

(一社)日本冷凍食品協会

1. 『HACCP』

Hazard Analysis(危害要因分析)の頭文字『HA』と Critical Control Point(重要管理点)の頭文字『CCP』を合わせた略称。原材料と全ての工程の危害要因を明確にし(HA)、そのリスクを十分なレベルまで低減・排除するために重要な工程(CCP)を決め、科学的な根拠により定めた基準(管理基準)に逸脱がないことを継続的に監視・確認する(モニタリング)ことによって、全ての製品の安全性を出荷前に保証しようとする衛生管理手法のこと。

2. 『一般的衛生管理』(PRP)

食品製造現場の衛生を維持するため、一般的に整備しておく事項(施設・設備の洗浄・清掃・殺菌及び保守管理、適切な作業着の交換や健康管理など従業員の管理、そ族・昆虫の防除管理、従業員の教育訓練など)を含む管理のこと。HACCPの土台となる最低限守るべき品質管理のルール。

国際規格(ISO22000、FSSC22000)では『前提条件プログラム』と表現される。英語表記は Prerequisite Program で略称はPRP。PPと略されることもある。なお、当協会の認定基準では『前提条件管理』という表現を用いているが、いずれも同じもの。

ちなみに、日本では『一般的衛生管理(食品衛生法では一般衛生管理)』の表現が使用されており、厚生労働省の依頼で当協会が作成した「冷凍食品製造事業者向けHACCP手引書」では『一般的衛生管理』を使用している。

3. 『特定衛生管理手段』

協会独自の管理手法で、HACCPとPRPの中間的な位置づけ。CCPを設定できない工程であっても、危害要因を一定のレベルまで減少させるために、当該管理手段を用いて管理することができる。

なお、同様の考え方はISO22000等で、OPRP(オペレーションPRP)とされている。OPRPでは「検証」が求められるが、「特定衛生管理手段」では求めているない。(詳細は、冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書の特定衛生管理計画の設定 p.12～13 参照)

【CCP、一般的衛生管理、特定衛生管理手段の関係イメージ】



4.『管理基準(CL)』

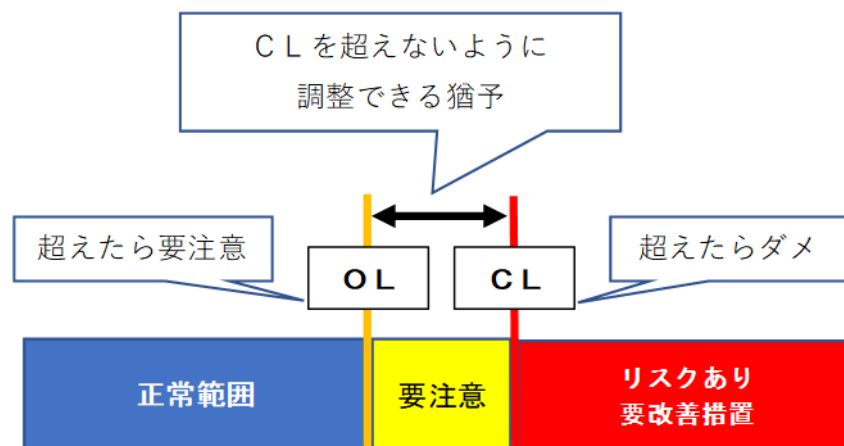
Critical Limit の頭文字をとって『CL』。CCPを設定した工程で絶対に守るべき基準のこと（許容限界とも言う）。この基準を逸脱した際に製造した食品は、危害がコントロールできていないため、安全を担保できず、速やかに改善措置が必要となる。また、場合によっては、製品の廃棄など経済的な負担となる。

CLの要件には、連続的又は相当の頻度でモニタリングが可能であること、全数モニタリングが可能であること、結果が迅速に判明すること、科学的根拠に裏付けられていることなどがある。

5.『運用基準(OL)』

Operation Limit の頭文字をとって『OL』。CLを逸脱する前に対処できるように設定する注意喚起のための基準。管理基準(CL)より厳しく設定する。但し、OLの設定は必須ではないが、メリットとして、工程管理をするうえで、安全性に余裕ができる。また、OL逸脱時点(CL逸脱前)で対処することにより、廃棄などが回避できる。

【CLとOLの関係イメージ】



詳細は講習会テキストや冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書を参照してください。なお、手引書は以下リンク先からダウンロード可能です。

https://www.reishokukyo.or.jp/food-safety/haccp_guide/

以下余白