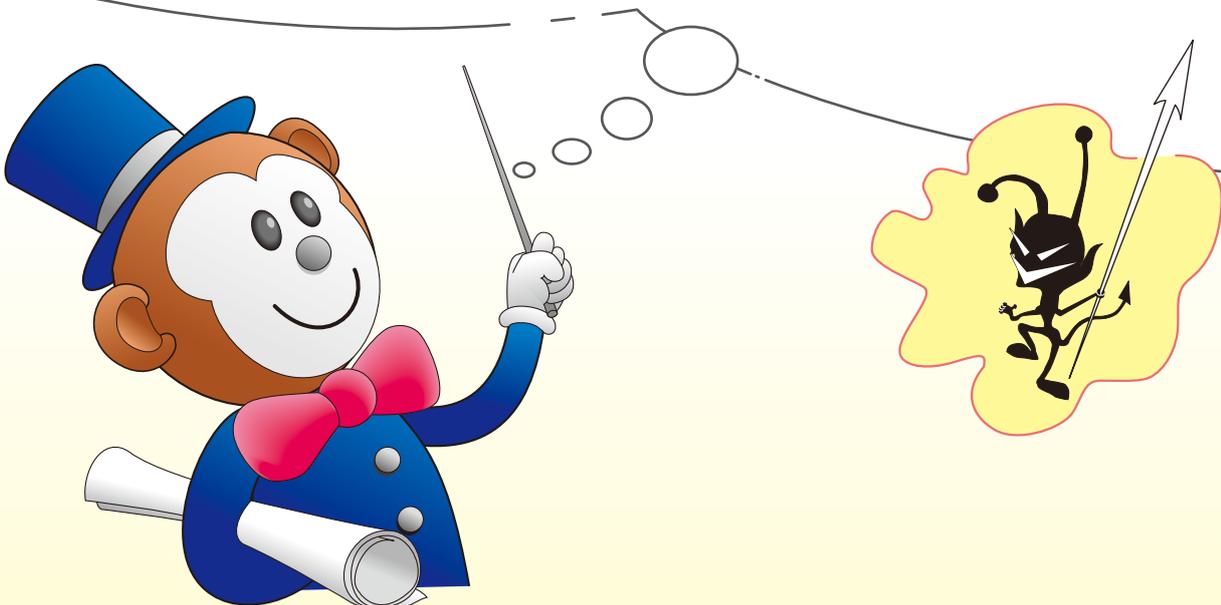
……………
もう少し詳細に述べるとすれば

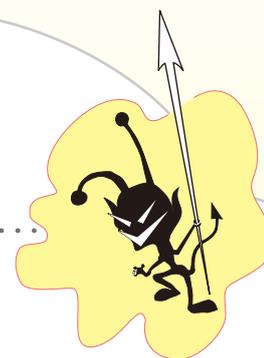
食品の原料となる食物の、育成－収穫－加工－製造－運搬－販売

そして私達の手元に届くまでの全工程において、人に与える危害を明確にし、

それらを**事前に防止するための、総合管理システム**のことをいいます。

*Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので「危害分析重要管理点」と訳す。





.....

日本では、1995年5月に食品衛生法が改訂され、
その中で「総合衛生管理製造過程」承認制度が導入され
このハセップ（HACCP）の思想が組み込まれております。
今後、ますます重要視されていくこととされます。

※P164 関連資料<4>参考

.....

弊社は

**このハセップ（HACCP）対応製品としての
ステンレス製トラフやグレーチングなどを、
ラインナップとしてご用意いたしました。**

是非 ご用命下さい。

