

HACCPかわらばん vol. 12

～手順7（危害分析） 原材料編～

平成30年5月14日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

原材料に由来する潜在的な危害要因の分析は危害分析において要となる部分です。食品衛生上問題となる危害を考慮し、管理すべき重要な危害を書き出してください。特に生物的危害については、単に原材料における存在だけでなく、製品の特性や設計（物性、規格、殺菌条件、冷却条件、包装条件、流通方法等）も踏まえて分析する必要があります。

今回は漬物を例に危害分析を進めていきます。製品説明書及び製造工程図は「HACCPかわらばんvol.4、vol.5」を参照してください。

危害分析表

①		②		③	④	⑤	⑥
記号	原材料 又は 工程名	B ・ C ・ P	想定される危害	予防等 が必要 な重大 な危害 か	③を判断した根拠	③が「Yes」なら、危 害を管理する方法	CCP か
A1	 受入 (野菜)	B	病原微生物の存在 <無芽胞菌> サルモネラ属菌 病原大腸菌 エルシニア リステリア	Yes	野菜類に由来する潜在的な危害要因	A11「加熱殺菌」工程で管理	No
		B	<芽胞菌> セレウス属菌 クロストリジウム属菌	Yes	野菜類に由来する潜在的な危害要因	A11「加熱殺菌」工程で管理 芽胞は製品の特性 (pH4.2～4.6)上、発芽・増殖不可	No
			<寄生虫> クリプトスポリジウム	Yes	野菜類に由来する潜在的な危害要因	A11「加熱殺菌」工程で管理	No
		C	残留農薬	No	栽培日誌を確認 定期的な検査の実施	③がYesになった場合に CCPか評価します。 後工程(A11「加熱殺菌」) で管理するので、受入は CCPIに該当しません。 ※CCPの判断基準は手順8で 解説します。	
		P	金属異物の存在 硬質異物の存在	No	生産者による管理 A3「洗浄」工程で除去 できる		

想定される危害は“原材料に由来する潜在的な危害要因※”のリストを参照して書き出しましょう。なお、リストで✓がある危害でも、野菜の種類や産地によっては想定しなくてよいものがあります。
※「HACCPかわらばんvol.11」の別紙

原材料における「Yes/No」の考え方の目安は以下のとおりです。
○その食品の製造工程で管理(除去・削減等)が必要な危害⇒Yes
○特別な管理を要さずとも、その食品の物性や製造過程で必然的に除去・削減される危害⇒No
○原材料の生産・加工・製造段階で既に管理されている危害⇒No

～食品衛生法の改正案について～

現在、「食品衛生法等の一部を改正する法律案」が国会に提出され、審議が行われています。改正の概要については以下のとおりで、HACCPの制度化に関しては公布の日から2年以内に施行(施行後1年間の猶予)される予定です。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他(輸入、輸出関係)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html> (←法律案等については厚生労働省HPをご覧ください。)

○内容に関するご意見・問い合わせ先:長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

次回は製造工程を分析する予定です。