

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证するため、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证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)

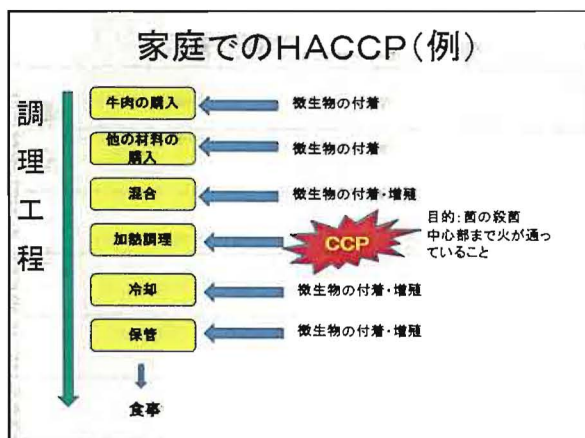
☆**管理をおろそかにできない工程(人の健康を害する可能性のある製品になってしまう)**

HACCPの基本概念(7原則)

- ①HA(危害分析)
- ②CCP(重要管理点)
- ③CL(管理基準)
- ④モニタリング(監視)
- ⑤改善措置
- ⑥検証
- ⑦記録保管の原則



家庭でのHACCP(例)



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
- 害虫防除
- 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	レトル食品	清涼飲料水	合計
全国	159 230	163 235	68 121	24 32	26 29	122 171	562 818
関 信	43 63	48 60	20 29	11 16	8 8	41 65	171 242
栃木県	3 4	2 2	3 5	0 0	0 0	2 3	14 14

(上段:施設数、下段:品目数)

[illegible]