

HACCPかわらばん vol.9

～危害分析の準備 物理的危険編～

平成29年11月27日

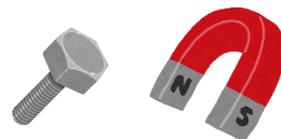
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

物理的危険は一般的に“異物”と言われているものであり、原材料、機械器具類、製造環境、作業者などが発生の由来として考えられます。特に健康被害が想定される異物(金属、ガラス、その他硬質異物)については、優先的に「危険」として捉える必要があります。管理の方法としては、作業者の衛生管理や機械器具類の点検等に加え、食品の特性に応じた異物除去工程を設けましょう。

分類	主な物理的危険	主な由来
物理的危険 (※健康被害が 想定されるもの)	金属片	原材料、機械器具類の破損・部品欠落
	ガラス片	原材料、機械器具類の破損・部品欠落、ガラス製の容器包装の破損、ガラス窓、蛍光灯
	石	原材料(特に農産物)
	プラスチック片 (硬質なもの)	原材料、機械器具類の破損・部品欠落、プラスチック製の容器包装の破損

【作業員や製造室内の管理】

- ・製造室内への私物等の持ち込みについて規制しましょう。また、筆記用具等を持ち込む場合は、退室時に破損や紛失等が無いか確認しましょう。
- ・製造に使用する機械器具類等の定期的な点検を実施しましょう。



【食品の特性に応じた異物除去工程】

- ・液体や粉体の食品については、ストレーナーやふるいを通すことで異物を除去することができます。この場合、ストレーナーやふるいに破損が無いかを必要な頻度で確認しましょう。
- ・固体の食品については、目視による選別等を徹底しましょう。
- ・必要に応じ、マグネットトラップ、金属検出機、X線検査機を設置する場合があります。この場合は、機器が正常に作動するかを必要な頻度で確認しましょう。

(参考)

現行の国内の制度では異物の大きさについて明確な規定がない状況です。諸外国では異物の大きさを明確にしている国もあり、例えばFDA(アメリカ食品医薬品局)は「最大寸法7mm未満の異物による、外傷や重篤な被害が生じることはまれである(幼児、外科手術患者、高齢者などのリスク集団を除く)」という知見を提示しています。

なお、健康被害が発生した事例の硬質異物の大きさを整理したものが、以下ホームページの別紙2に掲載されていますので参考にしてください。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168899_1.pdf (厚生労働省HP)

☆トピック ～食品衛生法改正に向けた動き～

現在、国において、HACCPの制度化を含め、食品衛生法改正に向けた検討が行われています。改正の方向性等の検討を行うため、今年9月から開催されていた「食品衛生法改正懇談会」の取りまとめが11月15日に公表されました。

<HACCPに関する今後の対応(方向性)> ※一部要約

- HACCPによる衛生管理の制度化に取り組むべきである。
- 小規模事業者が前向きに取り組むことができるようにする必要がある。
- HACCPによる衛生管理に事業者が適切かつ積極的に取り組めるよう、米国のようなランク付けや消費者への理解促進等、事業者の意欲を引き出す仕組みについても検討すべきである。
- 制度の施行に当たっては、十分な準備期間を設ける必要がある。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000184683.html> (←詳細は厚生労働省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)

次回から手順6(危険分析)の解説に入ります。