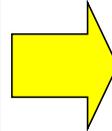


2-1 HACCP:の基本 / 食品の危害と対策

物理的危険

(硬質: 金属、石、ガラス、プラスチック等)
(軟質: 小動物、昆虫等)

※毛髪では健康危害は出ないが「顧客要求品質」面で日本では最重要事項となっている。

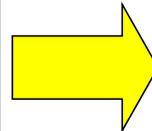


異物混入防止

- ・作業場内に不要な物を持ち込まない
- ・機械、器具の始業点検
- ・出荷前のチェック 等

化学的危険

(自然毒: マイコトキシン・キノコ毒・ヒスタミン等)
(食品添加物: 規定量以上の添加物)
(アレルギー物質)



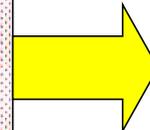
原材料管理(追跡調査)

トレーサビリティ

- ・サプライヤーとの取引内容の確認、チェック
- ・受入時の検収、原料の履歴チェック
- ・副資材の使用基準チェック
- ・交差汚染の防止

生物学的危険

(食中毒菌: ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス、バチルス)
(腐敗微生物: カビ、酵母等)
(寄生虫: アニサキス、トキソプラズマ、回虫)



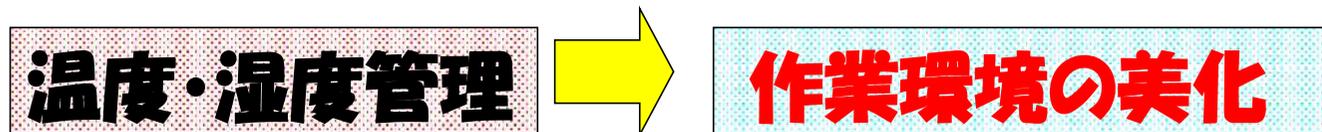
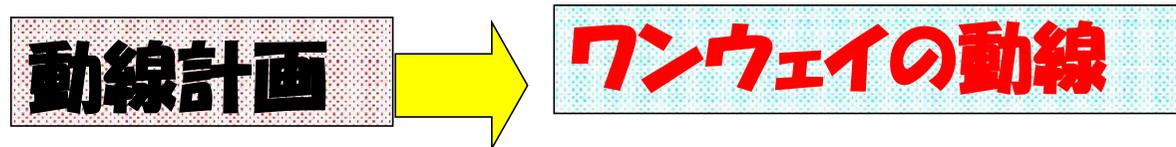
一般衛生管理

(手洗い・清掃・温度・湿度管理)

- ・個人衛生管理の徹底
- ・5S (整理・整頓・清掃・清潔・躰) の徹底等
- ・施設、設備、環境の維持管理
- ・防虫対策・ハトの糞 (カンピロバクター)

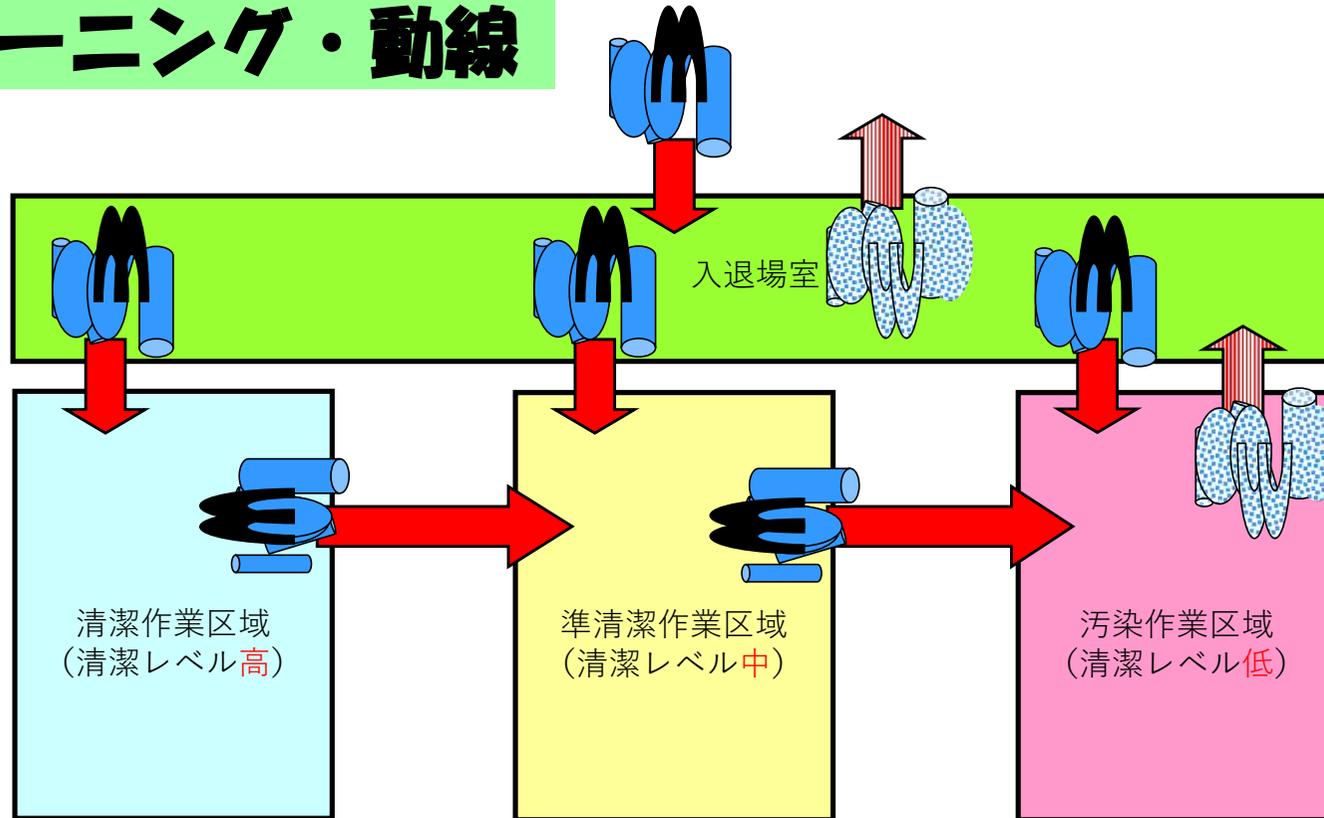
※コンプライアンス (法令順守事項) ・ ・ ・ 消費期限・賞味期限 (食品衛生法)

2-2 衛生管理と対策



2-3 作業動線の基本

ゾーニング・動線



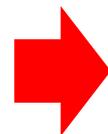
人の動線は**清潔レベルの高いほうから低いほう**への移動する。
逆の動線は異物混入の原因となるためにできません。
ゾーニングをまたぐ作業がある場合は入退場室を経ての再入場となります。

3-2 指差呼称の脳生理学的効果

出典；平成6年 (財) 鉄道総合技術研究所

確認動作	エラー発生状況	発生率
何もしない		2.3 8%
呼称だけ実施		1.0%
指差しだけ実施	 	0.7 5%
指差し呼称実施		0.3 8%

指差呼称



「指差し呼称」の発声と動作は、聴覚知覚・筋肉知覚・運動知覚を刺激し、潜在的意識を呼び覚ます効果がある。