

HACCP手法による 衛生管理簡易診断サービス (HACCP-RAS)



「貴社の衛生管理体制は
HACCPシステムに
対応していますか？」

AIG損保の「HACCP-RAS」をご活用ください

食品事業者は消費者に安全な食品を提供する義務があります。その安全性を確認するにあたり、近年、HACCPシステムによる衛生管理手法を導入・検討される企業が増えてきています。

HACCPは食品衛生管理システムのひとつで、アメリカで始まり今では世界的に導入が進められています。

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、「ハサップ」または「ハセップ」とよび、「危害分析重要管理点」と訳されます。原材料の入荷から製品の出荷まで、工程ごとに危害分析を行い、食中毒菌や異物混入などの危害要因を把握したうえで、その危害要因を除去または低減させるための特に重要な工程を特定して、そこを重点的に管理することで、危害の発生を未然に防ぐシステムです。

このHACCPは主に食品製造業に活用されていますが、飲食店においても、既に取り組んでいる食中毒予防の三原則などにHACCPの手法を加えることで、より効果的な衛生管理を行うことができるようになります。

HACCPシステムによる衛生管理は、これまでとまったく異なるものではありません。手洗いや施設・設備の洗浄・消毒といった一般的衛生管理を十分に行っていれば、その延長線上にHACCPの認証取得がみえてきます。HACCPシステムは事業規模にかかわらず日常の衛生管理の手法として取り入れるべきものといえます。

AIG損保の「HACCP手法による衛生管理簡易診断サービス(HACCP-RAS)」は、貴社で実践されている衛生管理体制の現状について、客観的にご確認いただくとともに、HACCP認証へのステップアップを図っていくうえでのポイントについてアドバイスいたします。

ぜひこの機会に、貴社の衛生管理体制を確認してみたいかがでしょうか？

無料 ▶ 簡易診断サービス

このサービスは、「HACCP手法による衛生管理簡易診断 記入シート」にご記入いただいたご回答にもとづいて診断するものです。貴社のリスクマネジメントとして、衛生管理体制の見直しなどをする際の参考資料としてご提供するサービスです。

「HACCP-RAS」実施の流れ

「HACCP-RAS」は、記入シートの各項目についてご回答いただきました内容にもとづいて診断するもので、貴社における実際の衛生管理の整備・運用状況すべてを反映しているわけではありません。

更なる詳細のアドバイスや監査をご希望の場合は、別途ご相談ください。専門家をご紹介します。

Step-1

簡易診断記入シートのご記入（製造業向け・飲食店向け）

簡易診断記入シートに必要な事項をご記入ください。製造業向け、飲食店向けの2種類のシートをご用意しています。食品衛生管理の状況についての20の設問にご回答いただくとともに、診断を行う上で必要な基礎情報を事前にご提供いただきます。

Step-2

食品衛生の3つの視点からの診断

ご記入いただきました記入シートのご回答をもとに、次の3つの視点から、衛生管理の整備・運用状況について診断いたします。

診断項目

衛生教育

製造環境

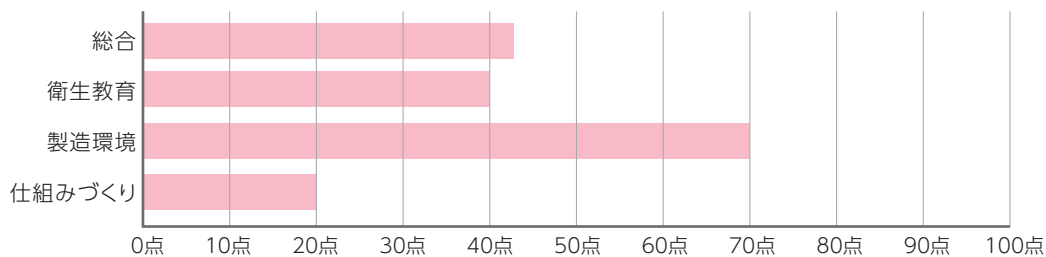
仕組みづくり

総合評価（A～Cの3段階）、項目別評価（100点満点）、グラフ表示とともに、各設問についての現状とHACCPシステムへのステップアップを図っていく上でのポイントをアドバイスいたします。

1.総合評価

B 評価

2.項目別評価



3.総 評

習慣的に行う日常の衛生管理は十分なレベルに達しています。しかしながら、常に安定した衛生管理を行うためには、習慣を仕組みに落とし込むことが肝要です。仕組みにまで高めることができれば、HACCPシステムが求める高度なレベルでの衛生管理が実現できます。

Step-3

報告書のお届け

診断期間は、弊社リスクコンサルティング部が記入シートを受け取ってからおよそ3週間となります。

報告書は営業担当者がお届けいたします。ご依頼の時期などによって、日数がかかる場合がありますのでご了承ください。

※「HACCP-RAS」は書面によるサービスのほか、iPadでのサービスも提供しています。

お問い合わせ・お申し込みは

AIG損害保険株式会社