

## 総合衛生管理製造過程 (HACCP)について

関東信越厚生局  
健康福祉部食品衛生課

## お話する内容

- HACCPとは？
- 総合衛生管理製造過程とは？

## HACCPとは？(その1)

- ◆ Hazard(ハザード): 危害
- ◆ Analysis(アナリシス): 分析
- ◆ Critical(クリティカル): 重要
- ◆ Control(コントロール): 管理
- ◆ 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

## HACCPとは？(その2)

- > 宇宙食の安全性を保証するため、NASA航空宇宙局で開発した衛生管理方法。
- > 原材料の受入れから製造の工程、製品の出荷までの段階で発生するおそれのある**危害を特定(分析)**し、**重要な工程を連続的に管理**することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理方法(プラン)。

---

---

---

---

---

---

---

---

## 危害分析(Hazard Analysis)とは？

☆人の健康の被害を及ぼす要因(危害)

- ①生物学的要因  
(サルモネラ, O-157, リステリアなど)
- ②化学的要因(化学物質)  
(農薬, 抗生物質, 動物用医薬品など)
- ③物理的要因(異物)  
(金属片, ガラス片, 石 など)

☆各製造工程に危害、危害物質を特定し、発生要因、発生防止するための措置を明らかにし、危害の管理方法も検討する(分析)。

---

---

---

---

---

---

---

---

## 重要管理点 (Critical Control Point)とは？

☆予測される危害を排除あるいは、(健康危害を起こさない程度の)許容範囲まで減少させること(制御できる工程か)

☆**管理をおろそかにできない工程(人の健康を害する可能性のある製品になってしまう)**

---

---

---

---

---

---

---

---



### 総合衛生管理製造過程とは？

- ▶ HACCPプランを効果的に機能させるには一般衛生管理プログラムが必要。
- ▶ 「総合衛生管理製造過程」とは、高度な衛生管理であるハサップ(HACCP)の概念を取り入れた衛生管理
- ▶ HACCPプランと一般衛生管理プログラムを合わせたもの。
- ▶ 食品衛生法による厚生労働大臣の承認制度

---

---

---

---

---

---

---

---

### 一般衛生管理プログラム

- ▶ 施設設備の衛生管理
- ▶ 従事者の衛生教育
- ▶ 施設設備及び機械器具の保守点検
- ▶ そ族昆虫の防除
- ▶ 使用水の衛生管理
- ▶ 排水及び廃棄物の衛生管理
- ▶ 従事者の衛生管理
- ▶ 食品等の衛生的取扱い
- ▶ 製品の回収方法
- ▶ 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

---

---

---

---

---

---

---

---

### 総合衛生管理製造過程の衛生管理




---

---

---

---

---

---

---

---

### 総合衛生管理製造過程承認制度

- 食品衛生法による厚生労働大臣の承認制度
- 営業者の任意の申請に応じて審査  
厚生労働大臣が施設毎、食品毎に承認  
(全国7か所の厚生局で実施)

---

---

---

---

---

---

---

---

### 承認対象食品

- 乳・乳製品 (牛乳、発酵乳、脱脂粉乳など)
- 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  
(いわゆる缶・びん詰食品、レトルト食品)
- 魚肉練り製品 (はんぺん、魚肉ソーセージなど)
- 清涼飲料水

---

---

---

---

---

---

---

---

### 総合衛生管理製造過程承認数

(H21.12末現在)

区分	乳	乳製品	食肉製品	魚肉練り製品	レトルト食品	清涼飲料水	合計
全国	159	163	68	24	26	122	562
	230	235	121	32	29	171	818
関信	43	48	20	11	8	41	171
	63	60	29	16	8	65	242
栃木県	3	2	3	0	0	2	14
	4	2	5	0	0	3	14

(上段:施設数、下段:品目数)

---

---

---

---

---

---

---

---

**総合衛生管理製造過程承認施設に対する対応**

- 新規申請に係る審査および調査(新規申請受理・承認)
- 更新申請に係る審査および調査(更新申請受理・承認)  
(有効期間:承認を受けた日から3年間)
- HACCPシステム等の内容変更に対する審査および調査(変更申請受理・承認)
- 年1回、状況確認(自治体と合同調査)

---



---



---



---



---



---



---



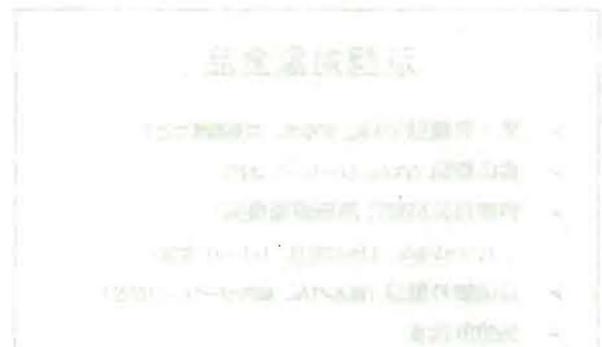
---



---



---




---



---



---



---

食品衛生法に基づく食品衛生管理計画

(食品衛生法(47))

項目	内容	実施状況	備考
1	食品衛生管理計画の策定	○	
2	食品衛生管理計画の実施	○	
3	食品衛生管理計画の見直し	○	
4	食品衛生管理計画の公表	○	
5	食品衛生管理計画の保存	○	