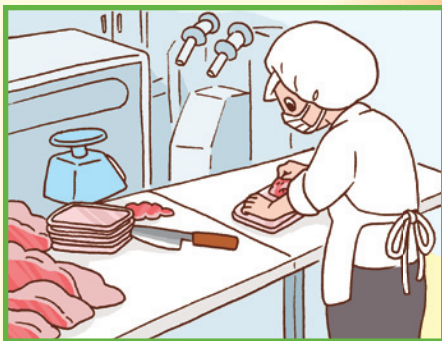


Do you know HACCP?

ハサップ

“HACCP”ってご存じですか？



HACCP(ハサップ)って聞き慣れない言葉ですね。これは、国際的にも共通な食品製造の衛生管理の仕組みのことです。HACCP(ハサップ)は、日本語で言えば『危害分析重要管理点』と訳されますが、これだけではなんのことかサッパリわかりません。

ここでいう「危害」とは、私たちが食べ物を食べておなかが痛くなったり、熱を出したりというような健康被害を受けることを言います。こんなことが起きないよう、安全で、安心して食べられる食品づくり、その製造管理の一つの方法がHACCP(ハサップ)なのです。

ところで私たち消費者は、毎日食卓に登場する様々な食品を安心して食べられることを願っています。そのためには、消費者みずからが情報や知識を持つことが大事です。また一方で、消費者は、食品事業者の方々に、自主的に衛生管理をさらに充実強化してほしい、信頼のおけるものにしてほしいと強く願っています。

さて、その方法のひとつである、HACCP(ハサップ)が、私たちの食卓とどんな風につながっているのか見てみましょう。詳しくは次ページで。



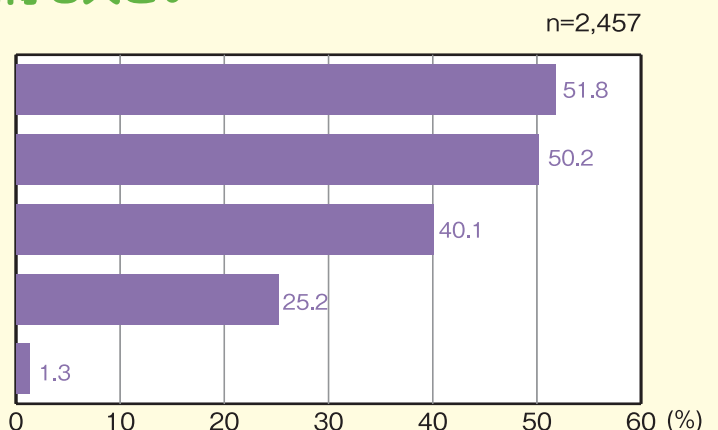
食品の安全・安心の確保のために必要なことは？

埼玉県消費者の方々に聞きました。(埼玉県第17回県政アンケート「食の安全・安心の確保」2009年10月より)

事業者の自主管理の強化への期待も大きい

埼玉県の県政アンケートによると、食品の安全・安心確保に必要なことはどのようなことだと思うか尋ねたところ、「消費者の知識向上(51.8%)」が最も多く、「行政による監視強化(50.2%)」、「事業者の自主管理の強化(40.1%)」、「適切な情報の提供(25.2%)」、「その他(1.3%)」となりました。

消費者の知識向上
行政による監視強化
事業者の自主管理の強化
適切な情報の提供
その他



Q こんなマークみたことありませんか？



この製品は、厚生労働大臣により承認された総合衛生管理製造過程を経て製造された食品です。



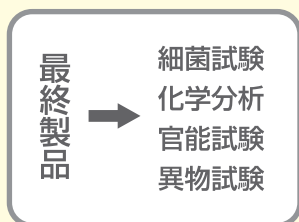
あっ、なんとなく見たことはあるけれど・・・

ハサップ
これは牛乳についているHACCPの承認マークです。

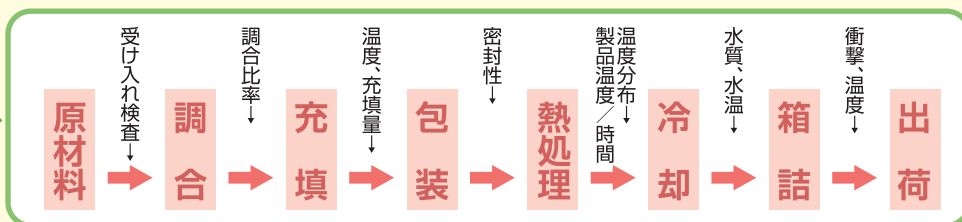
Hazard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint
危害 分析 重要(必須) 管理 点

HACCPとは、英語のHazard Analysis Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとったものです。「危害分析重要管理点」と訳されています。簡単にいうと、食品製造の衛生管理の新しい方法なのです。今、米国やヨーロッパで食肉製品や水産食品、乳・乳製品などの製造に義務づけられてきている方法です。日本では、食品事業者がHACCPの考え方で食品の安全管理に取り組んでいることを、外部の監査を受けて認証してもらう制度があります。これを「総合衛生管理製造過程承認制度」と言い、乳・乳製品、食肉加工品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、レトルト食品を対象としています。国や自治体による認証、業界団体、民間による認証があります。

<従来の方式>

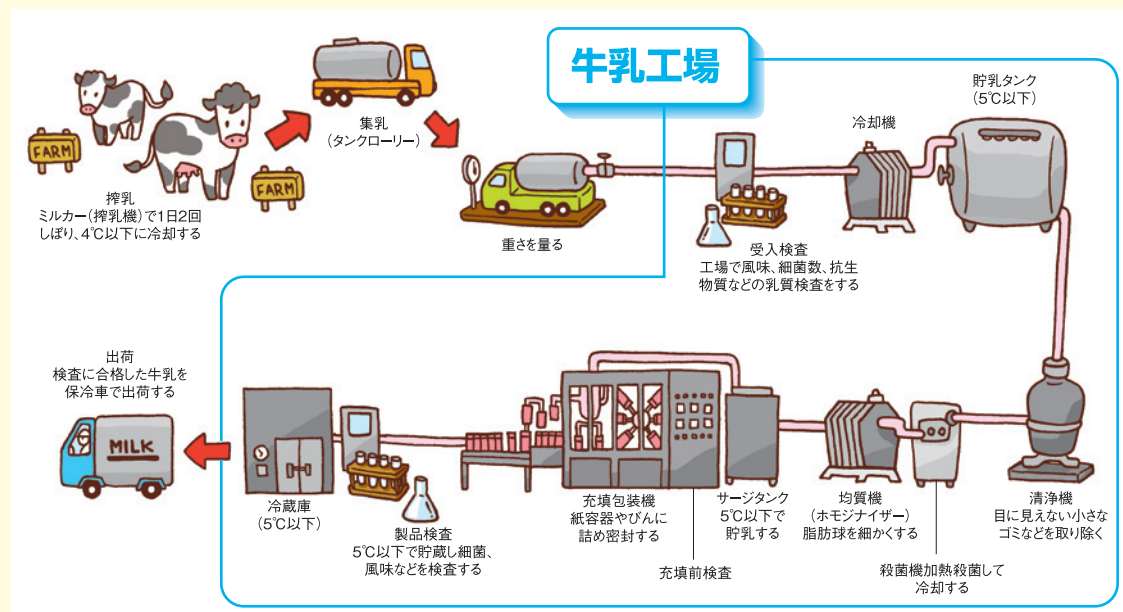


<これからのHACCPの方式>



従来は、製造した食品が安全であることを確認するため、最終的にできあがった製品の抜き取りをして、細菌やかび・酵母、食品添加物などをチェックしてきました。しかし、この方式では全製品が安全であるという保証はありません。この方法に比べて、HACCPは原材料から最終製品までの製造工程すべてを対象にします。また、安全性の確保のために製造工程上に、「ここは危害が起こりうるので、特に管理が重要だ」とするポイントを予測し決めておきます。そして誰にでもできる方法で重点的に監視、チェックし、コントロールし、危害を未然に防止し製品の安全確保をはかる方式です。(アメリカ航空宇宙局が、宇宙飛行士の食べ物の衛生管理をするために考えた方法だそうです)この方式で、食品の安全性がより高められることになります。

★例えば牛乳の場合でいえば



HACCPって安全に食品をつくる考え方ややり方のことなのね！



工場に集められた牛乳の重さをはかるところから出荷するまで、まずは『一般的衛生管理』と言われる衛生管理の基本、例えば牛乳生産の機器がきちんと洗浄殺菌されているか等が大前提です。その上で、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(例えば殺菌機の内側の嚴重な管理)が決められます。

Q 飲食店やお弁当屋さんもHACCP方式で衛生管理できますか？



「作業手順書」と
「管理記録」だね

HACCPの目的は、食品を安全に消費者に提供することにあります。消費者からすれば、きれいな店で安心しておいしく食べたいですね。まず厨房をきれいにするのが大前提です。整理、整頓、洗浄、殺菌、



これを「一般的衛生管理」といいます。家庭のキッチンでもされていることですね。



食中毒はゴメン。
安心しておいしく食べたいわ

どこを清掃するか、どの調理機器をメンテナンスするのか、どのくらいの頻度でするのか、誰がするのか、誰がチェックするのか、だれがどのように記録するのか決めて、実行することです。さて、そこにHACCPの管理の目をいれるとどうなるでしょう。食中毒を出さないための科学の視点の一例ですが、ノロウイルスは85℃で1分以上加熱すれば死滅しますから、この温度を確認することがポイントになります。また、仮に揚げ物のお肉が十分に加熱されていないとしたら？。揚げ物の中心温度をはかり方のルールを決めてチェック、記録すれば食中毒は防げます。お弁当屋さんのお弁当も同じ発想の管理ができます。

Q 消費者の身近にあるHACCP方式の食品衛生管理の認証制度はどのようなものがありますか？

国の認証制度は前ページでお話しましたが、その他にあなたの身近な県や市にも食品衛生管理のさまざまな認証承認のしくみがあります。食品業界全体の衛生水準の向上を目指したものです。私たち消費者からみれば、食品事業者が、消費者の信頼の回復、維持のために衛生管理の強化、向上が図られることは大変望ましいことです。

例えば北海道には、「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」があります。お弁当の調理施設や、揚げかまぼこ、チーズ、冷凍ほたて貝柱、ミネラルウォーター、ゆでがに、塩たらこ等の製造加工施設が認証を受けています。認証を受けた業者の名前、施設、対象食品が公表され、食品にはマークをつけることができ、消費者の選択に役に立ちます。

また、例えば東京都には「東京都食品衛生自主管理認証制度」があります。対象となる施設は、集団給食、豆腐、弁当、惣菜、一般飲食店、大量調理施設(ホテルなど)など、都内の食品営業施設の大半が認証対象となります。東京都が定めた「認証基準」に沿って衛生管理マニュアルを自主的に作成し、それを第三者の機関に審査してもらいます。そうした審査を経て認証を受けることにより、消費者からは見えにくい施設の衛生管理の水準が客観的に評価され公表されます。



<北海道>



<東京都>



<群馬県>

従業員の衛生意識が
向上したよ。
苦情も減ったし



各自治体によって食品衛生管理のさまざまな認証基準があり、認証マークも異なります。

★認証事業を進めている自治体

北海道、秋田、宮城、茨城、群馬、栃木、埼玉、東京、愛知、静岡、福井、三重、滋賀、京都府、大阪府、兵庫、和歌山、広島、鳥取、高知、徳島、愛媛、長崎、札幌市、仙台市、宇都宮市、岡崎市、豊田市、名古屋市、四日市市、金沢市、京都市、熊本市、標津町

★ご自分の県や市にも聞いてみましょう。

Q あなたのうちのキッチンの衛生管理はどうですか？

家庭で食中毒を出さないために、日ごろ気を付けたい6つのポイント

(農林水産省・厚生労働省)

ポイント 1

食品の購入

- ・生鮮食品は新鮮なものを買きましょう
- ・表示内容をしっかりチェックして買しましょう
- ・食品は買い物の最後にし、購入後は早く帰しましょう



ポイント 2

家庭での保存

- ・持ち帰ったらすぐに冷蔵庫へ入れましょう
- ・冷蔵庫は詰め込みすぎに注意しましょう
- ・その食品にあった保存方法で保存しましょう



ポイント 3

調理前

- ・手も食材もこまめに洗いましょう
- ・解凍は使う分だけを冷蔵庫でレンジでしましょう
- ・カビの生えた食品を食べないように事前にチェックしましょう



ポイント 4

調理中

- ・加熱は十分にしましょう
- ・肉や魚介類など生ものを扱った調理器具はすぐに良く洗いましょう
- ・傷口のある手で調理しないようにしましょう



ポイント 5

食事

- ・食事前に必ず手を良く洗いましょう
- ・作りたてをいただきますように
- ・焼肉など生ものをつかむ箸と食べる箸は使い分けましょう



ポイント 6

後片付け

- ・ふきんやキッチンまわりをきれいに保ちましょう
- ・残り物はきれいな容器に保存しましょう
- ・時間が経った残り物は思い切って捨てましょう



参考 HACCPの7つの原則と12の手順の考え方(日本食品衛生協会ホームページを参考にしました)

7つの原則	12の手順
<p>原則1 危害要因を分析する 安全で衛生的な食品はどうすればつくれるか？ 例えばどのような種類の病原菌がどのような時に汚染し増えるか？ それを防ぐにはどうすればよいのか？</p> <p>原則2 重要管理点CCPを決める どここの工程を注意すればよいのか？</p> <p>原則3 管理基準を決める その工程では、どのような基準で衛生管理状態を判断すればよいのか？</p> <p>原則4 モニタリング方法を決める どのような方法で判断するか？</p> <p>原則5 改善措置を決める もし、基準からはずれていることがわかったらどうすればよいのか？</p> <p>原則6 検証手順を決める 自分が行っている衛生管理に間違いや手抜きはないか？</p> <p>原則7 記録の維持管理方法を決める</p> <p>以上の手順や判断結果を記録残しておかなくてもよいのか？ どのように記録するか？</p>	<p>まず行うこと</p> <p>手順1 食品生産者自身がHACCP導入の必要性を強く認識し、プランの作成およびそれによる衛生管理の実施を担うチームを編成する。</p> <p>手順2 原材料および最終製品はどのようなものか。</p> <p>手順3 その食品はいつ、誰が、どこでどのようにして食べるのか</p> <p>手順4 その食品の製造工程一覧図および製造施設内見取り図を作成</p> <p>手順5 手順4で作成された製造工程一覧図および施設内見取り図を現場で確認し、同時に一般的衛生管理プログラムの作業状況も確認。</p> <p>以上の5つの手順を前提にして、左記の7つの原則を計画に織り込みます。合わせて、12の手順と言います。</p>

HACCPに関連する情報の主なホームページアクセス先

- 農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>
- 厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/>
- 財団法人 食品産業センター http://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsDetail&topics_id=579
- 社団法人 日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp/> ※ または、各県ホームページの食品衛生に関するページ

このパンフレットについてのお問い合わせは

全国消費者団体連絡会まで

〒102-0085 東京都千代田区六番町15
TEL.03-5216-6024 FAX.03-5216-6036