

あんぜん しょくひん とく
安全な食品をつくるための取り組み

～HACCPとは？～

しょくひんえいせい かんしたいいん
～食品衛生こども監視隊員として工場を見てみよう～



かんとうしん えつこうせいきょく
関東信越厚生局
けんこうふくし ぶしょくひんえいせい か
健康福祉部食品衛生課

1

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)

しょくひんえいせいかんしいん
☆食品衛生監視員の仕事

しょくひんえいせいかんしいん
☆食品衛生監視員の仕事をしてみよう！！




2

食べるものに対する不安、。

ふあん

がいこくさん やさい

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？



あんぜん あんしん ちが
☆安心と安全は違う

3


食品の安全とは何だろう

しよくひん あんぜん

☆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、からだに害のある物質や食中毒を起こす
ばい菌などが入ると、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健康や身体に悪いことがおき
ないことを食品の安全といいます



野菜、お肉、お魚はどこからくるの？



食品を正しく作ろう？

食品を食べるまでにどんな問題があるかな？

のうやく
農業、くすり
ばい菌

ざいりょう
材料をまぜる、焼く、フライにする

れいぞう庫の温度
作る人、食べる人の手洗いは？

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？



食品を作る



けんさ
検査

びせいぶつ
・微生物(ばい菌)
ゆうがい ぶつしつ
や有害な物質はないか

いじょう
・味に異常はないか

きんぞく
・虫や金属は入っていないか



せいひん

今まではできあがった製品の検査をしていました。

- ・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。

ふりょうひん くじょう はっせい

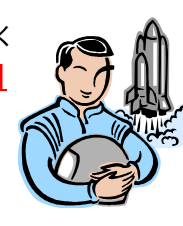
- ・不良品を発見したり、苦情が発生すると問題がなかったかチェックをします。

5

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」**
- 宇宙には病院はない



うちゅうひこうし あんぜん ひつよう

➤ 宇宙飛行士の食品は、100%の安全が必要です

ナサ こうくうちゅうきょく

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)

6

HACCPとは？

(ハサップ)

- ☆ Hazard(ハザード) : 危害(きがい)
- ☆ Analysis(アナリシス) : 分析(ぶんせき)
- ☆ 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(場所)

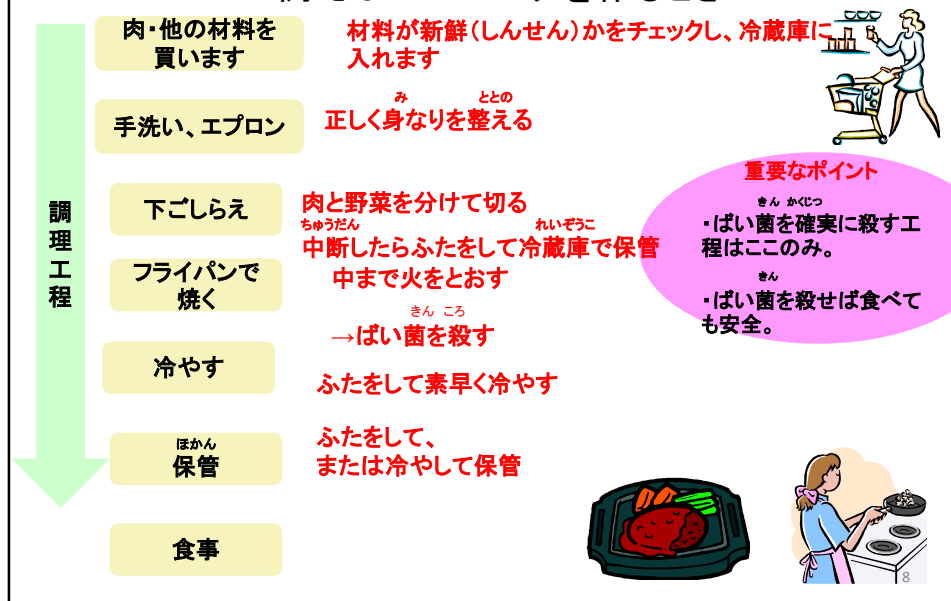
それぞれの頭文字(H・A・C・C・P)を取ったもの

(ハサップ)

7

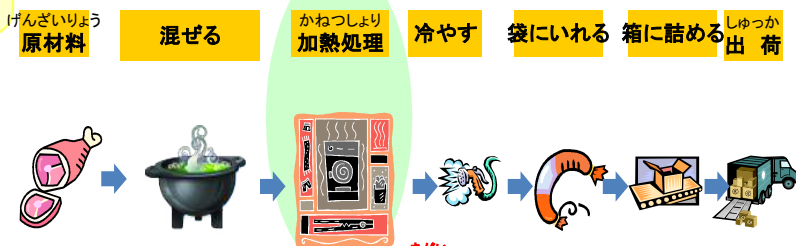
家庭でのHACCPの例

～例えばハンバーグを作るとき～



HACCPという考え方

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
げんいん きがい きん のうやくくすり せんざい きんぞく
 (原因は(危害)はばい菌、農薬、薬、洗剤、ガラス、金属などがあります)
2. 原因(危害)が多くあるところを選びます
げんいん きがい
3. 食べ物の安全のためにその作り方(ポイント)を重点的にチェックします
じゅうてんてき

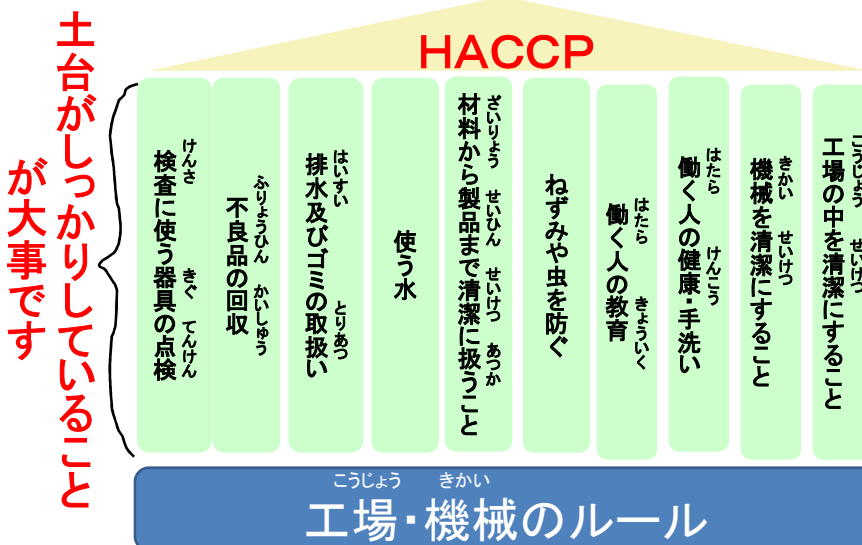


作り方の色々なところに、危害があります。
 重要管理点(じゅうようかんりてん):ばい菌を殺すポイント

9

HACCPの土台となる大切なこと

いっばんえいせいあんり
 ~一般衛生管理プログラム~



10

知っていますか？
食品の安全を守る

しょくひん えい せい かん しいん

食品衛生監視員

しょくひん えい せい かん しいん

「食品衛生監視員」とは？

- ・食の安全を守る法律（ほうりつ）→食品衛生法（しょくひん えい せい ほう）
- ・食品衛生法（しょくひん えい せい ほう）で定められた食品の安全を守るための仕事をします。
- ・国（こうせい ろう どう しょう）（厚生労働省）や地方自治体（ちほう じちたい）（県、市など）の職員です。

11

しょくひん えい せい かん しいん

食品衛生監視員の仕事

- ・食べ物を原因（げんいん）とする食中毒（しょくちゅうどく）が発生しないようにする
- ・みなさんの健康（けんこう）を守る（保護（ほご）する）

こんな仕事をしています

- ・食品を作る工場（えいぎょう）やお店などへ営業を許可（きょか）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

食べ物の安全のために、色々なお仕事をしていますよ



こうせい きょく 厚生局のお仕事

とりくみ
HACCPの取組をしている工場
そうごうえいせいかんりせいぞうかてい
(総合衛生管理製造過程の工場)

全国	542工場
関東信越 (かんとうしんえつ)	161工場

(平成23年7月現在)

☆厚生局は全国に7カ所
かんとうしんえつこうせいきょく

☆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)

しよくひんえいせいかんしん
☆食品衛生監視員がHACCPの取組をしている工場(総合衛生管理製造過程施設)の監視をしています。

13

かんし 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(とう
ちやく)!

14

しょくひん えいせい かんし いん
**食品衛生監視員が行う
 工場の調査(監視)**

せいけつ

- ・工場内は清潔にされていますか？
- ・虫、ねずみは侵入していませんか？
- ・設備、機械がこわれていませんか？
- ・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？
- ・工場のルールどおりにしていますか？

15

しょくひん あんぜん まもる
食品の安全を守るために

食品を作る人
 (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

こうせいろうどうしょう こうせいきょく
 厚生労働省(厚生局など)

さいたまけん
 埼玉県など

- ・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

しょうひしや
 食品を食べる(消費者)のみなさん

- ・食品の安全について正しい知識を持つことが大切です
- ・食品を正しく選び、扱います
- ・意見を述べます

16

工場を見よう！

Ⅱ. 1 安全なガリガリ君を作るためにどんな工夫をしているのでしょうか？

○ どのような服装でしたか？

- ・工場の人々の服装はお家にいるときと同じかな
- ・長袖、半袖どちらかな
- ・手や髪の毛はどうなっているかな
- ・工場の人々の服装はきれいかな



○ 工場に入るためになぜ着替えるのでしょうか？

- ・工場の人々が、きれいな服装をしていることはとても大切なことです
- ・毛玉のついた服を着てアイスを作ったり、髪の毛がボサボサのままアイスを作ったりしたらどうなるかな？

17

工場を見よう！

Ⅱ. 2 ガリガリ君の作り方を見て気づいたことを書こう

- ・どんな材料があるかな
- ・混ぜたり、大きさをそろえたり氷を砕くときはどんな機械を使っているかな
- ・何のために熟成(じゅくせい)をするのかな
- ・ガリガリ君の型に入れるときは凍っているのかな
- ・どんな検査をしているかな
- ・問題7 安全なガリガリ君を作るために、大切だと思う作り方を①から⑦の中から一つ選んでみよう



工場を見てもみよう！

Ⅲ わからないことを書いて、^{こうじょう}工場の人や^{しょくひん}食品
^{えいせいかんしん}衛生監視員の人に聞いてみよう

Ⅳ ガリガリ君工場を見学して感じたことを書こう

- ・安全なガリガリ君を作るために、工場の人
がどんなことをしていたかな
- ・手洗いはなぜ大切なのかな

^{しょくひんえいせいかんしん}

- ・^{しょくひんえいせいかんしん}食品衛生監視員の
仕事はなぜ大切なのかな



^{しょくひん} 食品の ^{あんぜん} 安全を ^{まもる} 守るために

^{しょくひん} 食品を作る人
(工場、レストランなど)

^{こうせいろうどうしやう} 厚生労働省(厚生局など)
^{さいたまけん} 埼玉県など



^{しょうひしや} 食品を食べる(消費者)のみなさん