

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
洗浄剤、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

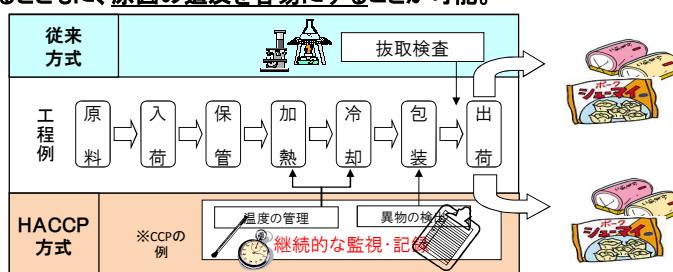
1. HACCP(ハサップ)とは

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

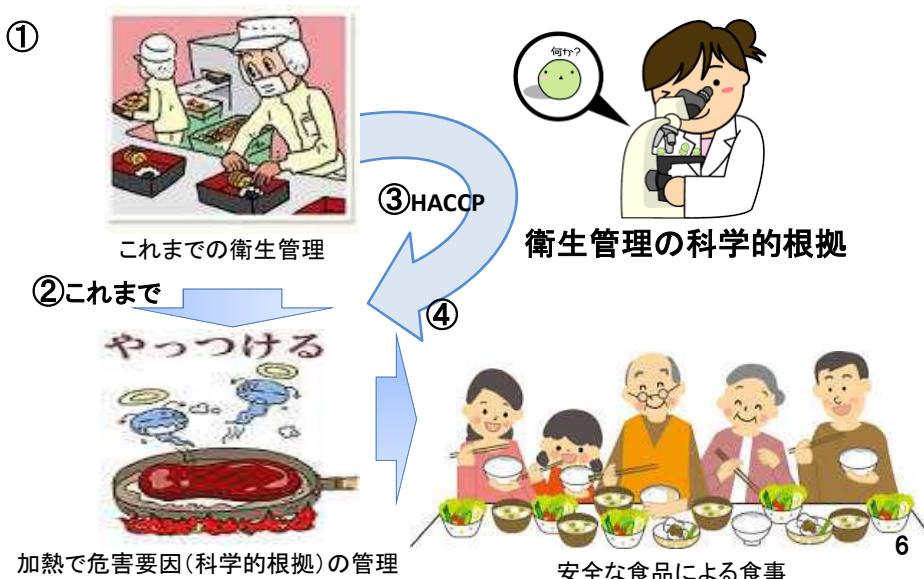
HACCPの7原則12手順

- 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？



6

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になった
- 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)

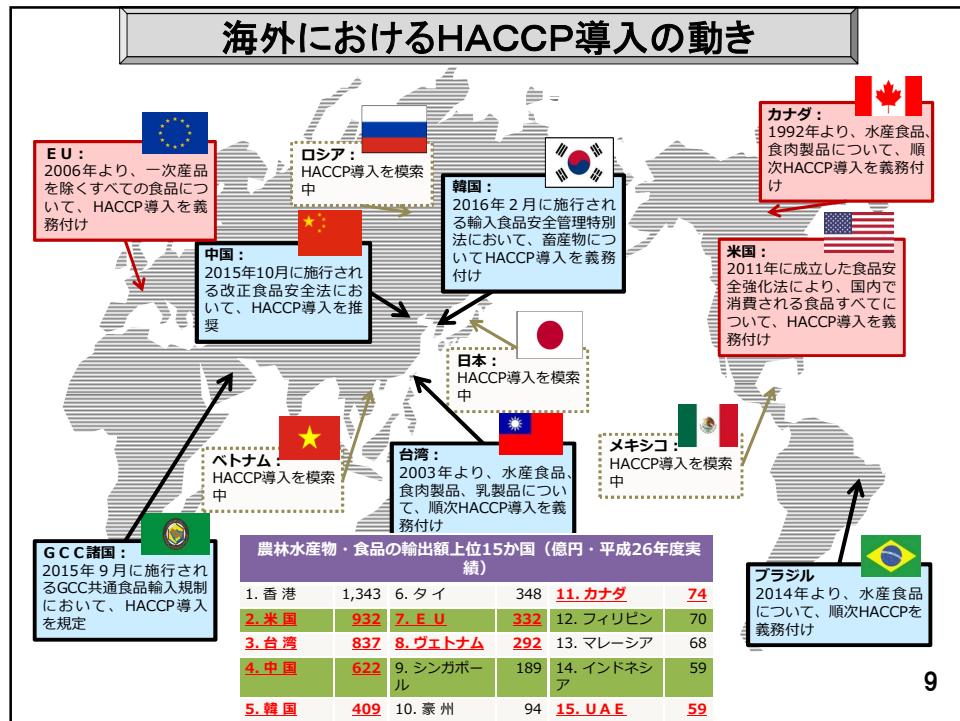
- 「食品衛生の一般原則」(GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)の付属書である。
- 食品の安全性向上させる手段として推奨
- 「食品衛生の一般原則」は管理運営基準のガイドラインとして通知しており、**食品衛生法第50条第2項**に基づき条例で規定
- このガイドラインが**国際基準**であり、各国ともこれに基づき運用される。

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



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ヶ月に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