

# フードコミュニティ いしかわ

第19号

2015年2月発行

## HACCP (ハサップ) について知ろう～食品が食卓に届くまで～

食中毒の発生防止や食品衛生法に違反する食品の製造・流通の防止など、食品の安全性の確保に対する関心の高まりや、食品を輸出する際に、他国からHACCPによる衛生管理が求められる場合があることから、国内の食品等事業者に対し、将来的な HACCP 導入の義務化が検討されています。

HACCPの導入と聞くと、とても難しいことのように感じるかも知れませんが、実は家庭でも簡単に取り組むことができますので、ぜひ、皆さんのご家庭でも本冊子のチェックシートを活用し、HACCPによる衛生管理に取り組んでみてください。

### HACCPとは…？

HACCPとは、何をどこでどのように管理するかを事業者自らが考え、設定し、実施し、その証拠を残すという一連の作業システムです。

具体的には、**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**ointの頭文字を表したもので、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある、微生物による汚染や金属の混入などの危害要因をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視・記録することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。



## HACCPの基礎

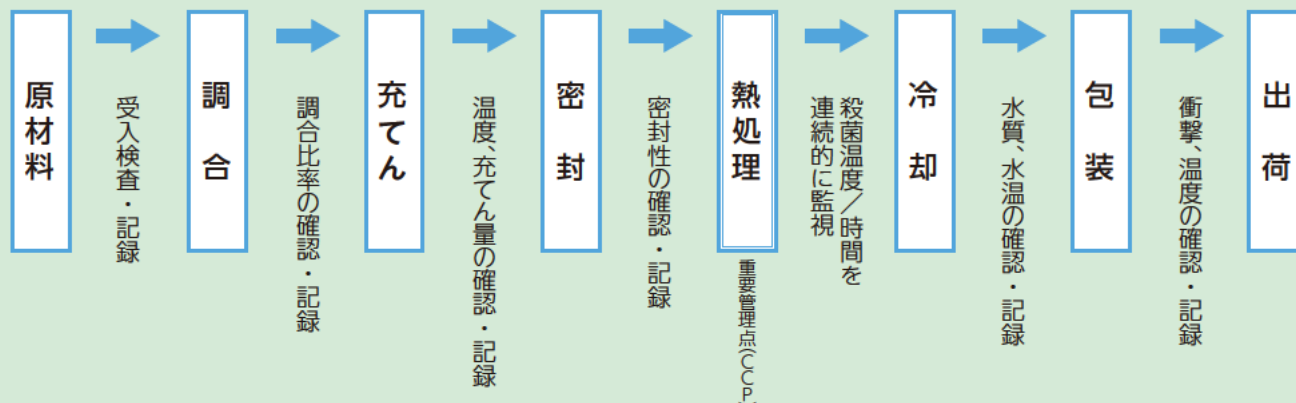
### 従来方式との違い

従来方式における食品事故等の未然防止策は、最終製品の抜き取り検査が中心であり、一定の見逃し率が存在します。また、不適合の製品が見つかった場合には、一連の全ての製品の廃棄が必要となるため、事業者の負担も大きくなります。

HACCP方式では管理すべきポイントを継続的に監視することで、製品全体の安全性が向上します。

### HACCPによる管理行程(微生物対策)の例〈熱処理を重要管理点に設定〉

※ 全行程の管理を検証し、作業・管理内容を確認・記録する。



## 7原則12手順

HACCPでは、食品の安全性をより高めるシステムとするため、具体的な7つの原則と、それを含む12の手順が示されています。

### HACCPの12手順

- ① HACCPチームの編成  
衛生管理の実施を担うチームの編成
- ② 製品についての記述  
どのような原材料や製品か
- ③ 使用についての記述、用途の特定  
いつ、誰が、どこで、どのようにして食べるのか
- ④ 製造工程一覧・施設の図面、標準作業手順書の作成
- ⑤ 現場の確認



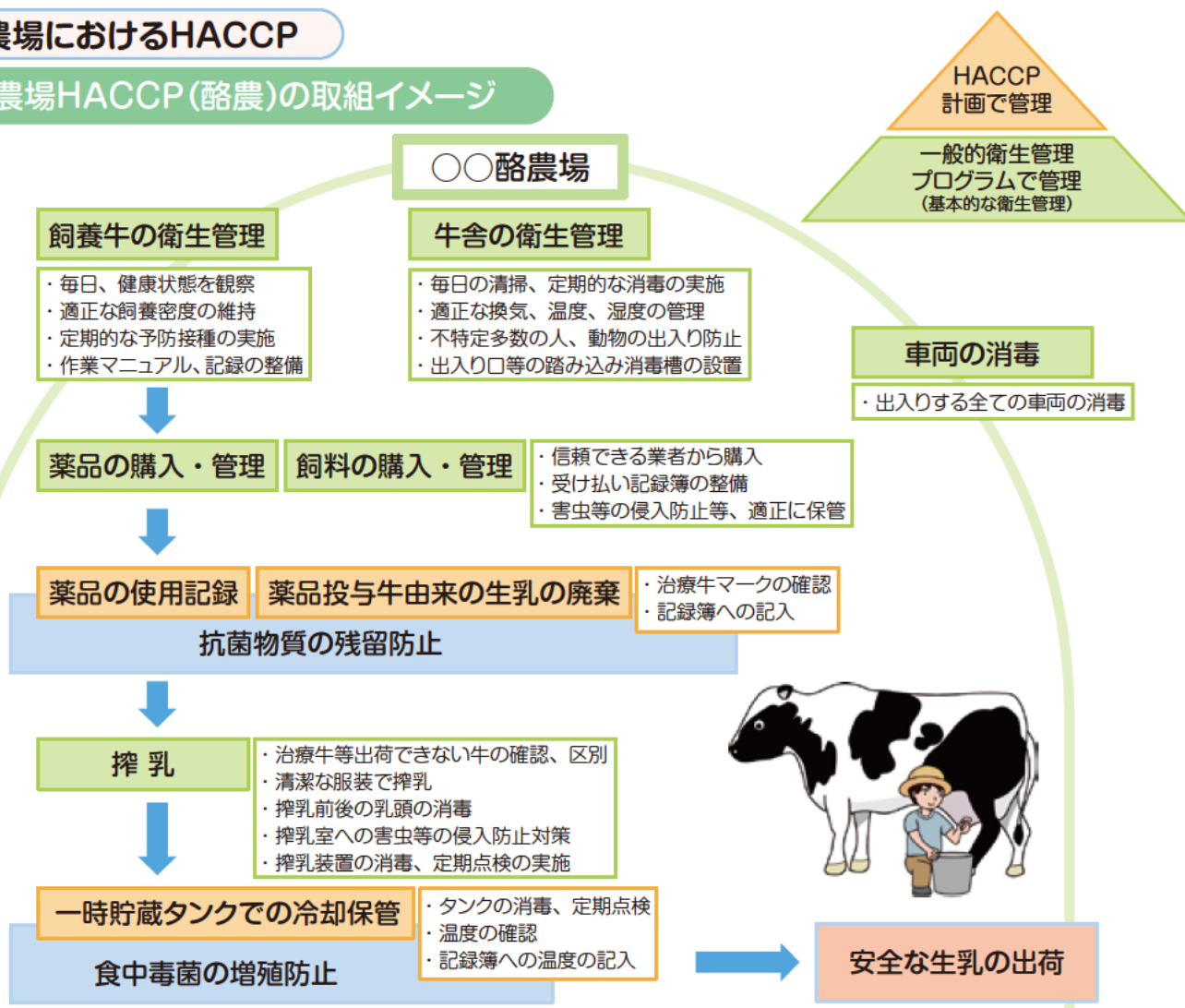
### 基本概念7原則

- ⑥ 危害要因の分析 <原則1>  
どのような時に食品が汚染されるのか
- ⑦ 重要管理点の設定 <原則2>  
どの工程に注意すれば良いのか
- ⑧ 管理基準の設定 <原則3>  
衛生管理状態を判断する基準
- ⑨ モニタリング方法の設定 <原則4>  
どのような方法で判断するのか
- ⑩ 改善措置の決定 <原則5>  
基準から外れた時の対応
- ⑪ 検証方法の設定 <原則6>  
衛生管理に間違いなどが無いのか
- ⑫ 記録の維持管理 <原則7>

## 安全・安心な食品が消費者に届くまで・・・牛乳の例

### 農場におけるHACCP

#### 農場HACCP(酪農)の取組イメージ



## 工場におけるHACCP

工場に集められた牛乳は、計量から出荷に至るまで、各機器がきちんと洗浄殺菌されているかなどの「一般的衛生管理」に基づき、衛生的に管理されており、その上で、殺菌機の内側の厳重な管理など、さらに念入りに危害の要素を排除するための重要管理点が決められています。

### 計量・受入検査

農場から集乳した牛乳の重さを量り、風味、細菌数、アルコールテスト、抗生物質などの乳質検査を実施する。

### 清 浄 化

遠心分離機で目に見えない小さなゴミなどを取り除く。

### 冷 却・貯 乳

5℃以下に冷却し、タンクに貯蔵する。

### 均 質 化

均質機（ホモジナイザー）で脂肪球を細かく粉碎する。生乳をそのまま放置すると生乳中の脂肪球同士がくっつき、脂肪が浮いてくるため、高圧をかけ脂肪球を粉碎し小さくする。

### 殺 菌

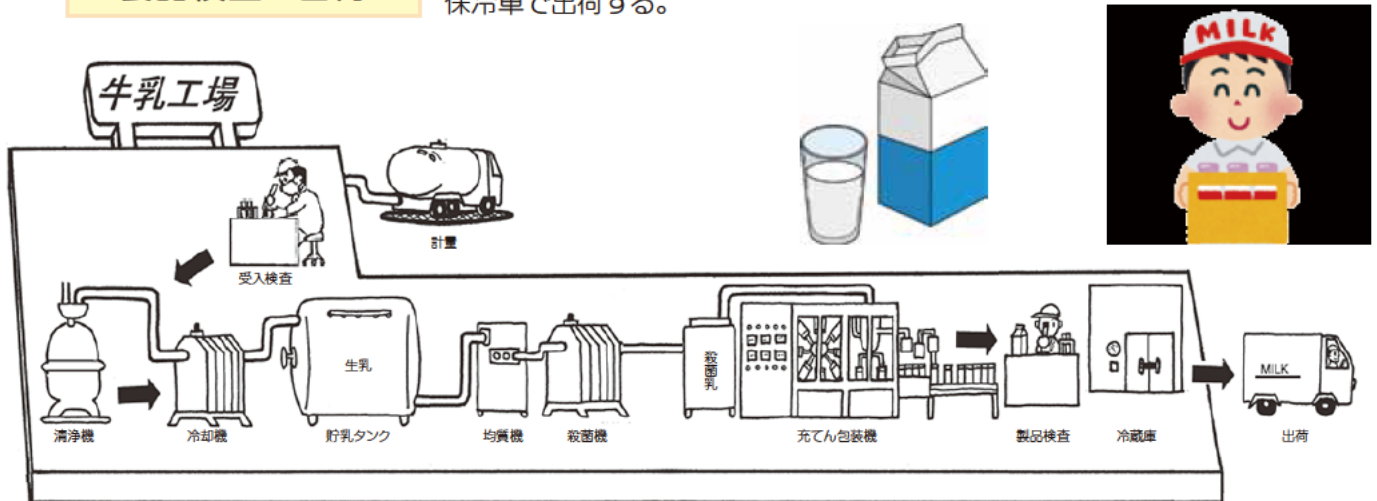
生乳中の病原菌を死滅させるため、熱交換プレートなどの装置で加熱殺菌する。

### 充てん・包装

殺菌された生乳は、直ちに5℃以下に冷却され、紙パックやビンの容器に充てんされる。

### 製品検査・出荷

5℃以下で貯蔵し、細菌、風味などを検査し、合格した牛乳を保冷車で出荷する。



## 流通・小売りにおける衛生管理

<販売店・スーパーから消費者に届くまで>

牛乳は、冷蔵庫で10℃以下で保管され、品質検査を受けて冷蔵車で牛乳販売店やスーパーに配送されます。配送先の牛乳販売店やスーパーなどの小売店でも、冷蔵庫の温度を10℃以下に保つように指導されています。

品質の低下や細菌汚染などのリスクが大きい牛乳は、製造工程から小売店、消費者の手に届くまで細心の注意で衛生的に管理され、出来るだけ迅速に消費者に届けられています。

このように牛乳は鮮度が求められる製品ですから、牛乳を購入したら、牛乳パックに印刷された賞味期限を目安に、出来るだけ早く飲みきるようにしましょう。





# 家庭でできるHACCP

あなたの家庭でもHACCPに取り組み、食事作りをチェックして食中毒を予防しましょう。

## ポイント① 食品の購入

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入する。
- 消費期限などの表示内容をよく確認し、購入する。
- 肉や魚などは、水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰る。
- 冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は最後に購入し、購入したら寄り道せず持ち帰る。

## ポイント② 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 冷蔵庫の詰め込みすぎに注意する（目安は7割程度）。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持し、食品毎に適した保存方法で保存する。
- 肉、魚、卵などを扱う前後には、必ず手指をせっけんで洗った後、流水で十分に洗い流す。

## ポイント③ 下準備（調理前）

- 台所のゴミをきちんと捨て、調理台の上は片付けて広く使えるようになっているか、せっけんが用意されているか、タオルは清潔なものと交換されているかなど、もう一度チェックする。
- よく手を洗い、食材もよく洗う。生ものを扱った後や、途中で調理以外のことをした後も、必ず手を洗う。
- 肉や魚などの汁が、サラダなど生で食べる物や調理済みの食品にかからないようにする。
- 生の肉や魚を切った後は、その包丁やまな板をよく洗う。
- 冷凍食品などは料理に使う分だけを冷蔵庫内や電子レンジで解凍する。
- 解凍した食品の再冷凍や解凍の繰り返しはしない。

## ポイント④ 調理中

- 調理を始める前に下準備で汚れたところを清潔にする。タオルなどは清潔なものと交換し、手を洗う。
- 加熱して調理する食品は、十分に加熱する（目安は、中心部の温度が75℃で1分間以上の加熱）。
- 電子レンジを使う場合は、専用の容器などを使い、調理時間に気を付ける。
- 傷口のある手で調理をしない。

## ポイント⑤ 食事

- 食卓に着く前に手を洗う。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。
- 温かい料理は常に温かく（65℃以上）、冷たい料理は常に冷たく（10℃以下）しておく。
- 生ものをつかむ箸と食べる箸は使い分ける。

## ポイント⑥ 後片付け

- 残った食品を扱う前にも手を洗い、残った食品はきれいな器具、皿を使って保存する。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存する。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱する（目安は75℃以上）。
- 時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てる。

## 石川県健康福祉部 食品安全対策室

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話 076-225-1445

メールアドレス [foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp)

ホームページ 『いしかわの食の安全・安心情報』

[いしかわ 食の安全](#)

[検索](#)