

食品の安全と衛生管理の指導について



厚生労働省東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課

食品の安全とは何だろう



農産物や畜産物の生産方法を知っている？

農薬の残留は？

微生物の汚染は？



製造加工の方法を理解している？

原材料の汚染は？

加熱殺菌は問題ない？



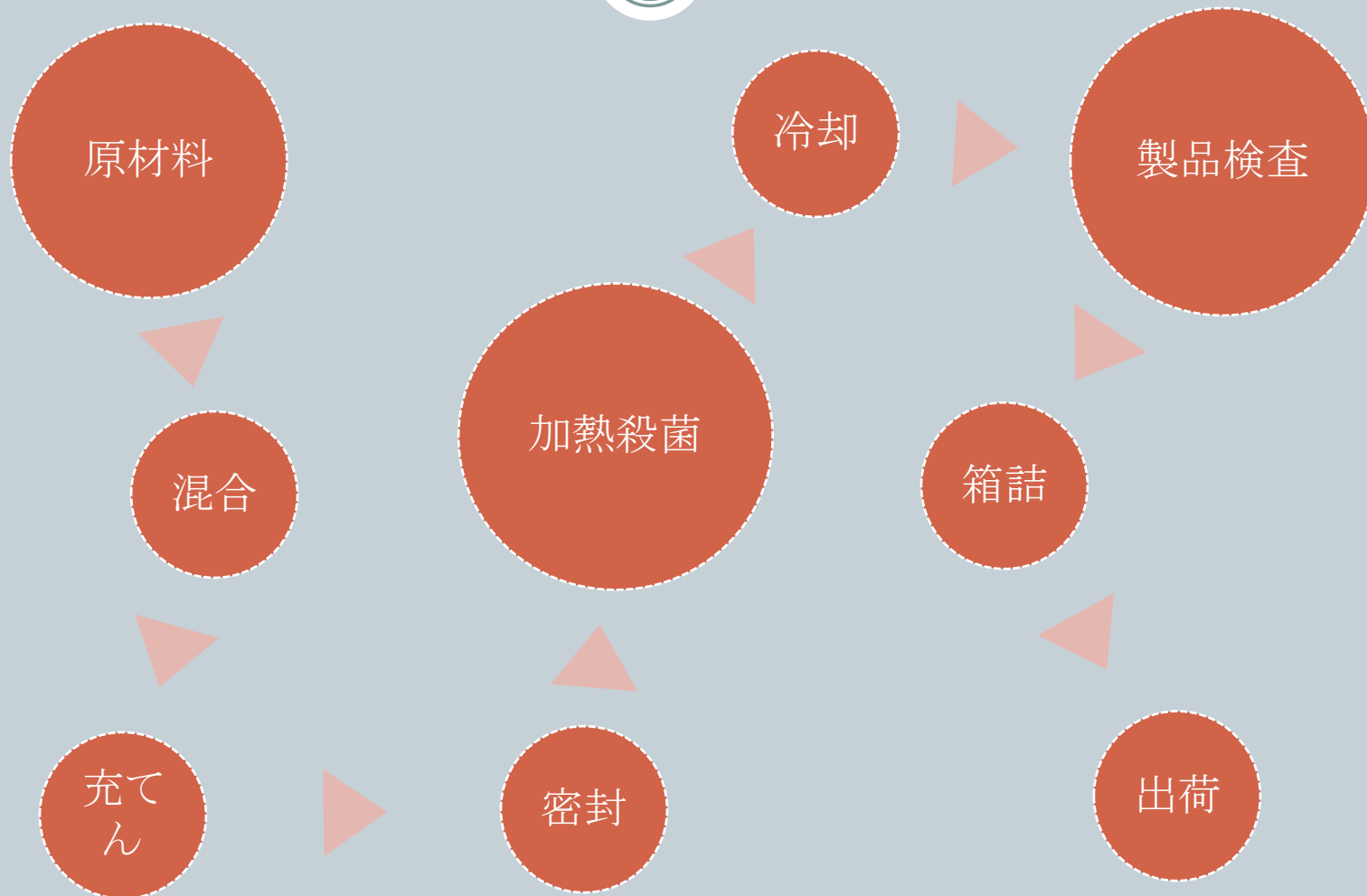
製品の販売や調理の方法は問題ない？

保存温度は問題ない？

手はよく洗ったの？

フローダイアグラム

(製造工程ごとに図示してみよう)



「食品の衛生管理」はなぜ必要なのか



食品が安全でなくなる時はどんなとき？

食品の原材料に含まれる
可能性があるものは？

製造中に問題
が起きるかも？

食中毒の原因と
なる微生物

残留農薬

加熱殺菌の温度
低下、時間不足

総合衛生管理製造過程



承認申請

- 事業者の自主的な申請に基づく厚生労働大臣の承認
- 対象となる品目を限定しています

総合的な 衛生管理

- 前提となる衛生管理 (前提条件プログラム) を適切に実施
- 製造する品目ごとに HACCP システム を適用して実施

更新承認

- 食品衛生の規制を順守 + (プラス) 自主的な衛生管理
- 3年ごとの更新 (衛生管理の維持発展)

HACCP(エイチエーシーシーピー又はハサップ)とは何？

Hazard Analysis and Critical Control Point



HACCPは、食品の衛生管理手法の一つです。

きがいぶんせきじゅうようかんりてん

「危害分析重要管理点」ともいいます。

HACCPは、食品製造の流れの中で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です。

①危害分析、②CCP(重要管理点)、③CL(管理基準)、④モニタリング、⑤改善措置、⑥検証、⑦記録保管の7原則から成り立っています。

衛生管理実施状況の確認方法

前提条件プログラムを基礎として、
品目ごとに
HACCPの7原則
を適用

HACCPチーム
の運営状況

衛生管理全般の
作業内容を
文書化して実行

検証、見直しや
従事者の教育
訓練の状況

衛生管理を実行
した結果の記録、
その点検状況

健康福祉部食品衛生課の業務紹介



そうごうえいせいかりせいぞう
総合衛生管理製造
かてい
過程の承認等

- 食品衛生監視員(5名)
- 活動の範囲は東海北陸6県

事業者からの承認
申請受理して審査

- HACCP システムと前提条件プログラムによる衛生管理について承認申請、書類審査

立入検査と指導
助言、改善報告

- 衛生管理に関連する指摘事項を工場に伝えて、改善報告を求める

総合衛生管理製造過程の承認施設数

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	23	6	2	2	3	55	10
東北	17	10	12	2	3	6	50	9
関東信越	42	48	21	11	7	39	168	30
東海北陸	17	22	8	3	8	28	86	15
(うち静岡)	3	8	4	1	6	22	44	8
近畿	19	24	6	2	0	17	68	12
中国四国	22	18	6	2	3	13	64	11
九州	21	19	11	2	3	13	69	12
<u>全国</u>	157	164	70	24	26	119	560	100

(平成21年7月31日現在)