

「HACCPで安全な食品を作る」 ～本日の話への導入～

さいたま市保健福祉局保健部
食品・医薬品安全課

導入とは

- **大辞林 第三版の解説**

どうにゆう【導入】(名)スル

- ① 導き入れること。「外資を一する」「新しい機械を一する」
- ② 物語の始まりの部分。文章・講話・映像などの初めの部分。導入部。
- ③ 本格的な授業に入る前に、生徒に学習内容に対する関心をもたせる段階。

消費者である県民・市民のみなさま



本日のお話には、
小難しい内容が出てきます。
理解するのは容易ではありません。
ただ、
我々が何をしようとしているのかを
少し理解していただき、
我々の力になっていただきたいと
思っています。

食品事業者が目指すこと

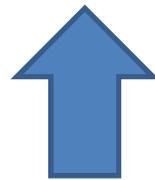
- おいしい食品を作る！
- 安い食品を作る！
- **安全な食品を作る！**



一緒にやりましょう！

安全な食品を作るために

- ハード・・・安全のための土台。
(施設基準) ex.手洗い設備の設置
- ソフト・・・どのように日々の作業を行うか。
(管理運営基準)



条例で定められている

具体的な内容

- 例えばネズミや害虫の対策
 - ハードでの対応・・・隙間のない建物
 - 排水口に蓋や金網
 - ソフトでの対応・・・整理・整頓
 - 洗淨・掃除

今後のソフト

- 「**HACCP**による衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要」
- 「対象となる食品等事業者の範囲については、現行の食品衛生法の許可業種(34業種)に限らず、**全ての食品等事業者を対象**として検討することが**適当**」

(食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめより)

この後、厚生労働省から説明があります

HACCPとは

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法。



7原則12手順

- 手順1 HACCPのチーム編成
- 手順2 製品説明書の作成
- 手順3 意図する用途及び対象となる消費者の確認
- 手順4 製造工程一覧図の作成
- 手順5 製造工程一覧図の現場確認
- 手順6【原則1】 危害要因分析の実施
- 手順7【原則2】 重要管理点(CCP)の決定
- 手順8【原則3】 管理基準(CL)の設定
- 手順9【原則4】 モニタリング方法の設定
- 手順10【原則5】 改善措置の設定
- 手順11【原則6】 検証方法の設定
- 手順12【原則7】 記録と保存方法の設定



要約すると…

自分が扱っている食品（商品）について、

- ①安全性に影響する作業を洗い出して
- ②影響をなくす（少なくする）よう作業を実施し
- ③実施した内容をチェックすることで

日々の安全を手にする！

例えば牛乳

- ①牛から搾っただけの生乳には様々な菌がいる
(そのままでは飲めない...)
- ②加熱殺菌する
- ③加熱温度のチェックをして問題がなかった
(安全な牛乳を作れたことが確認できた！！)



もし機械が壊れていて加熱できていなかったら？
出荷する前に気が付くことができるか

なぜいまHACCP？

- オリンピック・パラリンピック：安全性をアピール
- TPP(ないかもしれない)：セールスポイント
- 世界から遅れている：輸出・輸入の問題

でもこの理由はちょっと自分から遠いですよね？

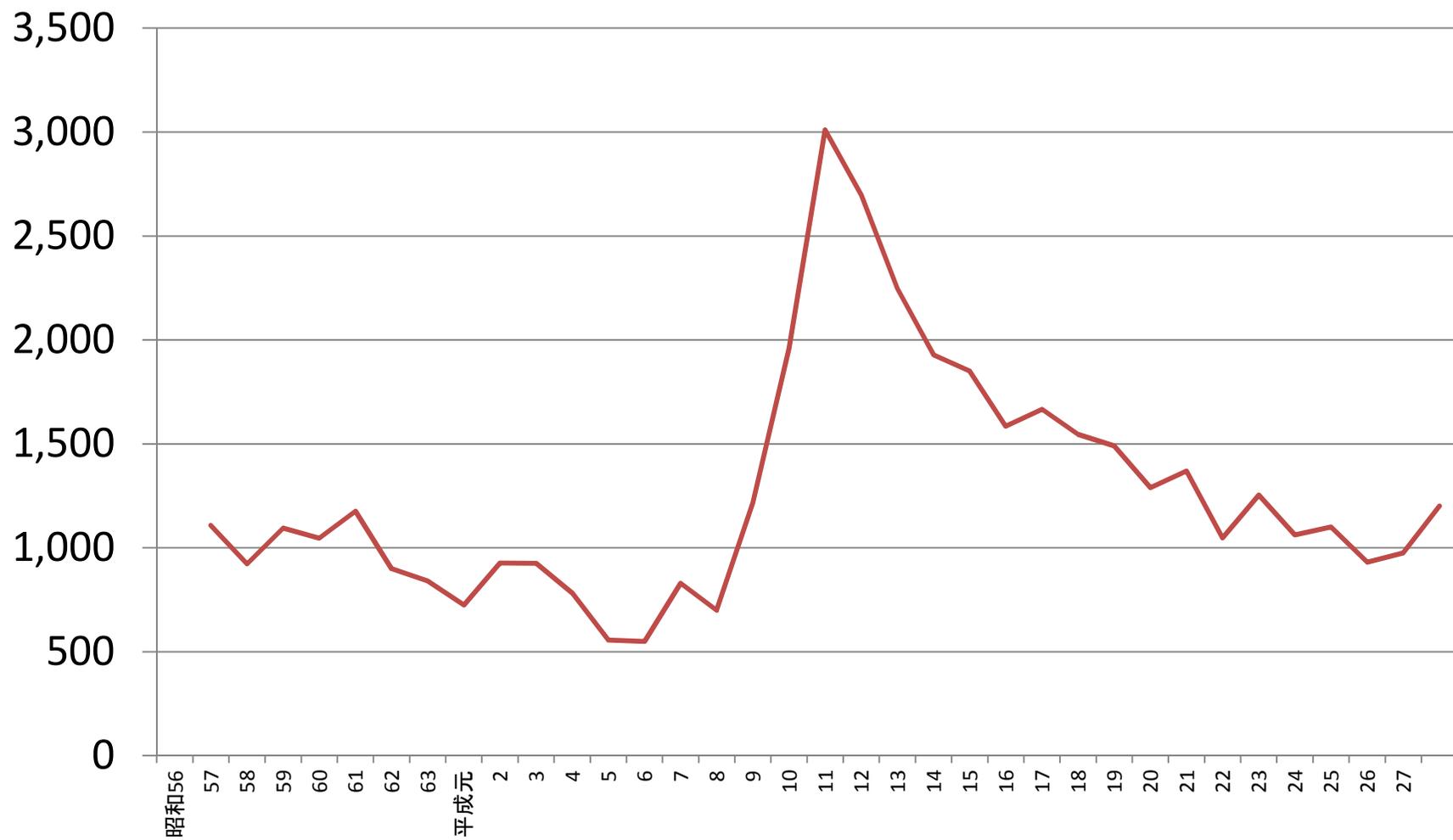
やってほしい理由

自分のお店・工場の作業内容を
いちど振り返って
もっと良くしてほしい！！！！

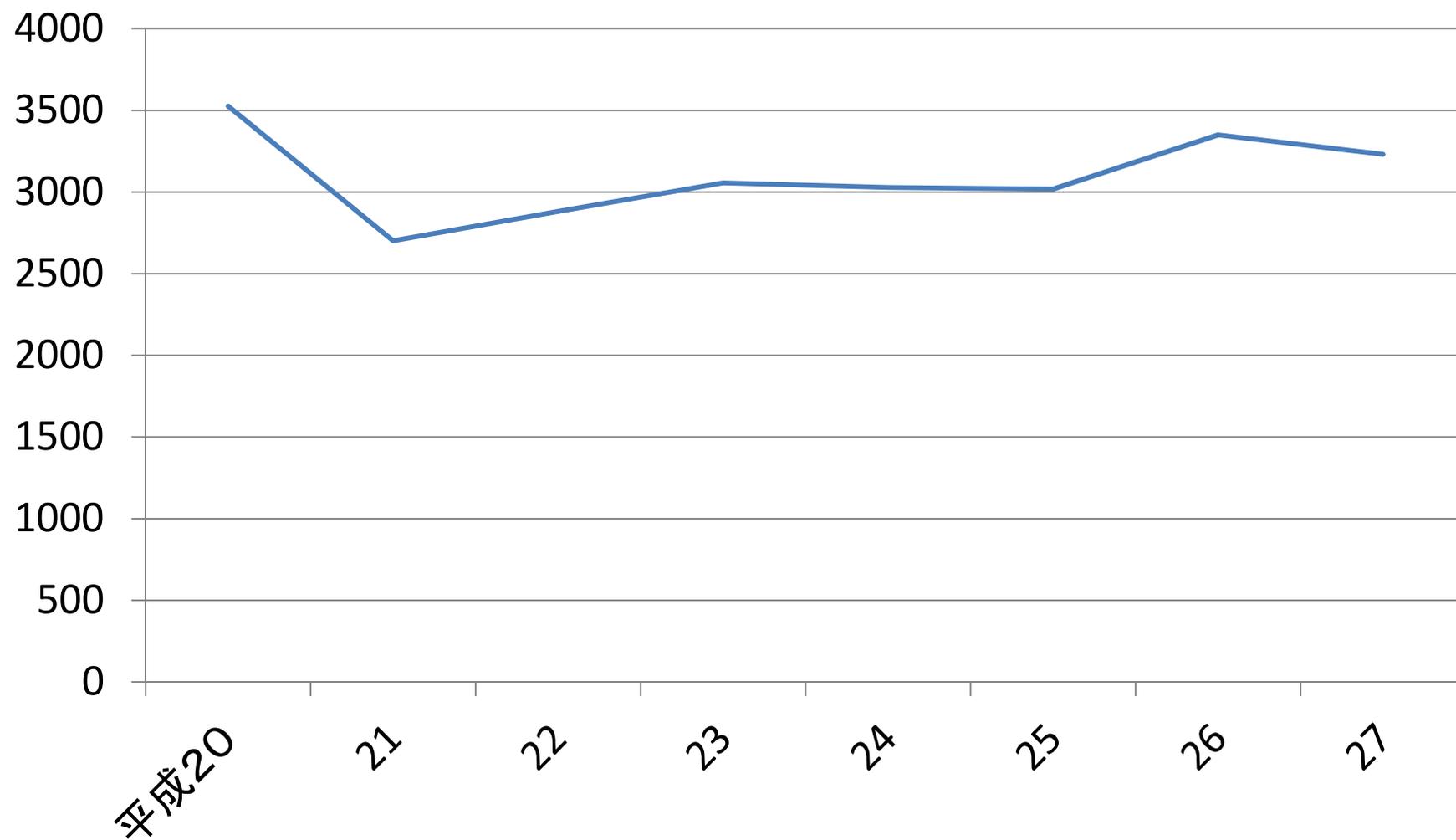


食中毒防止、異物混入防止(クレーム防止)

食中毒事件数(全国)

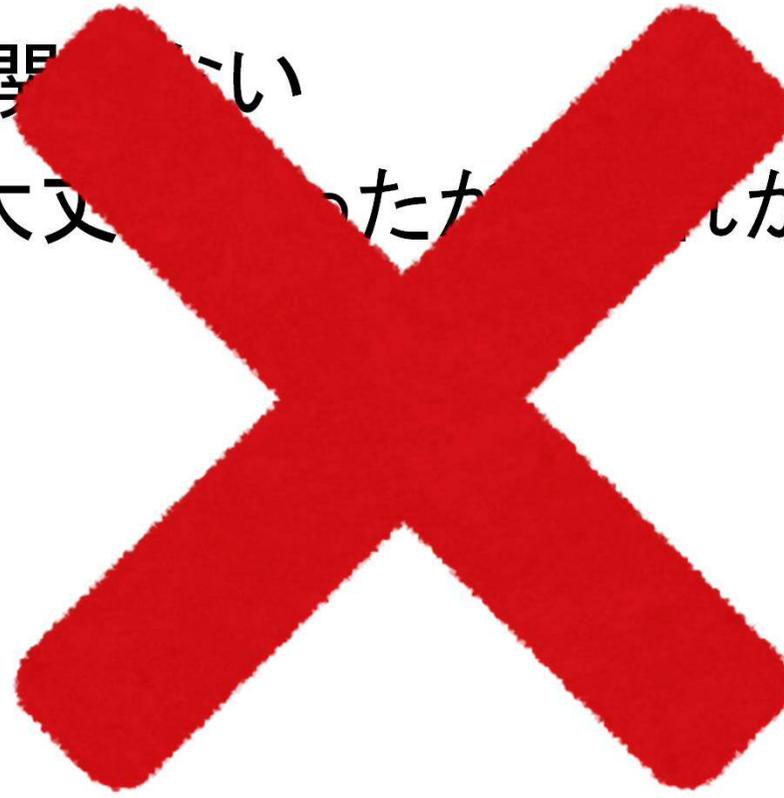


異物混入クレーム数(埼玉県内)



よく聞きます

- 自分には関係ない
- いままで大丈夫だったからこれからも大丈夫



我々は改善の必要があると思っています

サポートあります

自治体(保健所など)では
講習会、電話・窓口相談などができます
お問い合わせください

【HACCP講習会のお知らせ】

平成29年2月22日(水)10時～12時 or 14時～16時

(どちらの時間帯も同じ内容)

対象:飲食店、弁当・そうざい製造業、納豆・豆腐製造業

(ほかの業種も受講可能)

内容:危害要因分析(安全性に影響する部分を探す)の基礎

検証(さらに改善することがないか確認する)の基礎

問合せ:さいたま市保健所 食品衛生課

TEL 048-840-2226