

品質保証だより

 2020
September

9



今月のお知らせ

2018年に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することになり、経過措置を経て2021年6月1日から全面施行となります。

HACCPは、1960年代にNASA(アメリカ航空宇宙局)が宇宙飛行中の食事の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システムで、

[Hazard Analysis and Critical Control Point]

危害 分析 重要 管理 点

の頭文字をとってHACCPと表記し、ハサップ、ハセップ等と呼ばれています。

事業者自らが食中毒菌汚染や、異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全ての工程の中で、危害要因を除去、低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法で、従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を防ぐことが可能になるものです。ならコープではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいます。

商品検査レポート

7月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 935	店舗新規商品検査において「水産4商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 322	主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬 (外部検査機関へ依頼)	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			86	31	7	18	54	5	37

