

平成28年度 健康生活支援課 重点事業

平成28年11月21日(月)
山武健康福祉センター大会議室
健康生活支援課

1

HACCPの普及推進について

2

HACCP 健康被害をもたらす危害要因(**Hazard**)

- 生物的要因: 病原微生物、寄生虫、...
- 化学的要因: 農薬、動物用医薬品、自然毒
洗剤、殺菌剤、ヒスタミン、...
- 物理的要因: 金属片、ガラス片、石、...

Codex 定義

危害要因: 健康への悪影響をもたらす可能性のある食品中の生物学的、化学的、物理的な物質、またはそのような状態の食品

- そのような状態とは? → 例えば、缶詰が密閉されていない状態

3

HACCP(ハサップ)とは

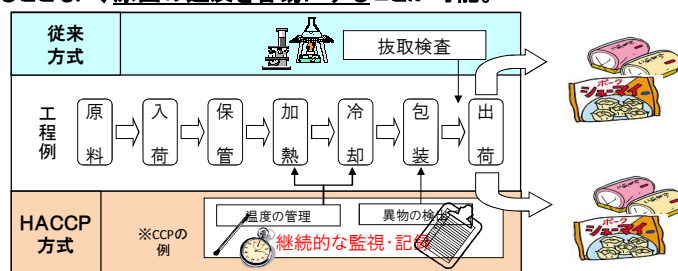
1. HACCP(ハサップ)とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの

潜在的な危害要因を分析・特定(危害要因の分析: Hazard Analysis) した上で、
危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点: Critical Control Point)を
継続的に監視・記録する

工程管理のシステムのこと。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが
可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。



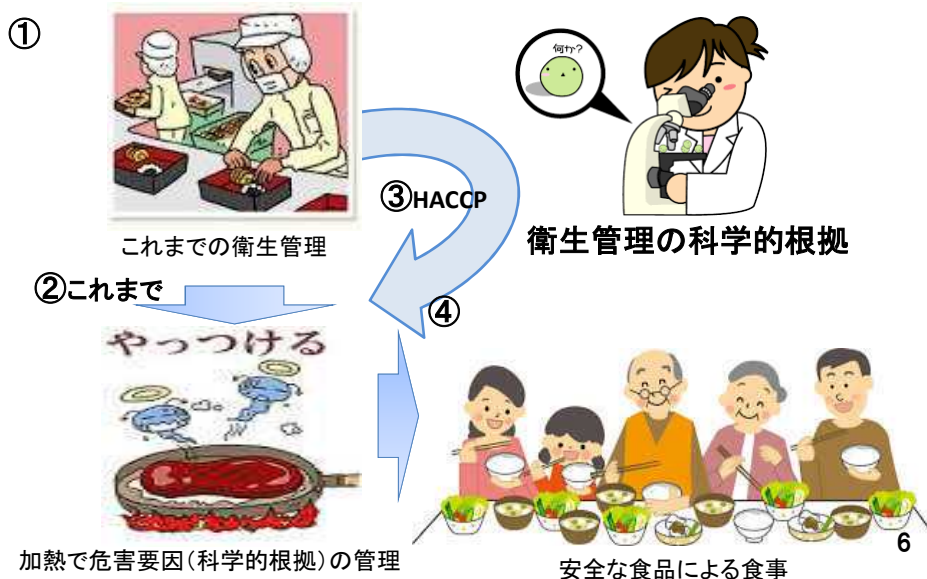
4

HACCPの7原則12手順

- 手順 1: HACCPチームの編成
 - 手順 2: 製品の記述(原材料、流通)
 - 手順 3: 意図される使用用途の記述
 - 手順 4: 製造工程フロー図の作成
 - 手順 5: フロー図の現場確認(検証)
-
- 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】モニタリング手順の設定
 - 手順10: 【原則5】改善措置の設定
 - 手順11: 【原則6】検証手順の設定
 - 手順12: 【原則7】文書の保管と記録方法の設定

5

HACCPシステムの適用とは？



HACCPの歩み

- 1973年 安全な食品の製造方法に新たな考え方が商業ベースで導入されたアメリカにおいて低酸性 缶詰の適正製造基準(GMP)にHACCPに基づいた衛生管理が取り入れられたことに始まり、各国でもHACCPの考え方が広まった
- 1993年 コーデックス委員会において、HACCP適用のガイドラインが発表され、各国においてHACCPに基づいた衛生管理が進められるようになった
- 1996年 わが国で「総合衛生管理製造過程」による食品の製造が一部の業種によりスタート
- 2003年 コーデックス委員会において、小規模な事業者に配慮したHACCPのガイドラインが改訂され、柔軟な導入が推進されることとなった
- 2014年 国は、HACCPの段階的な導入を図る観点から「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正
- 2015年 県は、ガイドラインの改正を受け、条例改正し従来型基準に加え新たにHACCP導入型基準を設けた

7

HACCPシステムとその適用に関するガイドライン

「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)システムとその適用のためのガイドライン」(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

- 「食品衛生の一般原則」(GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)の付属書である。
- 食品の安全性を向上させる手段として推奨
- 「食品衛生の一般原則」は管理運営基準のガイドラインとして通知しており、食品衛生法第50条第2項に基づき条例で規定
- このガイドラインが国際基準であり、各国ともこれに基づき運用される。

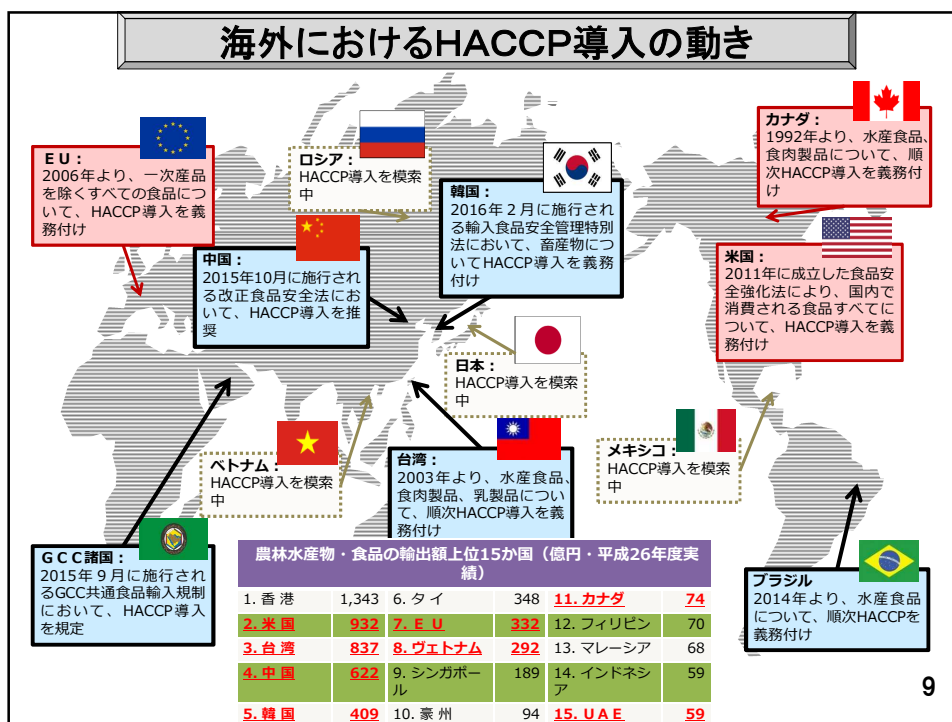


コーデックス委員 (Codex Alimentarius Commission (CAC))とは

- ・国際連合食糧農業機関(Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO))と世界保健機関(World Health Organization (WHO))が1963年に設立した、食品の国際基準(コーデックス基準)を作る政府間組織
- ・その目的は、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進すること
- ・180カ国以上が加盟



8



9



10

管内事業者のHACCPチャレンジセミナー &相談会受講状況

- ・平成27年度(計4回) **8事業者**
- ・平成28年度(第3回まで) **6事業者**

【管内講習会】

平成28年度 回数 **16回** 受講者数 **1,646名**

(内容)HACCPについての説明や導入のメリット等

11

・平成28年度千葉県HACCP導入モデル事業

対象事業者 **管内1事業者**

「千葉県HACCP導入モデル事業実施要領」に基づく

- ・ **保健所の視察 2ヵ月に1回**
国が作成した確認票に基づくHACCP導入状況の確認
- ・ **県での報告会 年2回(中間・最終)**

・個別の食品事業者に対する支援

対象事業者 **管内1事業者(平成28年10月31日現在)**

※希望事業者に対して随時対応

- ・ 従事者に対してHACCPについての講習会の実施
- ・ 立入による支援 HACCP導入に関する助言等
- ・ 書類によるHACCPプランの確認

12