



実例満載!

HACCP 現場アイデア 55!

定価2,520円 (本体2,400円) 送料 500円 A5判 189頁



第1章 なぜHACCPか? 認証は?

- 1 HACCPを構築すると売れて儲かるようになる理由
- 2 特定のメーカーにオーダーが集中する理由
- 3 即効性があるのがHACCP、構築途中で効果が出る
- 4 HACCPは自主認定の方向、対象じゃないからではない
- 5 厚生労働省の承認対象以外での認証
- 6 HACCPに関する10の誤解 (1 ~ 3)
- 7 HACCPに関する10の誤解 (4 ~ 7)
- 8 HACCPに関する10の誤解 (8 ~ 10)
- 9 安全と品質をどう考えるか
- 10 食品業界の5S

第2章 HACCPの取り組み

- 11 導入手順24ステップ
- 12 HACCP構築、初期の10ポイント
- 13 HACCPチームの作り方
- 14 HACCPチームがすべてやってはいけない
- 15 まず、簡易HACCPをやってみよう (一般的衛生管理)
- 16 まず、簡易HACCPをやってみよう (HACCP)
- 17 実際現場の一般衛生管理
- 18 一般的衛生管理の現場的構築
- 19 クレームを危害分析に活かす
- 20 PPとCCPの違い
- 21 CCPの構築とPPの定着

第3章 現場の問題点と解決策

- 22 異物混入と回収
- 23 効果的な異物混入対策: 最終段階の目視発見
- 24 危険物の管理
- 25 潤滑油
- 26 リワーク
- 27 効率的なチェックリストの作り方、運営方法 (ステップ1~6)
- 28 効率的なチェックリストの作り方、運営方法 (ステップ7~11)

29 チェックリストのリストを作成する

- 30 効果的な監査を費用をかけないでやる
- 31 追跡 (トレーサビリティ)
- 32 ロットとトレース
- 33 多原料を使った、多品種製造工場のトレーサビリティ
- 34 総菜、給食工場のHACCP
- 35 リテイル (小売業) のHACCP
- 36 リテイルは全メニューを3つのアイテム群に分けてHACCPを行う

第4章 従業員教育と現象

- 37 「教育」をどうするか
- 38 何故定着しないか、させる方法
- 39 爆発点
- 40 マーフィーの法則とパレートの法則
- 41 やり過ぎは禁物。HACCPは、効率化と安全とを、
両方同時に追及できるもの
- 42 HACCPの記録をクレームの対応に使う

第5章 投資、施設の改善

- 43 HACCPと投資をどう考えるか
- 44 清掃不要にする工夫
- 45 清掃の外注について
- 46 施設の改修の進め方
- 47 具体的な施設の改修
- 48 結露からの危害
- 49 交叉 (交差) はどこまで問題か
- 50 ゾーニングの仕切り
- 51 動線の問題点発見でクレーム撲滅
- 52 HACCPと身近なIT
- 53 ISOとHACCPの融合
- 54 HACCPが先か?_ ISOが先か?
- 55 ISO22000について、現場のつぶやき

月刊HACCP好評連載中の株式会社フーズデザイン加藤光夫氏の第1回「トップへのHACCP講座」～「HACCPの現場から」までの55項目を編集

< 切り取り >



『HACCP現場アイデア55!』申込書

FAX 052-883-3572 までお申し込み下さい。

定価2,520円 (本体2,400円) 送料500円

ご所属

お名前

ご住所 〒

TEL

FAX

発行・販売元 株式会社鶏卵肉情報センター

TEL052-883-3570

E-mail info@keiran-niku.co.jp