

安全な食品をつくるためのとりくみ ～HACCP(ハサップ)とは～

ちゅう ごく し こく こう せい きょく
中国四国厚生局
けん こう ふく し ぶ しよく ひん えい せい か
健康福祉部食品衛生課

1

お話の内容

1. 「食品の安全」ってどういうこと？

2. HACCP(ハサップ)について

3. 食品衛生監視員のお仕事



2

1. 「食品の安全」ってどういうこと？

みなさんは「食の安全・安心」という言葉を聞いたことはありますか？



「食の安全・安心」をまもるために、XXXするひつようがあるとかがえます。

食の「安全」と「安心」のちがいについて考えてみよう！

3

1. 「食品の安全」ってどういうこと？

「食品の安全」とは

食品の中に、「健康に悪い影響」を与える可能性がある「有害な物質」、食中毒を引き起こす「細菌」や「ウイルス」が入っていると、お腹をこわしたり、具合が悪くなることがあります。

食品を食べることで、このような健康や身体に悪いことが起きないことを、「食品の安全」といいます。

なるほど、「食品の安全」は科学的に判断できるんだ！

4

食品に対する「安心」とは

「安心」は、「心配」や「不安」がないことをいいます。それぞれの人の「気持ち」や「考え方」、「理解」や「納得」のしかたによって、「安心」の感じかたがちがってきます。

「安全」であると信じられることが、「安心」につながってきます

そのためには、私たちが「食品の安全」について、「正しい知識」や「科学的なものの考え方」を学ぶことがとても大切です。

なるほど、「食品に対する安心」はその人の感じ方によってちがうんだ。

【例】

家庭科の時間にみんなで「鶏のからあげ」を作ることになりました。材料を買って、みんなで料理して、お皿にもりつけました。食べようと思ったところ、からあげの中が赤くて中心まで熱がとおっていませんでした。



【質問】

このからあげは安全に食べられますか？

安全に食べることができる 安全に食べることができない

1. 「食品の安全」ってどういうこと？

【答え】

× 安全に食べることができない

中心までしっかり熱がとおっていないお肉には、お腹をこわしたり、具合が悪くなる可能性がある「細菌」がいることがあります。この「細菌」は、ある「温度」で、決められた「時間」、加熱することで「やっつける」ことができるので、しっかり中まで熱をとおしましょう！

熱を加えて細菌をやっつけることを「加熱殺菌」というんだよ！！

なるほど、きちんと加熱殺菌されていれば、安全だから安心して食べれるんだ！

1. 「食品の安全」ってどういうこと？

どうやって「食品の安全」を確かめる？

今までの考え方

1. 工場をきれいにして食品をつくろう！
2. 一部の製品(完成した食品)を検査して安全ならほかの製品も安全だよ！



これを検査して安全なら他の5つも安全だよ！

でも...

製品ができてからいろんな検査を始めるから結果が分かるまで時間がかかるよ。

検査しなかった製品は本当に安全かな？

安全だと分かるもっといい方法はないかな？

そこで

HACCP(ハサップ)という考え方が食品の製造に取り入れられ始めてきた

2. HACCP(ハサップ)について

~HACCPシステムの歴史~

1960年代にアメリカのNASAの宇宙開発:「アポロ計画」

宇宙に病院はない

絶対に「食中毒」を出してはならない

安全な「宇宙食」の開発がど
うしても必要!

そこで

安全な宇宙食をつくるためにNASAと食品メーカー
で開発した食品の衛生的な管理方法



9

2. HACCP(ハサップ)について

何でHACCP(ハサップ)っていうの？

Hazard(ハザード): 危害(きがい)

Analysis(アナリシス): 分析(ぶんせき)

and

Critical(クリティカル): 重要(じゅうよう)

Control(コントロール): 管理(かんり)

Point(ポイント): 点(てん)

それぞれの頭文字(H・A・C・C・P)をとったもの

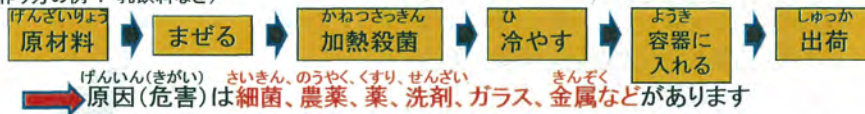
10

HACCP(ハサップ)の考え方

HA(Hazard Analysis): 危害分析とは

1. 食べ物の作り方のなかで、人の健康にとって悪い影響を与える可能性のある原因(危害)を調べます。

(作り方の例: 乳飲料など)



CCP(Critical Control Point): 重要管理点とは

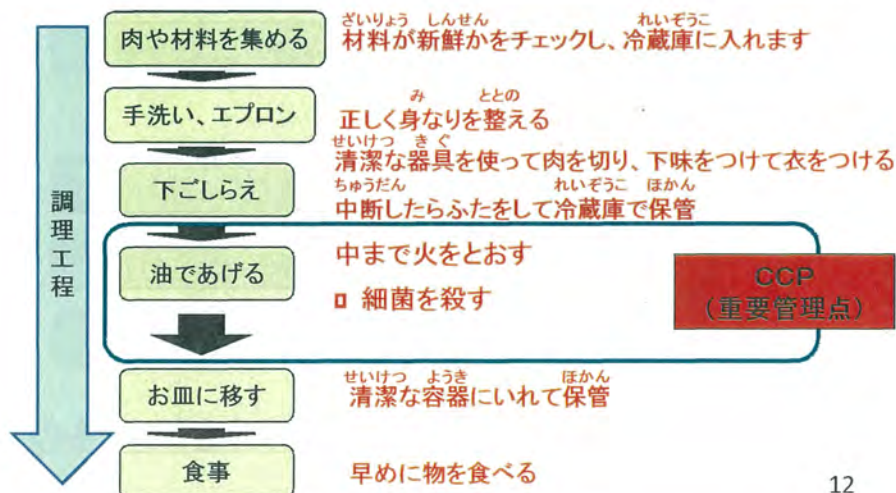
2. 原因(危害)のうち、食べ物の安全のために特に気をつけたいといけないうり方(ポイント)を重点的に確認します。

【考えよう】

- それぞれの作り方(ポイント)で、どんな原因(危害)が考えられるかな?
- 特に気をつけたいといけないうり方(ポイント)はどこかな?

家庭でのHACCP(ハサップ)の例

～例えばとりのからあげを作るとき～



家庭でのHACCP(ハサップ)の例

～例えばとりのからあげを作るとき～

CCP(重要管理点)について科学的に考えよう!

中まで火をとおす

□ 細菌を殺す

とりにく

しよくちゆうどくきん

生の鶏肉にはカンピロバクターという食中毒菌がいることがあります。

しよくちゆうどくきん

この食中毒菌は75℃以上で1分以上加熱することでやっつけることができます。

ということは・・・

しよくちゆうどく

とりにく

食中毒にならないためには、鶏肉の中まで75℃1分以上加熱すればいい!

CCP(重要管理点)

(例)肉の中心まで75℃1分以上加熱されるよう、
油の温度や揚げる時間を決めて測るなど

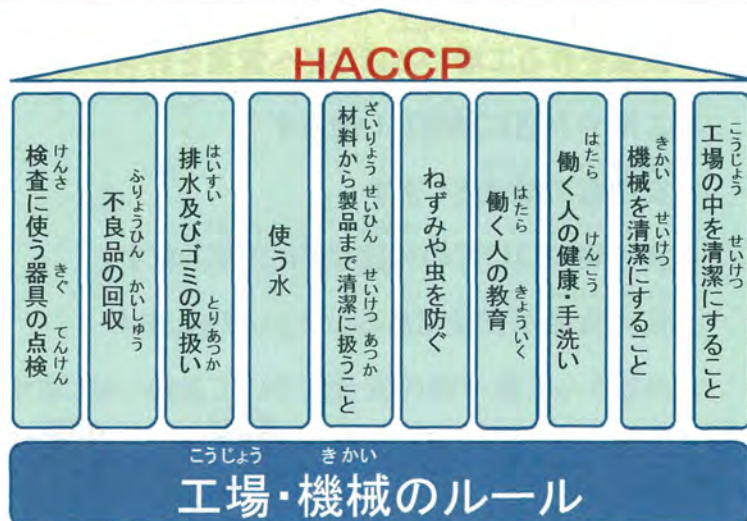
13

2. HACCP(ハサップ)について

HACCPの土台となる大切なこと

～一般衛生管理～

土台がしっかりしていることが大事です



14

3. 食品衛生監視員のお仕事

食の安全を守るための法律は食品衛生法です。

食品衛生監視員とは？

- ・国(厚生労働省)や地方自治体(県、市など)の職員です。
- ・食品衛生法で定められた食品の安全を守るための仕事をします。

15

3. 食品衛生監視員のお仕事

食品衛生監視員のお仕事

こんな仕事をしています

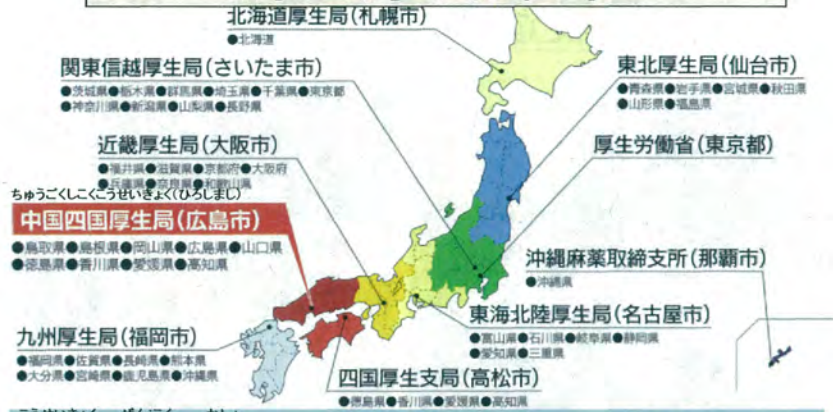
- ・食品を作る工場やお店などへ営業を許可します
- ・工場やお店に検査に行きます
- ・食中毒の調査をします
- ・食べ物についての相談などに対応します
- ・輸入食品が安全であるかチェックをします
- ・みなさんに食べ物の安全についてお知らせします



16

3. 食品衛生監視員のお仕事

厚生局のお仕事



厚生局は全国に7箇所
 ちゅうごくしこくこうせいきょく(とっとり しまね おかやま ひろしま やまぐち かがわ とくしま えひめ こうち)
 ・中国四国厚生局(鳥取、島根、岡山、広島、山口、香川、徳島、愛媛、高知)
 しよくひんえいせいかんしんいん とく そうごうせいせいかんりせいぞうがていしょうにん
 ・食品衛生監視員がHACCPの取り組みをしている工場(総合衛生管理製造過程承認施設)の監視をしています。

3. 食品衛生監視員のお仕事

食品製造工場の調査の様子①



牛乳を低温で保管している場所を確認しています



殺菌する機械で牛乳にどのように熱を加えるか説明をしてもらいます

食品製造工場の調査の様子②



食品の製造に関する記録を確認しています



記録の内容について、工場の人に説明を求めています。

食品衛生監視員が行う食品製造工場の調査の内容

- 工場内は清潔にしていますか？
- 虫、ねずみは侵入していませんか？
- 設備、機械はきちんと動いていますか？
- 作業員の服装はしっかりとしていますか？
- 作業前に手洗いなどはしていますか？
- 工場のルールは守られていますか？

工場を見よう！

1. 安全な牛乳を作るために工場ではどんな工夫をしているかな？

- 工場内は清潔に保たれていますか？
 - ・工場内に虫やねずみはいないですか？
 - ・工場内の充填室は特に清潔に保たれていますか？
- 工場の人にはどのような服装をしているのかな？
 - ・手や髪の毛はどうなっているかな？
 - ・服は何色かな？
 - ・工場の人々の服はきれいかな？
 - ・どんな靴を履いていたかな？

2. 牛乳の作り方をしてみよう！

- 牛乳ができるまで、それぞれどんな作り方(ポイント)があるかな？
- 特に気をつけないといけない作り方(ポイント)はどうなっているかな？

3. 分からないことは工場の人や周りの人に聞いてみよう！

21

(参考)おうちに帰ってから

1. 国の食品衛生監視員が定期的に監視している工場、HACCPシステムでつくっている以下の種類の製品には、認定マークをつけることができます。いつも食べている食品がどのようにして安全につくられているのか考えてみよう！

この商品の衛生管理は、厚生労働大臣により承認されたHACCPシステムにより行われています。



にゆつ 乳

にゆつせいひん 乳製品

せいりょうしんりょうすい 清涼飲料水

しよくにくせいひん 食肉製品

ぎよにくね せいひん 魚肉練り製品

ようきほうそうづめかあつ 容器包装詰加圧 かねつつきんしよくひん 加熱殺菌食品

2. 食品の安全について、ほかにどんな制度があるのかしらべてみよう！

ひろしまけんしよくひんじしゆえいせいかりにんしよせいど 愛媛けんしよくひんじしゆえいせいかりにんしよせいど
 広島県食品自主衛生管理認証制度、愛媛県食品自主衛生管理認証制度など 22

さいご しょくひん あんぜん まも
【最後に】食品の安全を守るために

しょくひん やくわり
食品を作る人の役割
(工場、レストランなど)

- ・食品を安全に作るためのいろいろなルールを守ります
- ・安全な食品を作り、消費者のみなさんへ提供します

ぎょうせい やくわり
行政の役割
こうせいろうどうしやう こうせいきよく
厚生労働省(厚生局など)
ひろしまけん
広島県など

- ・食品の安全のためにさまざまなルールを作ります
- ・安全な食品が作られるよう食品工場、レストラン、輸入食品などを監視します

しょくひしや やくわり
食品を食べる(消費者)のみなさんの役割

- ・食品の安全について正しい知識を持ちます
- ・食品を正しく選び、扱います
- ・意見を述べます