

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（ハザップ）」が 制度化（義務化）されます

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として、食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者の皆様は、HACCPに沿った衛生管理に取り組み、HACCPに沿ったことが盛り込まれています。

このHACCP制度化（義務化）の法令（新法第五十条の二）に関しては、今年の6月に施行されることが決定しています。これに合わせて、北九州市の条例も一部改正予定です。

経過措置として、施行されてから1年間は猶予期間がありますが、猶予期間内にHACCPを導入する必要があります。そこで今回は、HACCPについて事業者の方からよく聞かれる質問と回答集を掲載します。

★なぜHACCPなのか？

HACCPとは、
 Hazard Analysis and
 Critical Control Pointの
 それぞれの頭文字をついた
 略称で、「危害要因分析重要
 管理点」と訳される国際規
 格の食品衛生管理手法です。



もともとは1960年代のアポロ計画において、病院のない宇宙で食中毒が起らないよう、宇宙食の衛生管理の方式としてNASAが開発したのが始まりです。その後、食品の国際基準を作るコーデックス委員会から「HACCPシステム」とその適用のためのガイドライン」が発表され、現在では各国にその採用が推奨されています。

従来の最終製品の抜き検査による衛生管理では、抜き取らなかつた製品が100%安全とは言いきれませんでした。それに対してHACCPは、原材料の受入から最終製品までの各工程ごと、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、問題のある製品の出荷を未然に防ぎ、製品の安全性を確保します。

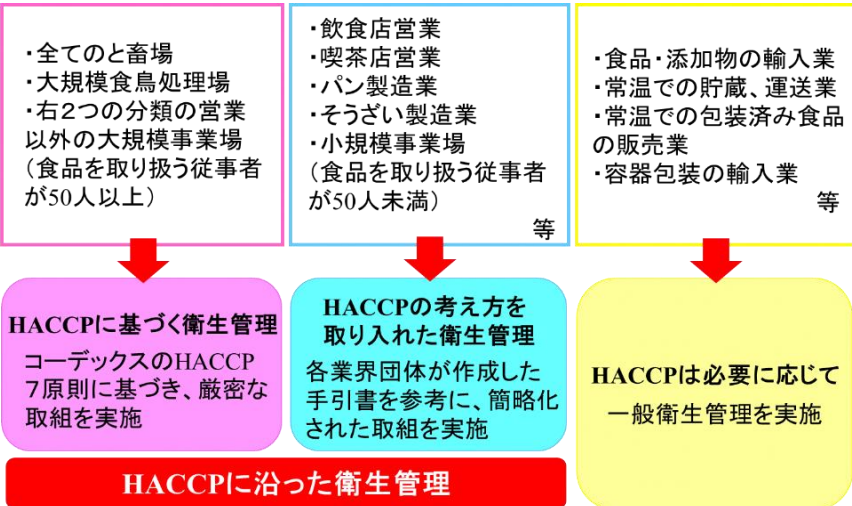
HACCPに沿った衛生管理を実施することで、衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となります。さらに、問題が発生した場合の原因究明が容易になったり、取引先など外部への説明がしやすくなるなどといった利点も生じます。

★HACCPって何をやるの？

具体的には何をやるの？
 事業者は義務付けられる内容は、事業規模や業種等によって異なります（下図参照）。例えば、畜場等は「HACCPに基づく衛生管理」が義務付けられ、コーデックスのHACCP7原則に基づき、より

厳密な衛生管理が求められます。

一方で、小規模事業者等には「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が求められます。市内のほとんどの事業者は後者に該当し、各業界団体が作成する「手引書」を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととなります。「手引書」は業種ごとに厚生労働省のHPで随時公開されています。「手引書」には各業種に合わせた衛生管理計画の例や、記録の様式等が掲載されており、比較的取り組みやすい内容となっていますので、まずは確認してみてください。



★新しい設備が必要になるの？

HACCPは、温度管理や手洗いの手順など衛生管理の計画を作成したり、実施の記録をとるなど、文書化することで衛生管理を「見える化」するものです。つまり、ソフト面の管理が主であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。



食の安全クイズ

Q.十分に加熱された食品であれば、食中毒になることはない。
 A. X

十分な加熱（85℃～90℃で90秒以上）は、一般的な食中毒菌やノロウイルスには有効ですが、ウェルシュ菌などの芽胞を形成する菌や、黄色ブドウ球菌などが産生するエンテロトキシンのような耐熱性の毒素、ヒスタミンなどは熱に強いので、加熱しているから安心というわけではありません。

また、生肉をつかんだ箸で焼いた肉をつかむなど、加熱後の二次汚染の可能性もあります。

このため、加熱工程があつたとしても、加熱前後の温度管理や加熱後の二次汚染対策を怠らないうつていただくこと。

編集後記

国内で新型コロナウイルスの感染が複数報告されています。風邪やインフルエンザ対策と同様に、手洗いなど通常の感染症対策やマスク着用などの「咳エチケット」に努めていただくようお願いいたします。今月の写真は、広島県の「厳島神社の本殿と五重塔」です。