

HACCP

HACCP はせつぷ

Hazard Analysis and Critical Control Point 食品の衛生管理方式の名称で、1960年代に米国において宇宙食の安全性を確保するために開発されたものである。この方式は国連食糧農業機関と世界保健機構の合同機関である食品規格（Codex）委員会から発表され、各国に採用が推奨されている。HACCP方式では、原料の入荷から製造出荷までのすべての工程において、あらかじめリスクを予測し、そのリスクを防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録するし、異常が認められたらすぐに対策をとる。日本では、1996年5月に食品衛生法の一部が改正され、総合衛生管理製造過程の承認制度が創設され、この製造過程にHACCPシステムが組み込まれた。1998年5月には、HACCP方式を導入する企業へ低利融資や税制上の優遇措置を盛り込んだ「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP手法支援法）」が5年間の時限法として制定され、2003年にはさらに5年間延長する改正法が公布された（7月1日施行）。

<登録年月>

2005年11月
