

# 宇宙飛行士を守る ハサップってなに？ (HACCP)



宇宙で食中毒になつたら  
大変なことに…

## 夏休みお菓子工場見学ツアー

～JAXAの方からお話をきいて、

宇宙食を作る技（ハサップ）を学ぶ！～

中国四国厚生局

食品衛生課

みなさんはHACCPという言葉を聞いたことがありますか？

HACCPとは(Hazard Analysis and Critical Control Point)、NASAによって考え出された、安全な宇宙食を作るための食品衛生管理の方法です。

HACCPは1960年代の宇宙開発、アポロ計画の中で開発されました。

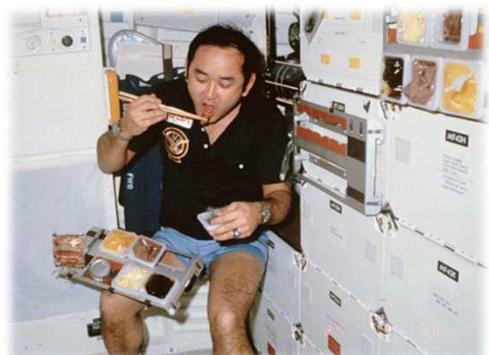
宇宙食などの食品の安全性をしっかりと保つための方法であり、

HACCPは現在、日本を含め様々な国々で取り入れられ、多くの食品の安全性確保に役立っています。

# 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。

これは1985年1月27日、スペースシャトルディスカバリーでの写真です。

宇宙食には、私たちが普段地上で食べている食事よりも、厳しい条件が求められます。宇宙での無重力状態で飛び散ったりしないこと、長い間保存できること、ちゃんとしたキッチンがなくてもおいしく食べられること。  
そして安全な食事であること。

宇宙には病院がありません。  
健康を保つための食事で体調を崩したり、食中毒になったりすることを絶対に防がなくてはいけない。  
それを作るためにはどのようにしたら良いか？ということを考えた結果、HACCPという方法が生まれました。

それでは、そのHACCPについて、もっと詳しく見ていきましょう。



HACCPが生まれる前、食品は左上のような管理が一般的でした。  
工場で食品を作り、できあがった製品の一部を抜き取って検査します。  
そこで合格がでたものが出荷され、スーパーなどに並びます。

では、HACCPはどのような方法なのか？右の図を見ていきましょう。  
まず、何をどんな方法で作るかを決めます。  
次に、それぞれの工程で危ない点がないかどうかを考えます。材料の入れすぎ、調味料の間違い、材料がちゃんと混ざっていない、中まで火が通っていない、など…。

それを基に、原料の受入から製品が出来上がるまでの間、  
全部の工程をチェックし、清潔に保つようにします。

原材料の種類、量は合っているか☆ちゃんと混ざっているか☆きちんと密封できているか☆  
決めた温度でちゃんと加熱できているか☆しっかり冷えているか☆  
包装も問題ないか☆…全ての工程をチェックしていきます。

食中毒を起こさないためには、食品の中に含まれているバイキンを  
確実にやっつけることがとても大事です。

そのため、☆  
殺菌のための加熱工程など  
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、  
全部の製品がちゃんと決めた温度で加熱されているかを確認します。

このような方法を用いることで、全部の製品の安全を確保します。  
今までと比べて、より厳しい管理のもとに作られているのがわかりましたか？

# 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。



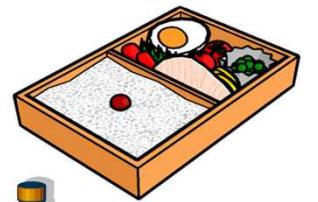
HACCP工場では、いろいろな食品が作られています。  
牛乳やヨーグルト、ジュース、ハムやかまぼこ、レトルト食品など…。

身近なところだと、みんなの学校給食でてくる牛乳、  
これもHACCPを行っている工場で作られています。

他にも、厚生労働省などが認めている食品工場以外にも  
自ら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。

こちらのカバヤ食品さんでも**自主的にハサップを導入し、お菓子を製造されています。**

**お菓子やパン、ソースなど  
皆さんの身近にある様々な  
食品でハサップの導入が進  
められています。**



**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。探してみましょ。**

他にも、パン、ソースなど皆さんの身近にある様々な食品でHACCPの導入が進められています。

スーパーに並んでいる商品の中には、HACCPのマークが表示されているものもあります。

是非探してみてください。

# 夏休みの自由研究で ハサップのことを 家族で調べてみよう！



厚生労働省 家庭で行うHACCP

検索

皆さんのご家庭でもハサッ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。

ハサップはどんどん皆さんの身近なものとなってきています。

ぜひ、夏休みの自由研究でHACCPのことを調べてみましょう。  
HPでも案内しているので、是非調べてみてください。

また、ハサップは皆さんのご家庭でも行うことが出来ます。  
この後、そのお話がありますので、ぜひ普段の生活に取り入れてみてください。

今回訪れているカバヤ食品さんは、ハサップを行って製品を作っています。

つまり、カバヤ食品さんのお菓子は、宇宙食なみの安全性が確保されているのです。  
もしかしたら、将来、「ジーC」や「ピュアラルグミ」が、宇宙に行く日が来るかもしれないですね。

では、これから、JAXAの職員の方に宇宙食についてのお話しを聞いてみましょう。