

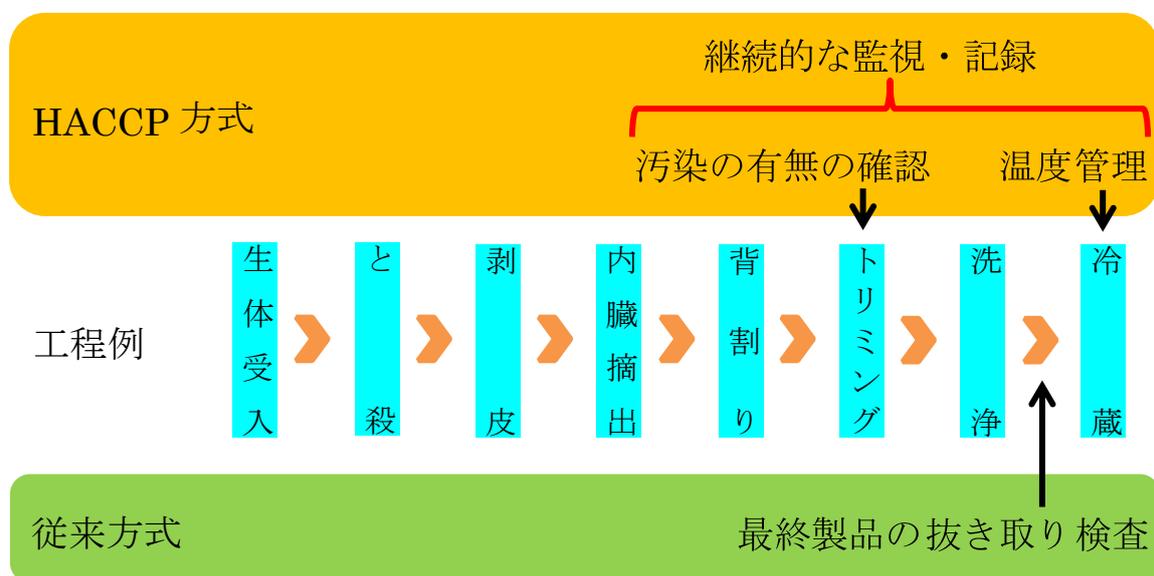
と畜場 HACCP(ハサップ)の導入について

HACCP(ハサップ)とは、食品等の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の**危害分析(HA)**を行い、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという**重要管理点(CCP)**を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の方法です。

国では、国際的に認められた食品衛生管理方式である HACCP をと畜場へ導入するためにさまざまな法整備を実施しており、仙台市においても、安全な食肉を消費者へ提供するために、平成31年3月より、と畜場 HACCP を導入しています。

と畜場における HACCP 方式と従来方式の比較

と畜場へ HACCP 方式を導入することにより、従来方式である最終製品の抜き取り検査による衛生管理に比べ、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止することができ、さらに原因の追及も容易になるとされています。



と畜場 HACCP について詳しく知りたい方はこちらをご覧ください。

[厚生労働省ホームページ\(HACCP\)](#)