

(4) 給食は、衛生管理の手法を導入

衛生管理は、H A C C Pを導入しています

H A C C P (ハサップ) とは？

「食品等事業者」自らが、原材料と取り扱う各工程に潜む危害要因について分析し、危害の未然防止のために重要な工程を管理する方法で、

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとったものです。

従来 of 衛生管理とH A C C Pとの違いは？

従来 of 衛生管理手法は、最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保しようというものでしたが、H A C C Pは、製造工程中 of 重要な段階を連続的に監視することによって、最終製品の安全性を担保するシステムです。

これにより、食品 of 安全性がより高まり、国際的にも推奨されているシステムです。