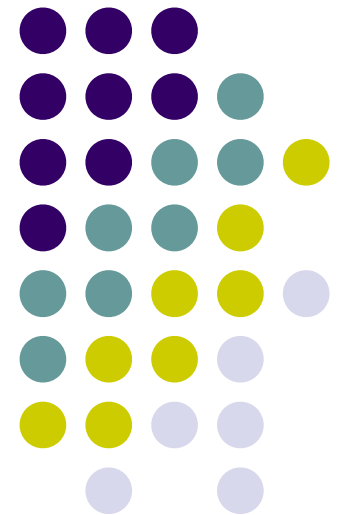


# 品質管理⑥ HACCP

---

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

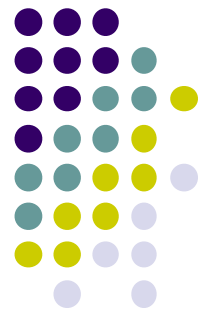




# 品質管理のコンテンツ

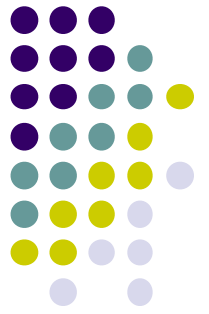
レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、だからそれより厳しく社内規定を設定する
	10	リーガルリスク	食に関する法律は沢山ある、どれに抵触してもアウト！
	11	お申し出対応	お客様からのお申し出対応は、最優先事項です
	12	リスクマネジメント	それぞれの部門でどんなリスクがあるかご存知ですか？

# 目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I HACCPとは	1.HACCPのはじまり
	2.HACCPシステムとは
	3.従来の品質保証との違い
	4.3つの危害要因
	5.HACCP成功のカギ
	6.HACCPの7つの原則
II 危害分析	1.危害分析とは
	2.危害分析のポイント
	3.危害リスト
III CCP(重要管理点)	1.CCPの決定方法
	2.CCP決定の例
	3.管理基準の設定
	4.モニタリングの方法
	5.CCPとなる殺菌工程
	6.CCPとなる金属検知器
IV HACCPプランの運用	1.HACCPプランの検証
	2.HACCPプランの見直し
	3.前提条件プログラム
今日のまとめ	今日のまとめ

# 今日のポイント



- ・HACCPとはどんなものか理解しよう
- ・危害分析をしてみよう
- ・重要管理点(CCP)を管理しないと、重篤な不良品ができてしまいます！

- ・普段作業していて、「ここが危ないな」「破損しそうな器具、機械がある」など感じたら、それが危害です
- ・その**危害を管理**するのがHACCPの考え方
- ・危害分析を行い、工程を管理しましょう
- ・**CCPの管理は特に重要です**
- ・ルールを決めて、絶対にそのルールを守りましょう

