



HACCP(危害要因分析重要管理点) システムの概要について

1

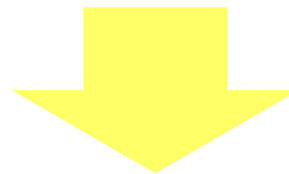
平成28年2月18日
関東信越厚生局
健康福祉部食品衛生課

本日お話させていただく内容

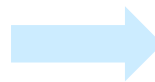
- 食品の安全について
- HACCPについて
- 総合衛生管理製造過程について
- 厚生局の業務について

食品の安全とは

- ☆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、体に有害である物質や食中毒を引き起こす有害な微生物等が入ると、腹痛や下痢等の身体へ影響を及ぼすことがあります
- ☆食品を食べることでこのような健康や身体に悪影響を及ぼすことが起きないことを食品の安全といいます

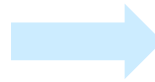


野菜、お肉、お魚等の原料は？



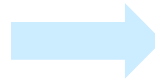
農薬、抗生物質、
有害微生物、微生物（食中毒菌）

食品の調理は適切か？



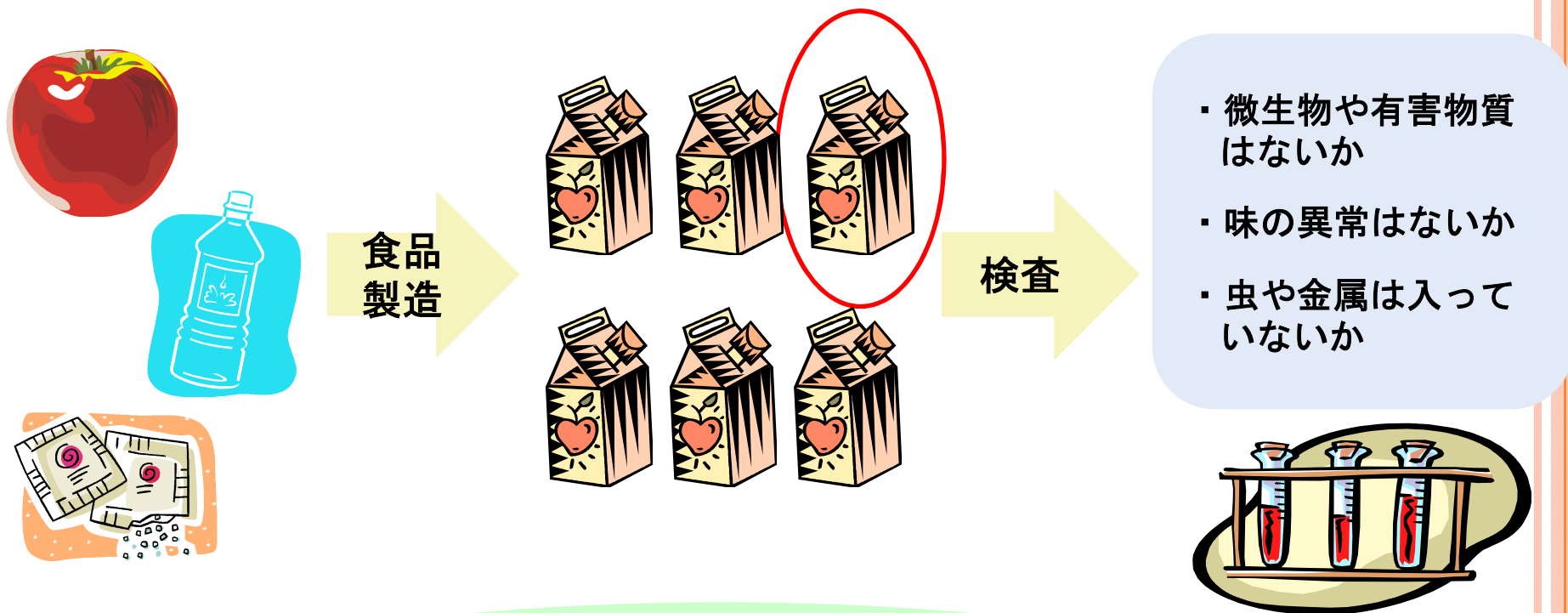
材料をまぜる、焼く、揚げる

食品を食べるまでに
どのような問題があるか？



冷蔵庫の温度、
手洗い

食品の安全（衛生）管理の考え方

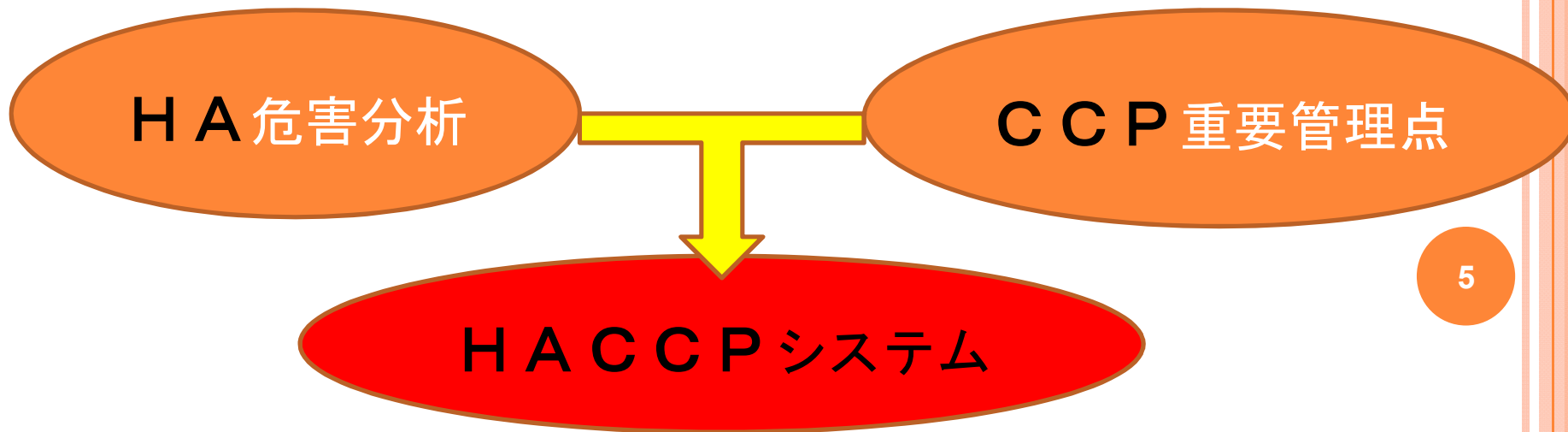


できあがった製品の検査をして確認

- ・ 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す。
- ・ 不良品を発見したり、苦情の発生などがあると問題がなかったか チェックをします。

H A C C P ってどんなもの？

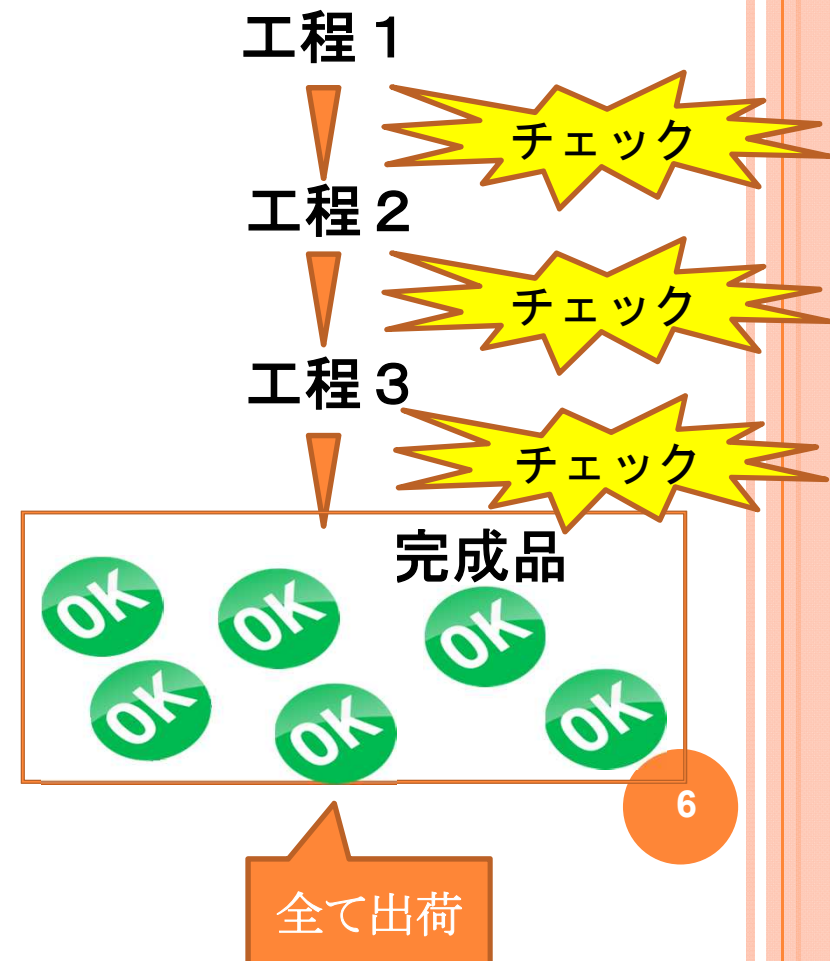
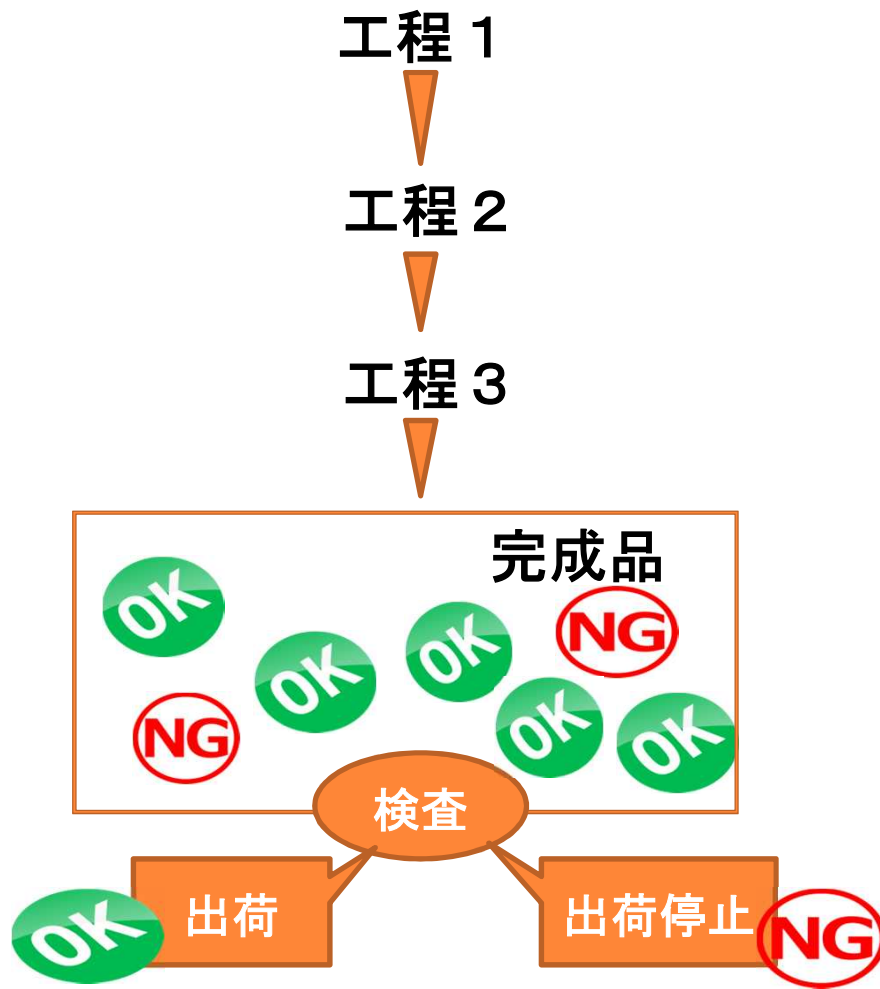
- 製造工程全体の流れの中で重要な管理ポイントを特定
- そこを重点的に管理する一連のシステム
- 製造工程内で安全を確保していくため、完成品の安全が保証される



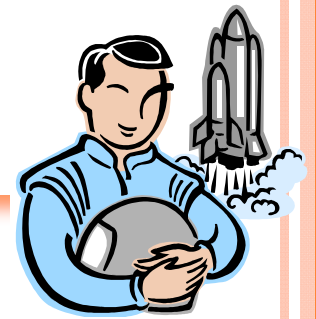
管理方法の比較

従来：工程中はチェックせず、
完成品で抜き取り検査

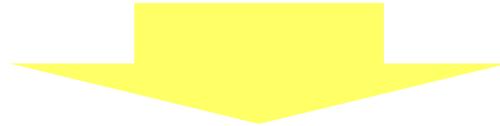
HACCP：管理ポイントごとに
チェックし問題のあるものはその都度
適切に措置する



H A C C P システムの歴史



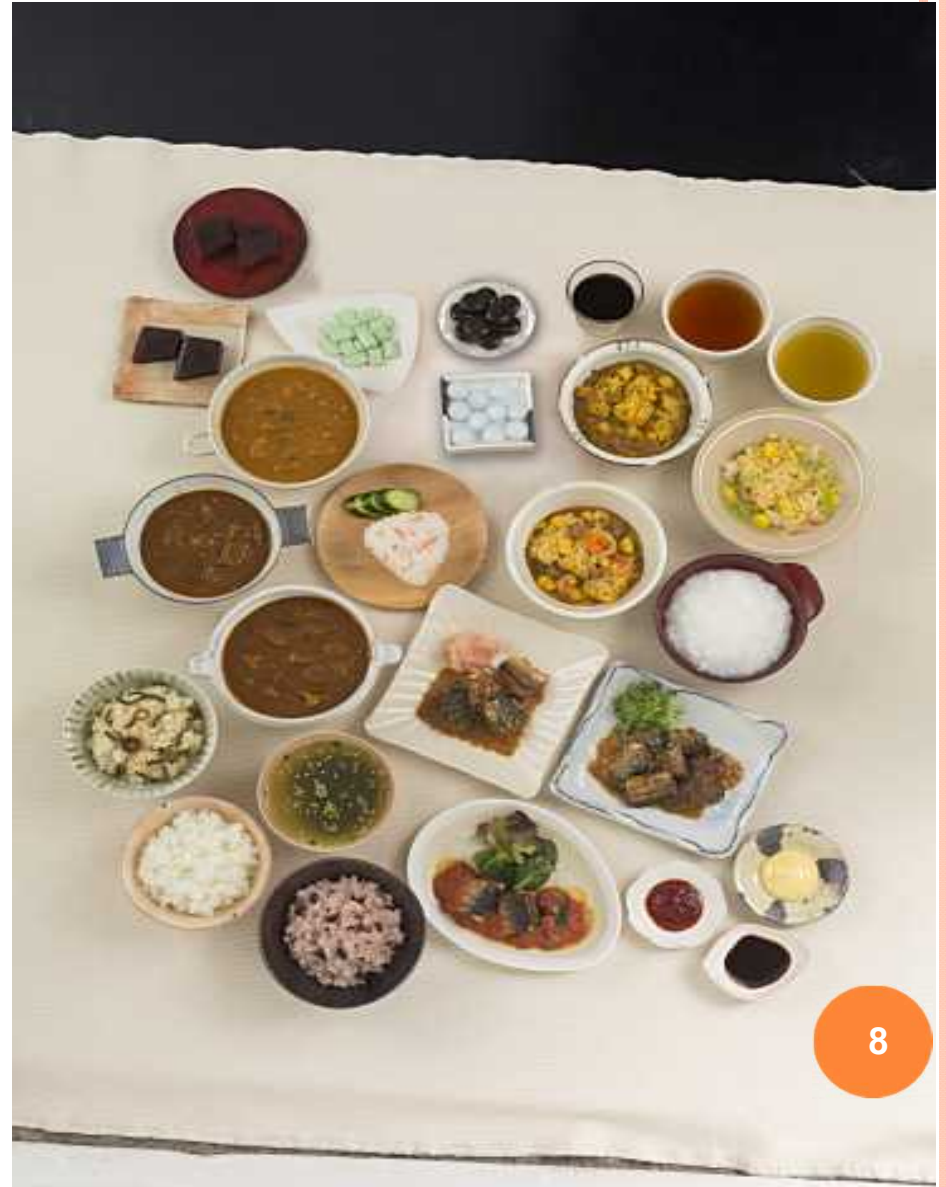
- 1960年代に米国で開始された宇宙計画（アポロ計画）の一環として、宇宙食の微生物学的安全性確保のために開発された食品衛生管理システム
- 100%の安全性を保証する宇宙食を製造するにはどうするか



- 最終製品の検査によって製品の安全性を保証するのではなく、原材料の受入れから製造の工程、製品の出荷までの各工程ごとに管理を行い、重要な工程を連続的に監視・記録することによって、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手段

（H A C C P システム）

宇宙食：日本食



H A C C P システムとは

- それぞれの食品に対応した材料の生産から加工・流通・販売・消費までの全ての段階において安全性確保に重要となる要因を確認し、それがどの程度のものであるかを評価し、それを制御する管理手法
- 施設設備の維持管理、衛生管理、作業者（従事者）の衛生管理など一般的な衛生管理が適切に実施されていることが必要（一般的衛生管理プログラム）
- H A C C P の 7 原則
 1. H A （危害要因分析）
 2. C C P （重要管理点）
 3. C L （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→この7つの原則に従って作成された食品毎の計画を実際に行うこと

一般的衛生管理プログラムとは

それぞれの食品工場において目標となる
衛生管理の水準

- ・ 業務内容と原材料の受入から最終製品までの各工程における役割分担の決定
- ・ 使用する原材料を選択
- ・ 食品を製造する施設の衛生管理（施設環境）
- ・ 使用する機械器具の維持・衛生管理
- ・ 従事者の衛生管理
- ・ 従事者の教育・訓練の実施など

主に「**汚染防止**」の
観点による製造環境
整備が主体となっ
ているもの。

H A C C P とは？（その１）

危害要因（HAZARD ）とは？

☆人の健康に被害を及ぼす原因となる

食品中に含まれる物質等を「危害要因」という
具体的には・・・

①生物学的要因

（サルモネラ、O157、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）

H A C C P とは？（その２）

危害要因分析（HAZARD¹ ANALYSIS²）とは？

- 食品の原材料、製造の工程、流通の工程において、危害要因となる物質等がひそんでいないかを確認する



- 危害要因が製品の安全確保に重要か否かを確認する



- どのようなことを確認したり、どのような対策をとればその最終的な人への危害を抑えることができるか
その管理をどのように行えばよいのかを検討する

「危害要因」を「分析」

H A C C P とは？（その 3）

重要管理点

（**C**CRITICAL  **C**ONTROL  **P**POINT  ）とは？

- 危害要因分析を行った結果、とくに嚴重に管理しなければならない製造工程はどこになるか



- ここの管理が適切にできていないと、人の健康に被害を及ぼす可能性のある製品が製造されることになる



- この工程の管理を嚴重に管理することにより、食の安全を担保する

重要管理点

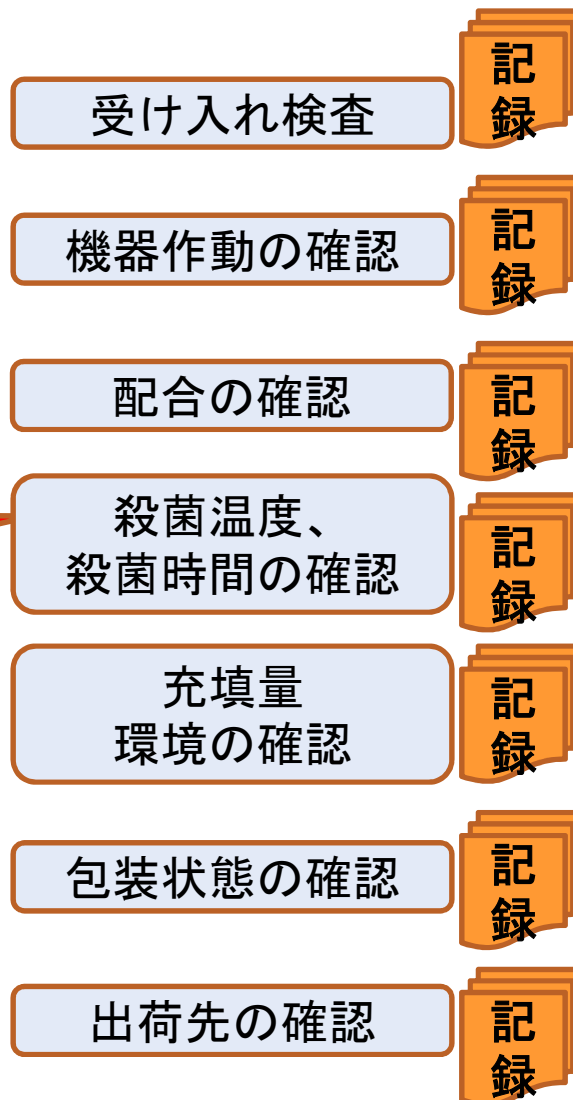
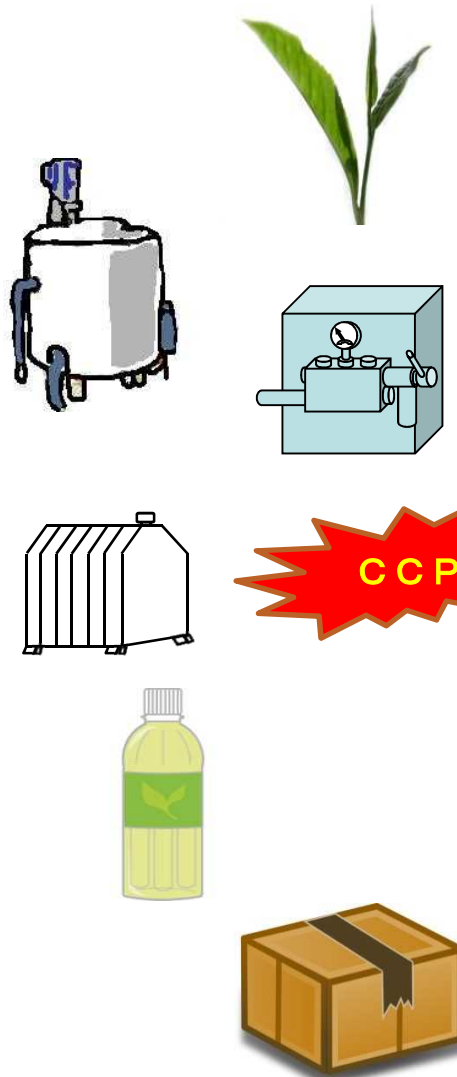
それぞれの頭文字（H・A・C・C・P）を取ったもの
「危害要因分析重要管理点方式」



工場でのH A C C P の例



H A C C P システム（例：清涼飲料水）



記録を遡って調査

家庭でのHACCPの例

ハンバーグを作る場合

調理工程

肉・他の材料の
購入

材料の鮮度、消費期限の確認、冷蔵庫での保管
← 微生物の付着

手洗い、器具洗浄

手洗い、調理器具の洗浄、身なりを整える
← 微生物による汚染

下ごしらえ

肉と野菜を分けて調理、中断したらふたをして
冷蔵庫で保管
← 微生物による汚染・増殖

フライパンで
焼く

中心部まで加熱する（火をとおす）
← 微生物の殺菌

CCP

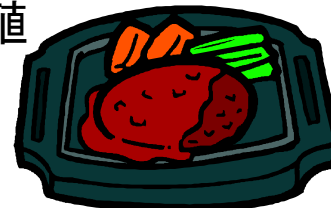
冷 却

ふたをして素早く冷やす
← 微生物の付着・増殖

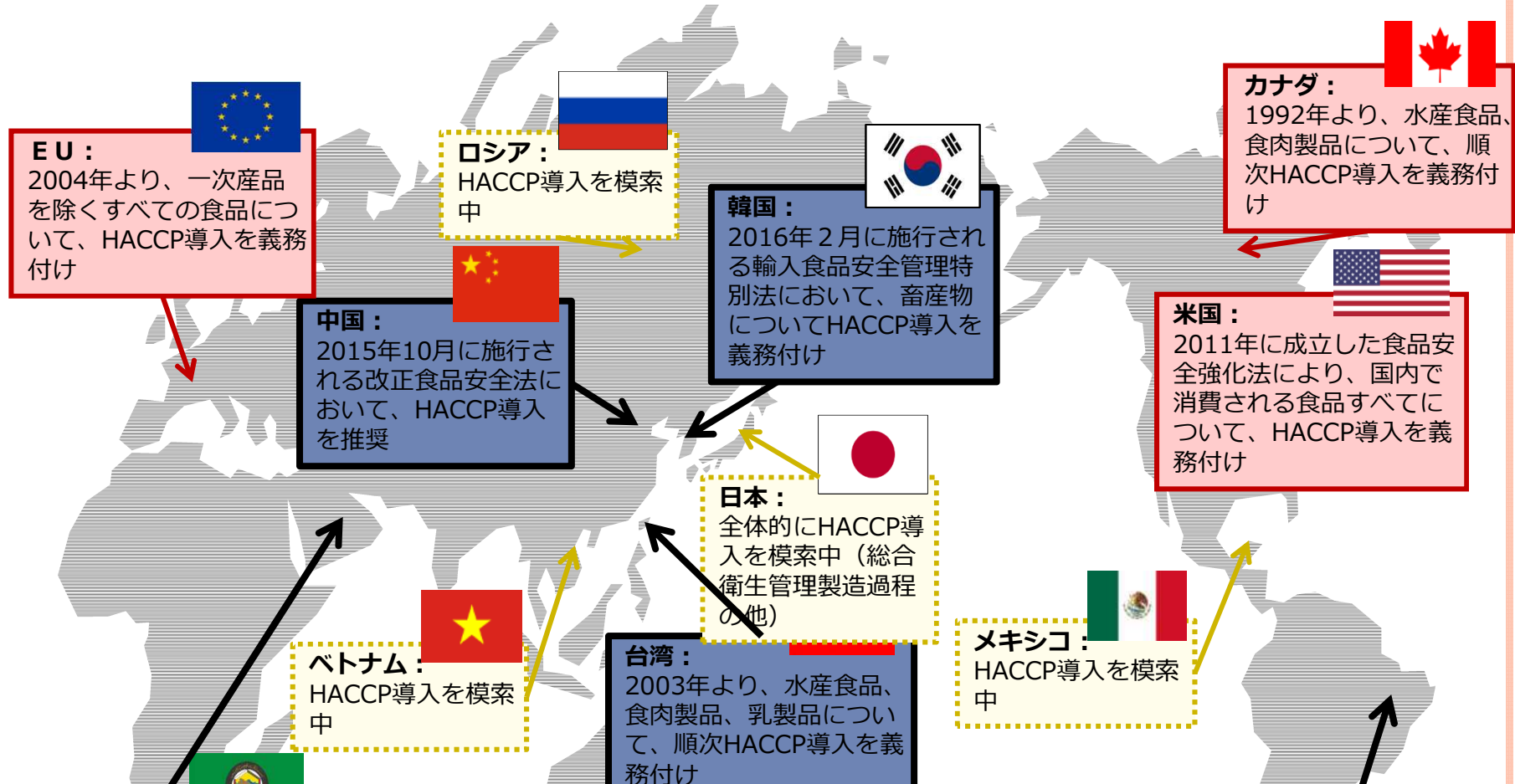
保 管

ふたをして冷蔵庫で保管
← 微生物の付着・増殖

食 事



海外におけるHACCP導入の動き



農林水産物・食品の輸出額上位15か国（億円・平成26年度実績）

1. 香港	1,343	6. タイ	348	11. カナダ	74
2. 米国	932	7. EU	332	12. フィリピン	70
3. 台湾	837	8. ヴェトナム	292	13. マレーシア	68
4. 中国	622	9. シンガポール	189	14. インドネシア	59
5. 韓国	409	10. 豪州	94	15. UAE	59

HACCPの考えを取り入れた認証制度

- 行政（国、自治体）による認証
 - 総合衛生管理製造過程承認制度
 - 自治体独自の衛生管理認証制度
- 民間団体等による認証
 - ISO22000、FSSC22000など
 - 業界団体など

総合衛生管理製造過程承認制度とは？

- 平成7年に食品衛生法を改正しHACCPによる衛生管理を法律に定めたもの ➡ **食品衛生法第13条**
- HACCPシステムによる衛生管理と一般的衛生管理を組み合わせることで、**総合的に衛生が管理された食品の製造又は加工の過程** ➡ **総合衛生管理製造過程**
- 法律で決められた製造・加工方法（製造基準）に従わなくとも、製造加工の各段階において製品の安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能
- 営業者の任意の申請に応じて審査、厚生労働大臣が施設ごとに食品ごとに承認

家庭での一般的衛生管理の例

ハンバーグを作る場合

調理工程

肉・他の材料の
購入

材料の鮮度、消費期限の確認、冷蔵庫での保管
← 微生物の付着

手洗い、器具洗浄

手洗い、調理器具の洗浄、身なりを整える
← 微生物による汚染

下ごしらえ

肉と野菜を分けて調理、中断したらふたをして
冷蔵庫で保管
← 微生物による汚染・増殖

フライパンで
焼く

中心部まで加熱する（火をとおす）
← 微生物の殺菌

CCP

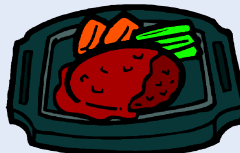
冷 却

ふたをして素早く冷やす
← 微生物の付着・増殖

保 管

ふたをして冷蔵庫で保管
← 微生物の付着・増殖

食 事



：一般衛生管理

承認対象食品

() は承認品目
に追加された年

➤ 乳・乳製品 (1996)

(牛乳、発酵乳、脱脂粉乳 (2004) など)



➤ 食肉製品 (1996)

(ハム、ソーセージなど)



➤ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (1997)

(いわゆる缶・びん詰食品、レトルト食品)



➤ 魚肉練り製品 (1997)

(はんぺん、魚肉ソーセージなど)



➤ 清涼飲料水 (1999)



総合衛生管理製造過程承認数 (H27. 12. 25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	147	142	63	22	19	107	500
	214	193	111	25	21	159	723
関 信	40	44	17	9	7	39	156
	58	52	26	11	7	65	219
神奈川県 (横浜市、川崎市、藤沢市を含む)	7	6	0	0	2	3	18
	11	8	0	0	2	7	28

(上段：施設数、下段：品目数)

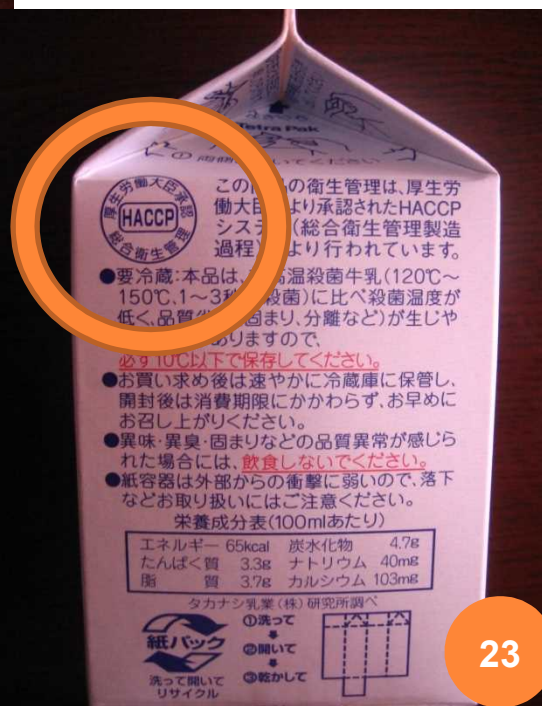
神奈川県内の総合衛生管理製造過程承認施設（H27.12.25現在）

施設名	施設所在地	食品群
味の素株式会社川崎事業所	神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
中沢フーズ株式会社湘南工場	神奈川県藤沢市遠藤2023-16	乳製品
足柄乳業株式会社	神奈川県足柄上郡中井町岩倉字上ノ原270番地-1	乳・乳製品
高梨乳業株式会社横浜工場	神奈川県横浜市旭区本宿町5番地	乳・乳製品
株式会社明治神奈川工場	神奈川県茅ヶ崎市下町屋1丁目8番1号	乳・乳製品
横浜乳業株式会社	神奈川県綾瀬市吉岡東3丁目6番1号	乳・乳製品
株式会社雪印こどもの国牧場	神奈川県横浜市青葉区奈良町700番地	乳
キリンビバレッジ株式会社湘南工場	神奈川県高座郡寒川町倉見1620	清涼飲料水
株式会社中村屋食品工場	神奈川県海老名市東柏ヶ谷4-4-1	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
神奈川柑橘果工株式会社	神奈川県足柄上郡山北町岸716	乳製品・清涼飲料水
雪印メグミルク株式会社海老名工場	神奈川県海老名市中新田5-26-1	乳
近藤乳業株式会社	神奈川県藤沢市川名2丁目6番10号	乳
株式会社えひめ飲料東京工場	神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目18番2号	清涼飲料水



HACCPマークについて

HACCPマークとは業界団体が定め、厚生労働大臣が承認を行っている総合衛生管理製造過程の承認施設で製造された食品に付けることが出来るマークです。



厚生局とは

総合衛生管理製造過程の承認工場

全国	507工場
関東信越	164工場

(平成27年3月25日現在)



☆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HACCPの取組をしている工場（総合衛生管理製造過程承認施設）の監視を行うことを業務の一つとしている

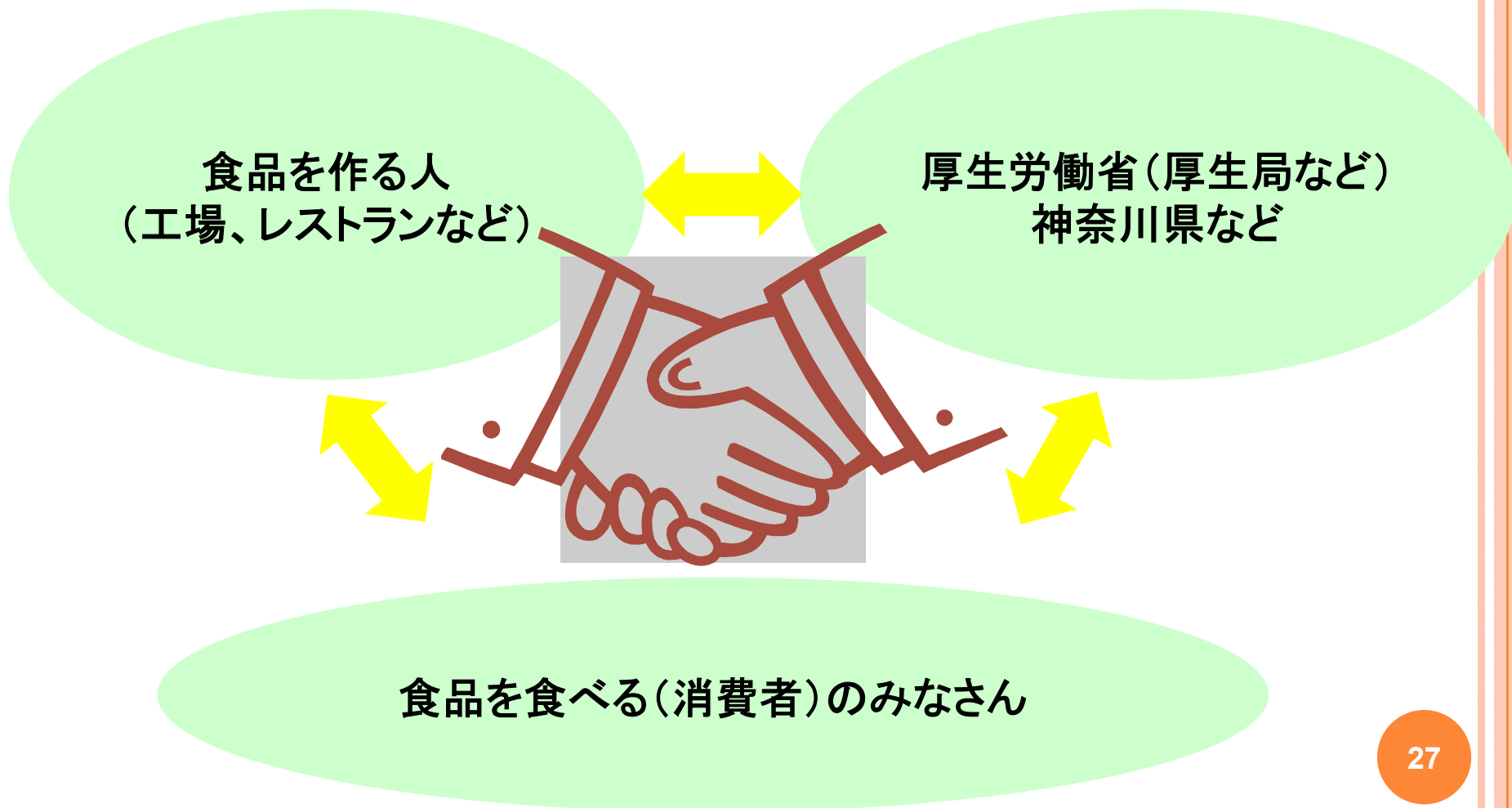
各地方厚生局の位置及び管轄区域

北海道厚生局食品衛生課	札幌市	北海道
東北厚生局食品衛生課	仙台市	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県
関東信越厚生局食品衛生課	さいたま市	茨城県 栃木県 群馬県 埼玉県 千葉県 東京都 神奈川県 新潟県 山梨県 長野県
東海北陸厚生局食品衛生課	名古屋市	富山県 石川県 岐阜県 静岡県 愛知県 三重県
近畿厚生局食品衛生課	大阪市	福井県 滋賀県 京都府 大阪府 兵庫県 奈良県 和歌山県
中国四国厚生局食品衛生課	広島市	鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県 徳島県 香川県 愛媛県 高知県
九州厚生局食品衛生課	福岡市	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県 沖縄県

総合衛生管理製造過程承認施設 に対する厚生局の業務

- 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)
- 状況確認
(自治体と合同調査)

食品の安全を守るために



ご清聴ありがとうございました

参考：URL

- ・ **関東信越厚生局ホームページ**

総合衛生管理製造過程（H A C C P）の食品の製造又は加工に係る承認等に関すること

http://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kantoshinetsu/gyomu/bu_ka/shokuhin/haccop.html

- ・ **厚生労働省ホームページ**

総合衛生管理製造過程による食品の製造又は加工の承認状況

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/jigyousya/sougoueisei/index.html

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

－ 家庭で行うH A C C P（宇宙食から生まれた衛生管理） －

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>