

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

HACCPについてよくある質問

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことにより、新営業許可・届出制度の対象となる食品等事業者は、「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理の実施が義務となります。

令和2年6月1日から施行され、経過措置として1年間の猶予期間が設けられています。今年6月1日からは完全施行となります。

サニナビでは、2020年の2月号、4月号、7月号でHACCPについて特集しました。今月号も事業者等から寄せられた質問と回答を掲載します。（参考：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」）

☆小規模な事業者が「HACCP」の考えを取り入れた衛生管理に取り組みにあたって、どうすれば具体的な情報を得られますか。

厚生労働省のホームページ上に各事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認したHACCPの手引書を順次掲載しています。また、営業許可の申請時や定期的な立入検査等の際に、保健所職員が手引書を配布し、周知・普及を行っています。



☆現在公表されている手引書の中に、自分の業種に該当するものが見つかりませんか。どうすればいいですか。

各事業者団体が作成する手引書については、引き続き、厚生労働省による確認をえたものから順次公開していきます。自らの業種に該当するものがない場合でも、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する業種の手引書を参考に、また、必要に応じて管轄保健所の食品衛生監視員からの助言を得て、取り組んでください。

☆缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店のような業種も「HACCP」に沿った衛生管理の対象となりますか。

缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する者など、「公衆衛生に与える影響が少ない営業（※）」を行う者については、営業者の責務のうち、HACCPに沿った衛生管理（衛生管理計画の作成並びに衛生管理の実施状況の記録及び保存）は、必要に応じて行うこととされており、義務ではありません。しかし、基本的な一般衛生管理（施設内外の清潔保持、従事者の健康管理など）は適切に行ってください。

（※）公衆衛生に与える影響が少ない営業
○食品・添加物の輸入業者
○食品・添加物の運搬・貯蔵のみを行う業者（食品の冷凍・冷蔵倉庫業者は除く）
○容器包装に入れられた（又は包まれた）食品・添加物のうち、常温で長期保存が可能なもの（例：カップラーメン、ペットボトル入り飲料）を販売する事業者
○合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業者
○器具・容器包装の輸入・販売業者

食の安全クイズ

Q. 寄生性食中毒の原因の一つであるアニサキスについて正しいものを選んでください。



1. 鶏肉が原因で起きる食中毒である。
2. 冷凍では死滅しない。
3. 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬で死滅する。
4. アレルギー症状を示すことがある。

☆アニサキスとは？

アニサキスとは寄生性虫（線虫）の一種で、その幼虫は、長さ2〜3cm、幅は0.5〜1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生していますが、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

☆症状

アニサキス幼虫が胃壁に刺入して生じる急性胃アニサキス症は、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

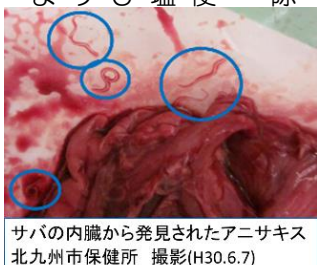
アニサキス幼虫が腸壁に刺入して生じる急性腸アニサキス症は、食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

その他、アニサキス幼虫が胃壁等に刺入しない場合でも、アニサキスが抗原となりじんま疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示す場合があります。

☆予防方法

- ・ 冷凍する（-20℃で24時間以上）
- ・ 加熱する（70℃以上、又は60℃1分）
- ・ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。
- ・ 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。



サバの内臓から発見されたアニサキス
北九州市保健所 撮影(H30.6.7)

編集後記

食の安全クイズの答えは4でした。最近では寒暖差が激しいので、お身体に気をつけて下さい。

今月の写真は「フーマン」です。