

HACCPかわらばん vol.11

～手順7（危害分析）の基本的な考え方～

平成30年3月7日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

危害分析は食品の安全性にとって重要であり、HACCPプラン（CCP）で取り扱うべき危害であるか否かを定めるために、危害に関する情報およびそれらの存在につながる情報を収集し、評価する過程です。“危害分析表”を用いて各工程（原材料を含む）の危害分析を実施しましょう。

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 (Yes/No)	③を判断した根拠	③が「Yes」なら、 危害を管理する 方法	CCPか (Yes/ No)

※一般的に使用されているフォーマットです。この内容を網羅していれば様式は問いません。

また、製品説明書や製造工程図と同様に、食品分類や製造工程が類似する食品単位でまとめて分析する方法も可能です。

① 原料または工程名

・製造工程図に沿って書き出しましょう。製造工程図でつけた各工程の記号や番号を記載すると整理し易くなります。

② 想定される危害

・各工程で想定される危害について、生物的危害(B)、化学的危害(C)、物理的危害(P)に分類して書き出しましょう。

・原材料の危害については「受入」の段階で具体的に書き出しましょう。
(原材料に由来する潜在的な危害要因については別紙を参考にしてください。)

③ 危害の評価(予防等が必要な重大な危害か)

・危害の起こり易さと健康への悪影響の重篤性を考慮して判断しましょう。
・原則、一般的衛生管理のみで管理可能な危害や通常その食品を製造する過程で必然的に除去・削減される危害などについては“No”と判断します。

(一般的衛生管理に含まれる事項については「HACCPかわらばん vol.2」をご覧ください。なお、判断の目安については次号以降で解説します。)

④ ③を判断した根拠

・③を“Yes”とした場合は、危害の由来や起こり易さについて記載してください。
・③を“No”とした場合は、一般的衛生管理の名称や根拠を記載してください。

⑤ ③で重大と判断した危害を管理する方法

・③を“Yes”とした場合は、管理する方法を記載してください。
(後工程で管理する場合もその旨を記載)

⑥ CCPの決定 ←手順8で解説します。

危害分析を実施する
上で参考となります
のでご活用ください。

～HACCPに関する手引書等～

「HACCP入門のための手引書」(※付録1に細かい危害分析が掲載されています)

○乳・乳製品編 ○食肉製品編 ○清涼飲料水編 ○水産加工品編
○容器包装詰加圧加熱殺菌食品編 ○大量調理施設編 ○と畜・食鳥肉処理編
○食鳥処理・食鳥肉処理編 ○漬物編 ○生菓子編 ○焼菓子編 ○豆腐編 ○麺類編

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

「HACCPモデル例」

○乳・乳製品 ○食肉製品 ○清涼飲料水 ○水産加工品 ○容器包装詰加圧加熱殺菌食品編
○焼菓子 ○めん類 ○発酵食品 ○ドレッシング類

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>



○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)

次回からは漬物を例に具
体的に分析する予定です。