

HACCPかわらばん vol.2

～一般的衛生管理とHACCPの7原則12手順について～

平成28年12月19日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

1、一般的衛生管理について

HACCPによる衛生管理を効果的に機能させるためには、一般的衛生管理(Prerequisite Program:PP)により、衛生的な作業環境が準備されていることが重要です。例えば、製造室や調理室内の整理整頓がされていないと、その分異物混入等のリスクが増加します。また、衛生管理の基本である手洗いがおろそかになると、加熱後の製品を微生物などにより汚染することが想定され、HACCPによる食品の安全確保が確実なものになりません。HACCPを導入するにあたり、同時に衛生的な作業環境の整備を進めましょう。

一般的衛生管理に含まれる事項

従事者の衛生管理
(身支度、手洗いなど)



従事者の衛生教育



施設設備の衛生管理



廃棄物の衛生管理



設備、器具の保守点検
(器具の洗浄消毒など)



そ族昆虫の防除



食品等の衛生的な取り扱い
(原材料の安全性、衛生的保管など)



上記以外にも項目はありますが、一般的衛生管理の項目は、長野県食品衛生法施行条例で食品等事業者が遵守すべき規準として定められています。

また、例えば、手洗いの手順について手洗い設備から見える場所に掲載するなど、それぞれの項目の具体的な実施方法や作業内容などをあらかじめ決めておくことが大切です。

長野県条例⇒<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jishukensa.html>

2、HACCPの7原則12手順について

HACCPの導入の方法として、コーデックス委員会のガイドラインに以下の7原則12手順が示されています。今後、順を追って説明していきますが、**必ずしも順番通りに行う必要はありません**。また、「HACCPかわらばん vol.1」でも記載しましたが、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、この12原則に則して**今までの衛生管理を体系的に整理していく**というものです。

手順1～5

1. チームを作ろう

2. 製品説明書を作ろう

3. 用途、対象者を決めよう

4. 製造工程図を作ろう

5. 製造工程図を現場で確認しよう

手順6～9

(原則1～4)

6. 危害分析(HA)をしよう

7. 重要管理点(CCP)を見つけよう

8. 管理基準(CL)を設定しよう

9. モニタリング方法を設定しよう

手順10～12

(原則5～7)

10. 改善措置を定めよう

11. 検証をしよう

12. 記録の文書化と保管をしよう

例えば、既に製品の殺菌工程があり、殺菌温度等を設定して管理している場合は手順7～9が実行できています。

●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)

次回は手順1から具体的に解説する予定です