

## 厚生局における取り組みについて

東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課長 藤原真一郎

1. 地方厚生局は、厚生労働省の地方支分部局の一つであり、国民生活に最も身近な医療・健康・福祉などの政策を実施する機関です。東海北陸厚生局は、富山、石川、岐阜、静岡、愛知、三重の6県を管轄しています。
2. 東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課においては、「総合衛生管理製造過程の承認」等の業務を課長以下5名(食品衛生監視員)の体制で実施しています。
3. 食品衛生法第13条に規定されている「総合衛生管理製造過程」とは、厚生労働大臣の承認制度で、乳・乳製品、食肉製品等の製造加工の方法、その衛生管理の方法について、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程のことです。承認に当たっては、事業者からの申請に基づき、その工場においてHACCPシステムによる衛生管理及びその前提となる一般的な衛生管理の確実な実行を食品衛生監視員が確認することとしています。
4. 食品安全に関する基本的な知識を得るためには、生産から製品に至るまでその実情を正しく理解することが必要です。特に、乳・乳製品は、酪農農家において生産される「生乳」を主要な原材料としており、生産から製品まで連続した衛生管理が重要です。

### 用語等の理解

#### フードチェーン Food Chain

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことをいいます。食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす可能性があるため、各段階で必要な対応が適切に取られるべきです。(食品安全委員会資料)

#### HACCP(ハサップ) Hazard Analysis and Critical Control Point

食品の衛生管理手法の一つです。1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造管理のシステムです。

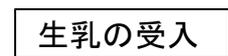
HACCPは、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証及び記録の7原則から成り立っています。(食品安全委員会資料)

## 「牛乳」のフローダイヤグラム（例示）

（生乳の生産）



（乳処理工場）



### ハザード（危害要因）とは

\* 食品中の生物学的、化学的、物理的物質の存在又はその食品の状態

\* 食品衛生法等における法令要求事項

生物学的：食中毒の原因となる微生物、腐敗微生物

化学的：抗生物質等、残留動物用医薬品、洗浄剤、殺菌剤

物理的：異物

### CCP（重要管理点）とは

特定の危害要因に対応し、フードチェーンにおける製品個々の安全を確保するために、最も重要な管理を行う段階、操作、手順となる点

5. 厚生局では、総合衛生管理製造過程の承認基準に基づき以下の事項を中心に書類審査し、現場において調査確認することとしています。

- (1) 当該施設の一般的衛生管理を基盤として、品目ごとにHACCPの7原則を適用（HACCPプランの作成）
- (2) 衛生管理に関する作業内容を文書化して実行
- (3) 実行した結果の点検、記録
- (4) 内部検証・教育訓練の状況、HACCPチームの機能的な運営

### (参考) 総合衛生管理製造過程承認施設の状況（施設数）

区分	乳	乳製品	食肉製品	魚肉練り製品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	清涼飲料水	合計
北海道	19	24	6	2	4	3	58
東北	16	10	12	3	3	6	50
関東信越	41	49	20	11	7	40	168
東海北陸	17	22	8	3	8	23	81
近畿	19	24	6	2	0	14	65
中国四国	22	18	6	2	4	13	65
九州	22	21	11	2	3	13	72
全国	156	168	69	25	29	112	559

（平成20年11月30日現在）