

# 本会長崎漁港加工センターがHACCP認定を取得

## 食の安全性アピールに大きな期待



センターの助言を受けながら、給水設備の改良、資材倉庫の設置、床の補修などを実施するとともに、ソフト面では重要管理点（CCP）の監視・記録体制の整備を行いました。そして平成十八年四月十七、十八日の二日間、にわたり、大日本水産会による本審査を受け、四月二十五日付けで国内向けのみならず、対米輸出用英文証明書も発行できるレベル1での認定を取得しました。

現在、生協等の取引先から大きな期待を持たれており、本会としては今後、HACCP認定の取得を最大限に活用し、本県産水産加工品の「安全・安心」を消費者にアピールすることにより、今後の販売推進に繋がりたいと考えています。

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字の略称で「危害分析重要管理点」と訳されています。

従来、製造された食品の安全性の確認は、主に最終製品の抜き取り検査によって行われていましたが、HACCP方式では、原料の搬入から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点（CCP）を特定してそのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）し、異常が認められたらすぐに対策を取り、不良製品の市場への出荷を未然に防止することにより、市場に出荷される食品の安全性を従来より飛躍的に高めています。

本会では平成十六年九月にHACCP講習会を受講したのを契機に、長崎漁港加工センターでの「水産食品加工施設HACCP認定制度」の認定取得を目指し、本格的に動き始めました。平成十七年十月より日本食品分析

