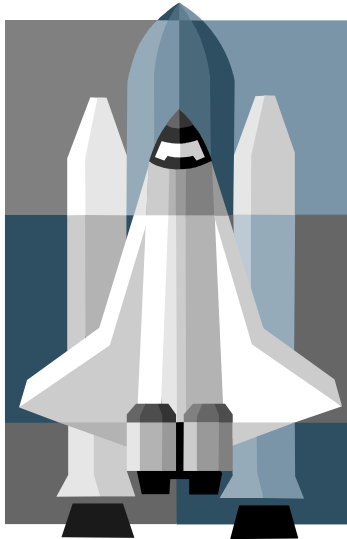


安全な食品をつくるための取り組み

～宇宙食から始まったHACCPを学ぼう～



関東信越厚生局
健康福祉部食品衛生課

今日のお話

☆安全な食品について考える

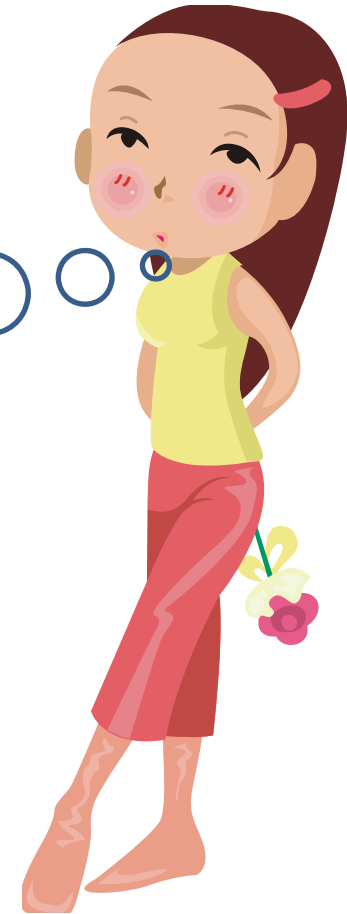
☆HACCPって何だろう
(ハサップ)

☆厚生局の仕事～食品衛生監視員～

食べるものに対する不安、。

外国産の野菜はなんとなく
買いたくないなあ？
冷とう食品は大丈夫かな？

☆安心と安全は違う



食品の安全とは何だろう

- ☆私たちは、生きていくために毎日食品を食べています
- ☆この食品の中に、からだに有害な物質や食中毒を起こす細菌などが入ると、おなかをこわしたり病気になることがあります
- ☆食品を食べることでこのような身体(からだ)に悪いことがおきないことを食品の安全といいます

野菜、お肉、お魚はどのように作られているのだろう？



農薬、くすり
微生物(ばい菌)



食品を正しく作っていますか？



材料をまぜる
焼く、フライにする



食品を食べるまでにどんな問題があるだろう？

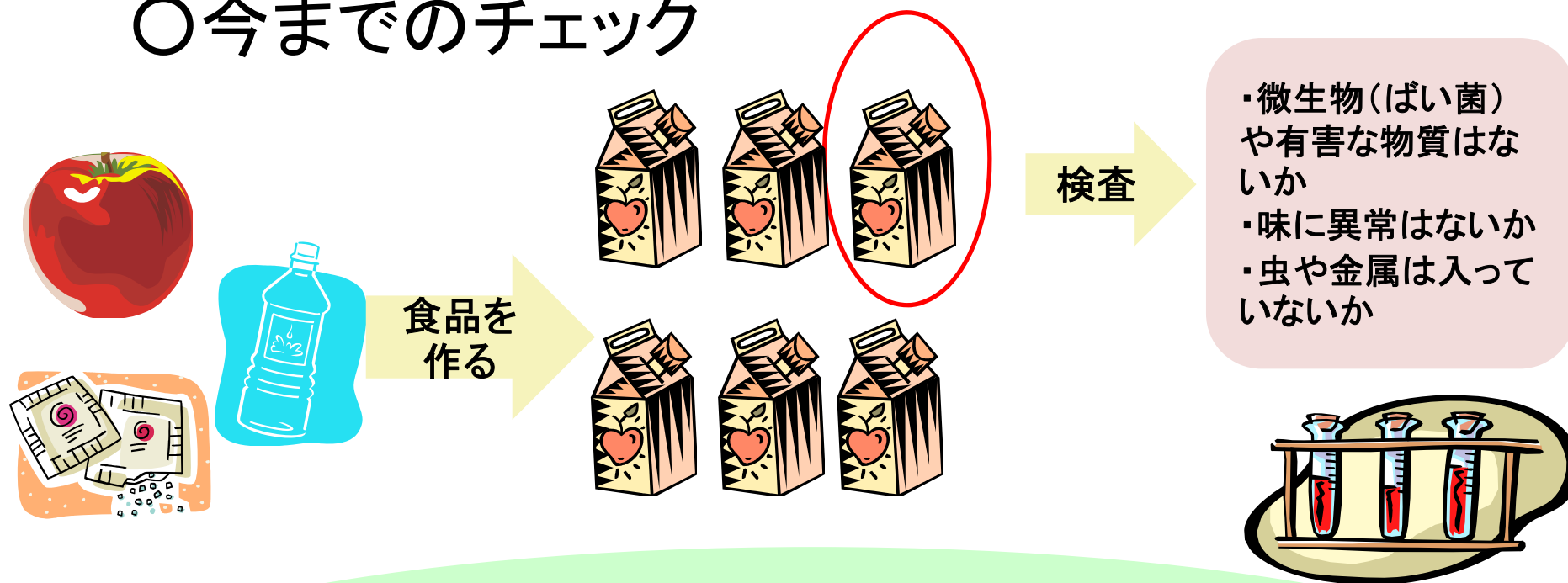


れいぞう庫やトラックの温度
手洗いは？



今まではどのように食品の安全を チェックしていたのでしょうか？

○今までのチェック



今までは数千、数万の食品から2から3個ぬきとって検査をして食品の安全をチェックしていました。

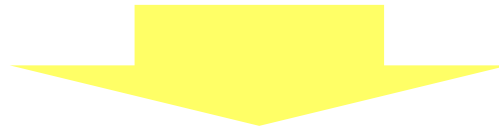
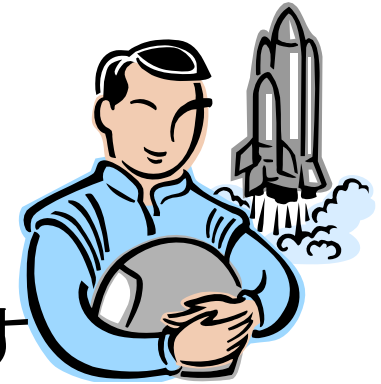
・不良品を発見したり、苦情が発生すると問題がなかったかチェックをします。

・プロセス(作り方)は大切。でも、どこが大切かは？？？

HACCPシステムの歴史

(ハサップ)

- 1960年代にアメリカの宇宙開発:「アポロ計画」
- 宇宙には医者はいない
- 宇宙飛行士の食品は、100%の安全が必要です



安全な宇宙食を作るためにNASA航空宇宙局と食品
メーカーで開発した食品の衛生的な管理方法

HACCP
ハサップ

HACCPとは？

- ☆ **H**azard(ハザード): 危害(きがい)
- ☆ **A**nalysis(アナリシス): 分析(ぶんせき)
- ☆ **C**ritical(クリティカル): 重要(じゅうよう)
- ☆ **C**ontrol(コントロール): 管理(かんり)
- ☆ **P**oint(ポイント): 点(場所)

それぞれの頭文字(H・A・C・C・P)を取ったもの
(ハサップ)

危害(Hazard: きがい)とは？

人の健康にわるい影響を与える原因(危害)

①生物学的要因

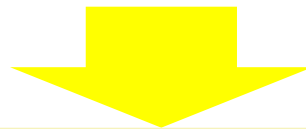
(微生物(ばい菌)やウイルス: サルモネラ、腸管性出血性大腸菌O-157、ノロウイルスなど)

②化学的要因(化学物質)

(農薬、こうせい物質、動物用医薬品、洗剤など)

③物理的要因(異物)

(金ぞく片, ガラス片, 石など)



危害(原因)分析

- ・食品を作るなかでどのような危害があるかを調べます
- ・危害が発生する原因を見つけて、発生しないための方法を考えます

HACCPという考え方



1. 食品を作るなかで、何が健康上の危害になるかを明らかにします
2. 危害がいつもあるところを選んで、そこを重点的に確認します

家庭でのHACCPの例

～例えばハンバーグを作るとき～



調理
工程

肉・他材料の購入

材料の新鮮などをチェックし、冷蔵庫で保管。
例えば、肉や卵には多く食中毒をおこすばい菌が付着。

手洗い、エプロン

正しく身なりを整える
→髪の毛が入る、ばい菌が付く、洗剤が混ざるのを防ぐ

下ごしらえ

肉と野菜を分けて切る、中断したらふたをして冷蔵庫で保管
→ばい菌が付く・増える、髪の毛などが入るのを防ぐ

フライパンで
焼く

中まで火をとおす
→ばい菌を殺す

重要なポイント

- ・ばい菌を確実に殺す工程はここのみ。
- ・ばい菌を殺せば食べても安全。

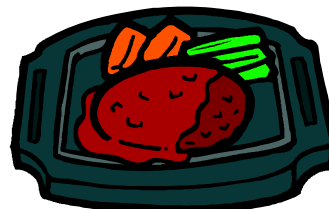
冷やす

ふたをして素早く冷やす
→ばい菌が付く・増えるのを防ぐ

保管

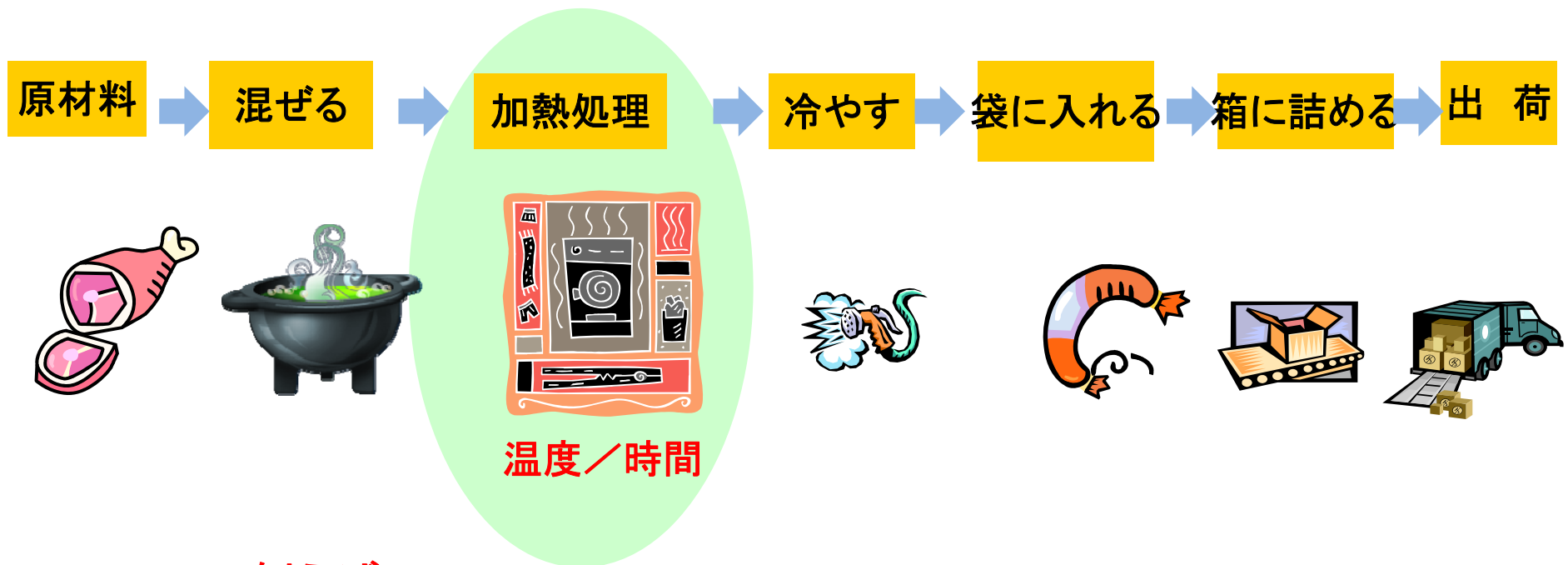
ふたをして、または冷やして保管
→ばい菌が付く・増えるのを防ぐ

食事



重要管理点 (Critical Control Point)とは？

☆きちんと管理しないと不良品(人の健康を害する可能性のある食品)がでてしまうポイント



例えば

- ・重要管理点: 微生物(ばい菌)を殺すポイント
- ・監視: 温度、時間のチェックをします

HACCPの土台となる大切なこと

～一般衛生管理プログラム～

土台がしっかりしていることが大事です

HACCP

検査に使う器具の点検

不良品の回収

排水及びゴミの取扱い

使う水（水道水・配水管）

材料から製品まで清潔に扱うこと

ねずみや虫を防ぐ

働く人の教育

働く人の健康・手洗い

機械を清潔にすること

工場の中を清潔にすること

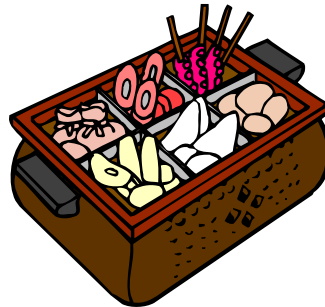
工場・機械のルール

総合衛生管理製造過程とは？

(そうごうえいせいかんりせいぞうかてい)

➤ HACCPプランと一般衛生管理プログラムを厚生労働大臣が認める制度

- ☆ 乳・乳製品（牛乳、ヨーグルト、アイスクリームなど）
- ☆ 食肉製品（ハム、ソーセージなど）
- ☆ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
（缶詰、レトルトカレーなど）
- ☆ 魚肉練り製品（はんぺん、ちくわ、お魚ソーセージなど）
- ☆ 清涼飲料水（ジュース、ペットボトルのお茶など）



厚生局のお仕事

総合衛生管理製造過程の工場

全国	564工場
関東信越	172工場

(平成22年3月現在)



☆厚生局は全国に7カ所

☆関東信越厚生局
(埼玉、東京、神奈川、千葉、山梨、茨城、群馬、栃木、長野、新潟)

☆食品衛生監視員が総合衛生管理製造過程施設の監視をしています。

工場に監視に行きます



書類を
チェックして
います



どのように作られた
か書類を見ます



牛乳にどのように
熱を加えるか説明
をしてもらいます



牛乳の原料
が到着！

食品の安全を守るために

