

# HACCPかわらばん vol. 25

## ～手順7(CCPの決定)～

令和5年(2023年)12月27日  
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

重要管理点(Critical Control Point: CCP)とは…

とくに**厳重に管理する必要があり**、かつ、**危害の発生を防止するために、食品中の危害要因を予防若しくは除去、またはそれを許容できるレベルに低減するために必須な段階**

①		②		③	④	⑤	⑥
記号	原材料 又は 工程名	※ <sub>1</sub> 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
A5	カット	P	金属異物の 混入	Yes	刃の破損や部品の脱 落により金属異物が 混入する可能性があ る。	機械器具類の 保守点検手順 により管理。 A13「金属検 出」で管理。	No
A8	<p>危険分析表※<sub>2</sub>で「予防等が必要な重大な危害」と判断した場合に、この工程が CCP であるかを判断します。 ※<sub>2</sub>危険分析表は「HACCPかわらばん vol.14」参照</p>						
A11	加熱殺菌	B	病原微生物 の生残	Yes	殺菌温度の低下、殺 菌時間の減少によ り、病原微生物が生 残する可能性があ る。	適切な温度と 時間で管理す る。	Yes

(※<sub>1</sub> B:生物的危害 C:化学的危害 P:物理的危害 「HACCPかわらばん vol.6」参照)

### 【ポイント】

危害要因の除去等のために特別に設けられた工程や、それ以降の工程では危害要因を除去できない工程などは、CCPに該当する可能性が高いです。

(例えば…レトルト殺菌、金属探知機など)

危険分析、CCPの設定について、定期的に見直しを行いましょう。



### お問い合わせ先

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

電話:(026)235-7155(直通)、(026)232-0111(内線2657、2658)

FAX:(026)232-7288 E-mail:shokusei@pref.nagano.lg.jp