

【木村アルミ箔株式会社の安全安心の取組】

取得部署 大阪工場 「食品加工部門」

HACCP(ハサップ)とは、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程で、食中毒菌汚染や異物混入などの危害(ハザード)を予測・分析し、特に重要な工程(CCP)を連続的に管理・記録することで、安全な食品を確保する衛生管理手法です。

日本国内では2021年6月より全食品事業者に義務化されています。



「大阪版食の安全安心認証制度」認証を2026年2月24日認証取得

HACCPの概要とポイント 徹底した安心・安全の食品衛生管理

名前の由来: Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析・重要管理点)の略称。

目的: 最終製品の抜き取り検査(従来の衛生管理)ではなく、製造工程全体の「予防」により食中毒や異物混入を防ぐ。

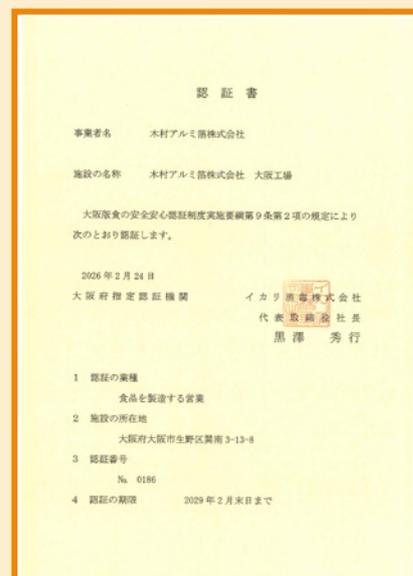
対象: 食品の製造、加工、流通、調理を行うすべての事業者。

管理する危害: 生物学的な汚染(細菌)、化学的な汚染(農薬・洗剤)、物理的な汚染(金属・ガラス)。

2つの柱 HACCPの略称について

HA(危害要因分析): どこにどんなリスクがあるかを特定し、対策を立てる。

CCP(重要管理点): 加熱、殺菌、冷却など、危害を除去・低減するために特に重要な工程をリアルタイムで監視・記録する。



大阪府指定認証機関
イカリ消毒(株)より
2026年2月26日
認証取得しました。



担当: 木村部長