

ハサップ ～ HACCPについて ～

HACCPとは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法です。
おもに、食中毒対策と異物混入対策に重点が置かれています。

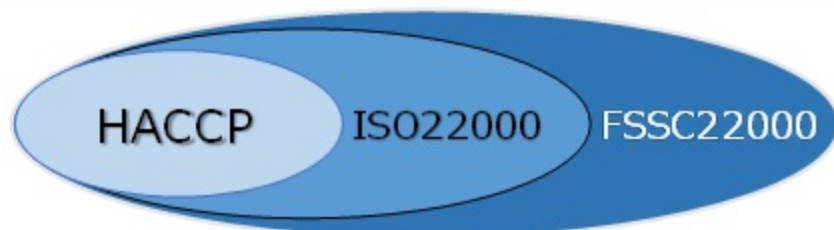
今や、HACCPは安心安全な
食品の国際基準となっています。



国内においても、2020年6月よりHACCP導入義務化の法律が施行され、経過措置期間を経て2021年6月より義務化が開始されます。

◎その他の食品規格改定

- ISO22000のハザード管理に「ユーティリティ(水・空気・エネルギー)」が追加されました。
→工業用エアに含まれる汚染物質の食品への混入対策が必要になり、吹付や吹き飛ばしなどの添加エアは原材料と同じと考えられます。(2018年6月19日発行)
2021年3月初旬迄に移行審査が必要です!
- FSSC22000の要求に以下の項目があります。
『食品に接触する可能性がある油は食品用グレードでなければならない』



基本 ←————→ 厳

※HACCPを基に、より厳しく安全性の高い基準を設定している

このように、食品メーカーや食品機械メーカーなど、
食品に関わる業界の圧縮空気の常識も変わってきています。