

食品営業者の皆様へ ハサップ HACCPを始めてみませんか

公益社団法人 茨城県食品衛生協会

ハサップとは

英語の Hazard Analysis (危害分析) and Critical Control Point (重要管理点) の略で、原料と工程から発生する危害を想定し、最終製品までの各段階における危害を防止するために行うべき監視方法と対策を定めて、マニュアル化された記録を確保しつつ危害を未然に防止するための方法です。

これは国際的にも、食の安全を担保する最も信用できる方法とされているものです。

導入によるメリット

- 従来経験や勘による衛生管理よりも安定した安全な製品の製造が可能となり、他社との競争力が強化されます。
- HACCP の導入には全従業員の協力が必要であるため、組織全体の意識が一体化されます。
- 衛生管理が記録に残されているため、安全性が保障され、PL(製造物責任)法にも容易に対応できます。

導入にあたって

当協会は、ハサップの導入を希望する事業者のために「ハサップ普及促進事業」を実施しております。これは技術講習を受けた後に指導を受けながらハサップによる衛生管理を築き上げるもので、最後に認定書が交付されます。導入はしたいが、具体的にどのようにしたいかわからない方は、お気軽にご相談下さい。

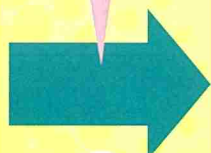
ハサップ普及促進事業

主催 公益社団法人 茨城県食品衛生協会

- 事業
- ① 推進者決定(食品衛生協会支部)
 - ② 推進者へ技術講習会開催
 - ③ 専門員による現地指導(複数回)
 - ④ 随時、個別相談対応
 - ⑤ プラン作成書類審査
 - ⑥ 審査会
 - ⑦ 認定書の交付
 - ⑧ 公表(名簿作成、ホームページ掲載)

※事業参加手数料等は一切かかりません。

3年の運用
実績後
ステップアップ



いばらきハサップ
認証マーク

いばらきハサップ認証事業

主催 茨城県

- 事業
- ① 申請受付
食協ハサップ等を導入し、概ね3年の運用実績のある営業者の申請受付(保健所)
 - ② 審査会(有識者、行政実務者)
 - ③ 認証書の交付
 - ④ 公表(報道、ホームページ)

その他 いばらきハサップ認証マークが使えます。(食品、名刺、他)

※認証手数料等は一切かかりません。

手順に沿ってHACCPに挑戦してみよう! (HACCPの7原則 12手順)

手順1

まずは、みんなで話し合いましょ! 製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょ。

HACCPチームの結成だあ!



分からないところは、外部に相談したり、書籍を参考にすることも可能ですよ。



手順2

次は、自分たちが作っている商品がどんなものか、書き出してみましょ。

製品説明書	
記載事項	内容
製品の名称及び種類	
原材料に関する事項	
添加物の名称とその使用基準	
容器包装	
製品の特性	
製品の規格	
保存方法	
消費期限又は賞味期限	
検査又は利用の方法	
対象消費者	

- 製品の名称及び種類
- 原材料の名称、添加物の名称
- 製品の特性(Aw、pH等)
- 包装形態、単位、量
- 容器包装の材質
- 消費期限あるいは賞味期限、保存方法

手順3

この商品は、どうやって食べるもの? 誰が食べる? 商品が誰にどのように食べられるのかを書き出しましょ。

(例)

- 加熱して食べるものか。そのまま食べるものか。
- 一般の消費者が食べるのか。病人、乳幼児、高齢者等が対象の商品なのか。など

書き出してみるとよく分かるなあ。



手順4

商品の作り方を書いてみましょう。原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょう。



温度、時間等も書き込むといいですね。



手順5

手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょ。



現場を確認すると実際と違っている部分がよくわかります。

手順6 [原則1]

製造工程ごとにどのような危害要因*が潜んでいるか考えてみましょう。

No.	工程
1	受入
2	保管
3	解凍
4	仕込
5	加熱
6	冷却

*「危害要因」というのは、健康に悪影響をもたらす原因になるものを言っただなあ。

原材料/工程	1欄で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3欄の判断をした理由	3欄でYesとした危害要因の管理手段は?	重要管理点(CCP)か?
加熱	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な殺菌温度と時間で管理する	Yes

「危害要因」には、有害な微生物以外にも、化学物質や硬質異物があります。

手順12 [原則7]

各工程の管理状況を記録しましょ。HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。

今使っている作業日報を少しアレンジして記録をとることもできますよ。



今ある記録を見直して不足している項目を加えよう!

手順11 [原則6]

ここまでのプランが有効に機能しているのか見直しましょ。

- ① 重要な工程の記録を確認
- ② 温度計やタイマーの校正の確認
- ③ 問題が起きた際の改善措置
- ④ 製品検査との確認
- ⑤ 一連の流れに修正が必要か

定期的に、日頃の作業が適正に実施されているか、記録をみて確認してみるのがいいでしょう。



手順10 [原則5]

工程中に問題点が発生した場合、修正できるように事前に改善方法を決めておきましょ。

- ① 基準を達成しなかった製品を区分けする
- ② 機械等の故障の原因を特定し、復旧させる
- ③ 温度計やタイマー等の校正をする
- ④ 基準を満たせなかったものは廃棄などを行う

改善した記録を見直すと、品質の安定化やクレームの減少に役立てられそうね。

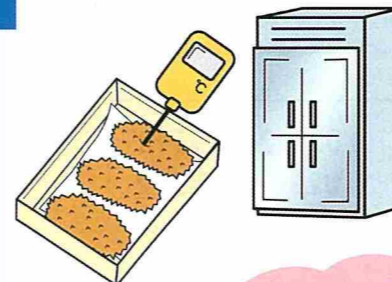


手順9 [原則4]

手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょ。

例)

- オープンや殺菌槽などの温度と時間
- 冷却装置の温度
- 金属探知機の精度



目視確認でもいいんだなあ。

手順8 [原則3]

手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょ。

この基準を達成しないと安全が確保できなくなります。

工程	内容
殺菌	
危害要因	病原微生物の残存
発生要因	加熱温度と時間の不足により病原微生物が残存する
管理手段	適正な加熱温度・時間で管理する
管理基準(CI)	殺菌槽内 ○○℃以上、△△分以上に保つ
モニタリング方法	担当者は□□分ごとに装置の温度と時間を確認、記録する

基準は色や形状など必ずしも数値である必要はありません。



手順7 [原則2]

健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程を見つけましょ。

原材料/工程	1欄で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3欄の判断をした理由	3欄でYesとした危害要因の管理手段は?	重要管理点(CCP)か?
加熱	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な殺菌温度と時間で管理する	Yes

原材料や製造環境に由来し、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予防、除去または低減するための工程はどこか。

- 例) ● 加熱殺菌工程
● 冷却工程
● 金属異物検出工程 等

うちの製品は、十分な温度と時間で殺菌する加熱工程が重要だ。



HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。

食品を衛生的に製造・加工するためには、①計画(Plan)を作成し、②計画に沿って製造・加工を実行(Do)し、③業務の実施が計画に沿っているかどうか確認(Check)し、④実施が計画に沿っていない部分を調べて処置する(Act)という4段階(PDCA)を行い、最後の「処置(Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくこと(PDCAサイクル)が重要です。

公益社団法人 茨城県食品衛生協会

名 称	所 在 地	郵便番号	TEL・FAX 番号
水戸食品衛生協会	水戸市笠原町 993-2 (水戸保健所内)	310-0852	TEL 029-244-3164 FAX 029-244-3174
ひたちなか食品衛生協会	ひたちなか市新光町 95 (ひたちなか保健所内)	312-0005	TEL FAX 029-265-5350
常陸大宮食品衛生協会	常陸大宮市姥賀町 2978-1 (常陸大宮保健所内)	319-2251	TEL 0295-53-5476 FAX 0295-52-2865
日立食品衛生協会	日立市助川町 2-6-15 (日立保健所内)	317-0065	TEL FAX 0294-24-5898
鉾田食品衛生協会	鉾田市鉾田 1367-3 (鉾田保健所内)	311-1517	TEL FAX 0291-32-4602
潮来食品衛生協会	潮来市大洲 1446-1 (潮来保健所内)	311-2422	TEL FAX 0299-66-4805
竜ヶ崎食品衛生協会	龍ヶ崎市光順田 2983-1 (竜ヶ崎保健所内)	301-0822	TEL FAX 0297-62-8747
土浦食品衛生協会	土浦市下高津 2-7-46 (土浦保健所内)	300-0812	TEL FAX 029-822-4127
つくば食品衛生協会	つくば市松代 4-27 (つくば保健所内)	305-0035	TEL FAX 029-851-9320
筑西食品衛生協会	筑西市甲 114 (筑西保健所内)	308-0021	TEL FAX 0296-22-6497
常総食品衛生協会	常総市水海道森下町 4474 (常総保健所内)	303-0005	TEL FAX 0297-22-1391
古河食品衛生協会	古河市北町 6-22 (古河保健所内)	306-0005	TEL FAX 0280-31-5802

(公社)茨城県食品衛生協会	水戸市笠原町 600-44	310-0852	TEL 029-241-9511 FAX 029-241-8372
---------------	---------------	----------	--

◆ 茨食協ホームページ <http://www.ib-syoku.jp>