

平成27年
Vol.24

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心レポート

特集

HACCPとは?

食品の品質を管理するためのシステムである

HACCP (ハサップ、ハセップ)について解説します。



千葉県

HACCP (ハサップ または ハセップ) とは?

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint
 危害 分析 重要 管理 点

HACCP (ハサップ、ハセップ)とは、英語のHazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれ頭文字をとったもので、「危害分析・重要管理点」と訳される衛生管理手法の一つです。

原料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある **生物的・化学的・物理的危害要因をあらかじめ分析(Hazard Analysis, HA)し、危害の防止**

につながる特に重要な工程(重要管理点(Critical Control Point, CCP))を定め、これを継続的に監視・記録することにより、製品の安全を確保する方法です。

現在、HACCP方式による衛生管理は、FAO(国連食糧農業機関)/WHO(世界保健機関)の合同食品規格委員会(コーデックス委員会)から示され、食品安全管理の国際標準となっています。

生物学的危害要因

- 食中毒を引き起こす病原細菌、ウイルス、寄生虫
- 病原菌が産生する毒素



- 施設設備の衛生管理
- 害虫防除
- 加熱殺菌 等

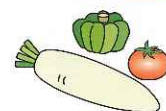


化学的危険要因

- 疾病、麻痺又は慢性毒性の健康被害をもたらす可能性のある化学物質 (農薬、殺菌剤、重金属、ヒスタミン、毒キノコ、フグ毒、貝毒、カビ毒 等)



- 受入検査 等

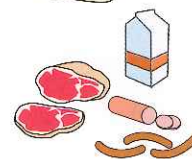


物理的危険要因

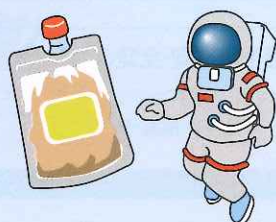
- 物理的な作用により健康被害をもたらす可能性のある物質(ガラス片、金属片、硬質プラスチック片 等)



- 金属探知機
- X線探知機 等



HACCPと宇宙飛行士



HACCPは、1960年代の米国宇宙開発計画(アポロ計画)の一環として、宇宙食の衛生管理(宇宙飛行士の食中毒防止)のために考案されました。

高いレベルでの安全性が保証されなければならない宇宙食を製造するに当たって、科学的な根拠に基づいた工程管理によって、製造ロットの全製品の安全性を確保しようとするもので昭和46年(1971年)に初めて公表されました。

★ 従来の衛生管理との違い

従来の衛生管理方式では、最終製品の中から抜取検査をして、安全性の確認をしていましたが、この手法ではすべての製品が安全であるという保証はありません。

HACCPによる衛生管理を行うことで、**食品製造のすべての工程における危害をリアルタイムで監視し、記録することにより、すべての製品の安全性を確保**することが可能となります。

また、万一、事故が生じた場合、**原因究明や問題のある製品の特定、再発防止対策などを迅速・的確に行う**ことができます。

従来の衛生管理



チェックポイント

- 製品の安全性を抜取検査で保証

HACCP方式による衛生管理








*CCP(重要管理点)の例

チェックポイント

- 危害分析で特定された危害要因を連続的に管理
- 製造ロット内のすべての製品の安全性を保証

★ 世界におけるHACCP導入状況

食品の生産・製造・流通のグローバル化、食品安全に関する事故・事件の発生を背景に、食品安全を確保するための取組みは、最終製品の検査ではなく、**生産・製造の工程を管理する方法が主流**となっており、**HACCPの重要性が増しつつあります**。こうした中、各国政府においては、**食品事業者に対しHACCPに基づく製造を義務化**する流れにあります。

国名	HACCP導入状況
 日本	1995年にHACCPによる衛生管理を食品衛生法で位置付けた。現在、6つの食品群(乳、乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)、清涼飲料水)に対して、営業者の任意の申請に応じて審査し、厚生労働大臣が施設ごと、食品ごとに承認している。 2014年に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の改正を行い、従来の衛生管理基準に加えて、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加した。
 アメリカ	1997年より、州を越えて取り引きされる水産食品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、HACCPによる衛生管理を義務付けている。
E U	2004年より、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付けている。ただし、中小企業や地域における伝統的な製法等に対しては、HACCP要件の「柔軟性」(Flexibility)が認められている。
 カナダ	1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCPを義務付けている。
 オーストラリア	1992年より、輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品について、順次、HACCPを義務付けている。
 韓国	2012年より、魚肉加工品(蒲鉾類)、冷凍水産食品、冷凍食品(ピザ類、饅頭類、麺類)、水菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類(白菜キムチ)について、順次、HACCPを義務付けている。
 台湾	2003年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCPを義務付けている。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>



QRコードで簡単アクセス!

携帯電話でのご登録はこちらから

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL 043-223-2626 FAX 043-227-2713 Eメール eishi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index_html



地球環境に優しい
大豆油インキ使用。