

宇宙飛行士を守る ハサップってなに？ (HACCP)



宇宙で食中毒になったら
大変なことに・・・

宇宙食を作る衛生技術を学ぶ 夏休み食品工場見学会

～JAXA（宇宙航空研究開発機構）の方からお話を聞いて、
ハサップによるジャム作りを体験しよう！～

中国四国厚生局
食品衛生課

ハサップは NASAが考案 (アメリカ航空宇宙局)

- ◆ 1960年代の「アポロ計画」
- ◆ 宇宙には病院がない
- ◆ 絶対に安全な宇宙食が必要

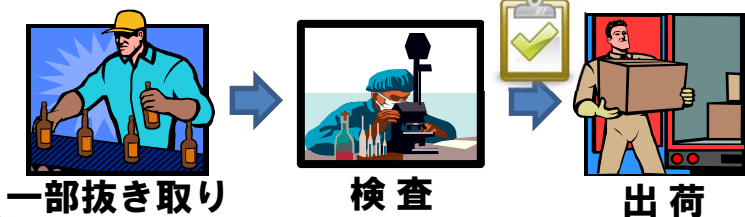


NASAホームページ Space Food and Nutrition Galleryより

ハサップは国際的な食品の衛生管理の方法。
絶対に食中毒を起こしてはならない宇宙食の高度な
衛生管理方法としてNASAが考案したのが始まり。

今までの管理方法

これまでの食品は、できあがった食品の一部だけ（数千～数万個から数個）を抜き取って検査を行うことが一般的。



ハサップの管理方法



ハサップでは、まず、原料の受け入れから製品が完成するまでのすべての工程を清潔に保つようにします。そして、殺菌工程など、安全な食品を作るために特に重要な工程は、一つ一つの製品を連続してチェックし、すべての製品の安全を確保します。

ハサップ工場では、 どんな食品が作ら れているの？

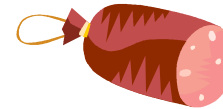
- ◆ 学校給食の牛乳の多くはハサップ
工場で作られています。
- ◆ 右にあるのは、厚生労働省が認め
ている主なハサップ食品の例です。



牛乳
ヨーグルト
アイスクリーム



炭酸飲料
ジュース
ミネラルウォーター



ハム
ソーセージ

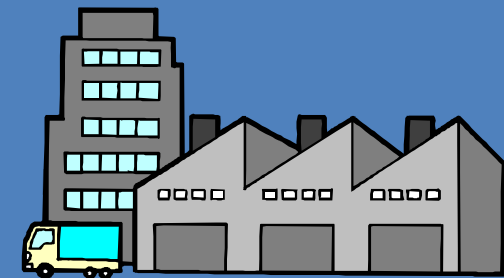


かまぼこ
魚肉ソーセージ

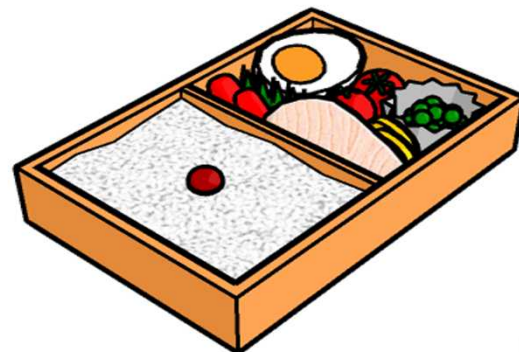


レトルト食品
缶詰

厚生労働省などが認めている
食品工場以外にも**自主的に**
ハサップの導入を進めている
食品工場もたくさんあります。



お菓子やパン、
ソースなど、皆さ
んの身近な様々な
食品で、ハサツプ
の導入が進められ
ています。



広島県自主衛生
管理認証マーク



スーパーで売られている食品の中には、
「HACCP」のマークが表示されて
いるものもあります。探してみましよう。



**夏休みの自由研究で
ハサツプのことを
家族で調べてみよう！**



厚生労働省 家庭で行うHACCP

検 索

皆様のご家庭でもハサツプを行うことはできます。
インターネットなどでいろいろ調べてみましょう。