

特集 食品衛生法が改正されました！

ハサップ

HACCP義務化

(Hazard Analysis and Critical Control Point)



重要管理点
加熱温度・時間を
常時監視



HACCPとは？

HACCPは、食品製造工程の中で、食中毒の発生や異物混入を防ぐために、加熱や包装といった重要な工程を監視、記録する方法です。

HACCP導入のおおまかな手順

STEP 1 HACCP チームを編成

製品を作るための情報がすべて集まるように各部門の担当者を選出



STEP 2 製品説明書と製造工程図を作成

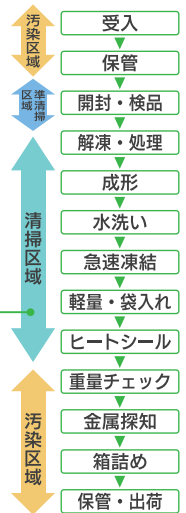
製品の情報を書き出して整理
作り方がイメージできるように工程順を書き出し

STEP 3 危害要因の分析とCCP(重要管理点)を決定

危害の要因のリスト表を作成

STEP 4 HACCP プランを作成

管理基準を設定したりモニタリング方法、改善措置の設定など



材料や製法に応じて事業者自らが対策を行う衛生管理手法で、食中毒などの発生防止に有効とされています。

欧米では義務化が進み、日本から食品の輸入を受け入れる際の条件にもなっています。

危害要因を分析して
対策を講じ、安全な
商品を製造するための
管理方法です。



製品説明書		HACCPプラン	
製品名	内容	製品名	内容
記載事項	製品名・種類	段階/工程	
原材料に関する事項	添加物と使用基準	ハザード	
アレルギー物質	容器包装の材質と形態	発生要因	
製品の特徴	製品の規格	管理手段	
保存方法	賞味期限	管理基準 (CL)	
利用の方法	対象消費者	モニタリング方法	
		改善措置	
		検証方法	
		記録内容	

HACCP義務化の猶予期間は？

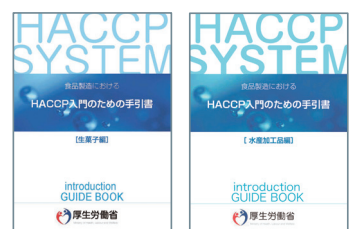
厚生労働省は HACCP 導入を義務付けました。(食品衛生法の一部改正 2018.6.13 公布)

2021 年 が実施予定です。(公布から2年以内に施行+1年の猶予あり)

東京オリンピックで
日本の食の安全

アピール

輸出入での食の安全



各製造メーカー向けの手引書があります！
厚生労働省のHPから誰でもダウンロードが可能！

HACCPの基準を満たしたフィルム包装を必要とする場合、OSPのフィルム包装をご利用いただけます！



門司フィルム工場



ISO22000 は安全な食品を
供給するための国際規格です



食品に関連するすべての過程において、
食品の害となるものを排除していこうという、
企業の取り組みを認証したものです。

参照バックNo. **vol.353**

Q なぜ食品安全の国際ルールである ISO22000 の認証を取得？

OSP の軟包材フィルムは食品業界の方からの注文が多く、
フィルムが直接食品に触れる場合が数多くあります。
より安全・安心な包材を消費者にお届けしなければならない
社会的責任から ISO22000 の認証を取得しています。



食品メーカー様や消費者が安心して包装フィルムをご利用いただけます。
OSP では包装フィルムが印刷・加工される工程ごとにポイントを
リストアップし、危害が発生しない管理をしています。

殺菌

衛生
管理

温度
チェック

薬物混入
チェック

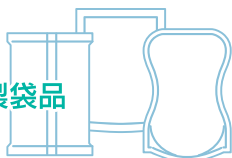
異物
検査

設備
整備

主なフィルム製品

製袋品、フィルム掛け紙など様々な食品包装フィルムを製造しております。

フィルム製袋品



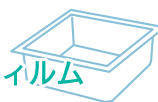
フィルム掛け紙



シュリンクラベル



トップフィルム



テープ



ISO22000 はしっかりとした食品安全の
取り組みを行っていることを証明する手段です。