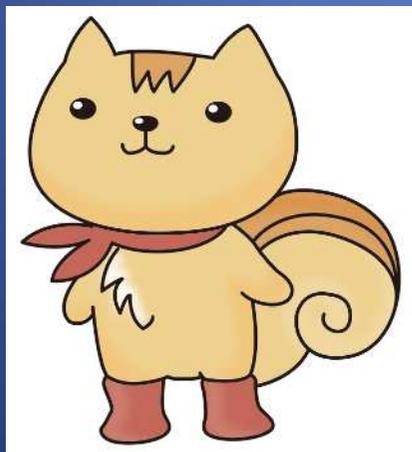


HACCPに沿った衛生管理の 制度化について



おあがりす

京都市食の安全安心啓発キャラクター

令和元年12月17日
京都市保健福祉局

食品衛生法の目的

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

従来の衛生管理方法

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

一般衛生管理

- ①施設設備の保守点検及び衛生管理
- ②設備及び機器類の保守点検
- ③従事者の健康管理
- ④そ族昆虫の駆除
- ⑤使用水の衛生管理
- ⑥排水及び廃棄物の管理
- ⑦従事者の衛生教育

従来の衛生管理方法

製造された(完成した)食品を検査し、規定された基準等を満たしているか確認

↓ 問題点は？

検査の結果、不適と判明した時には既に出荷され消費されていた。

<調理工程(例)>



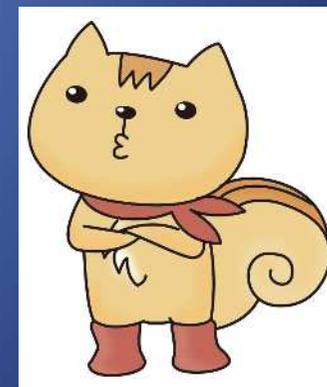
↓
抜き取り検査

新方式（HACCP）

従来の条例による一般衛生管理方式に
HACCPに沿った衛生管理が追加された。

HACCPは、NASA（アメリカ航空宇宙局）が考案

- 1960年代のアポロ計画
- 宇宙には病院がない
- 絶対に安全な宇宙食が必要



HACCPとは？

原材料から最終製品までの各工程ごとに汚染
や異物の混入等の

危害分析

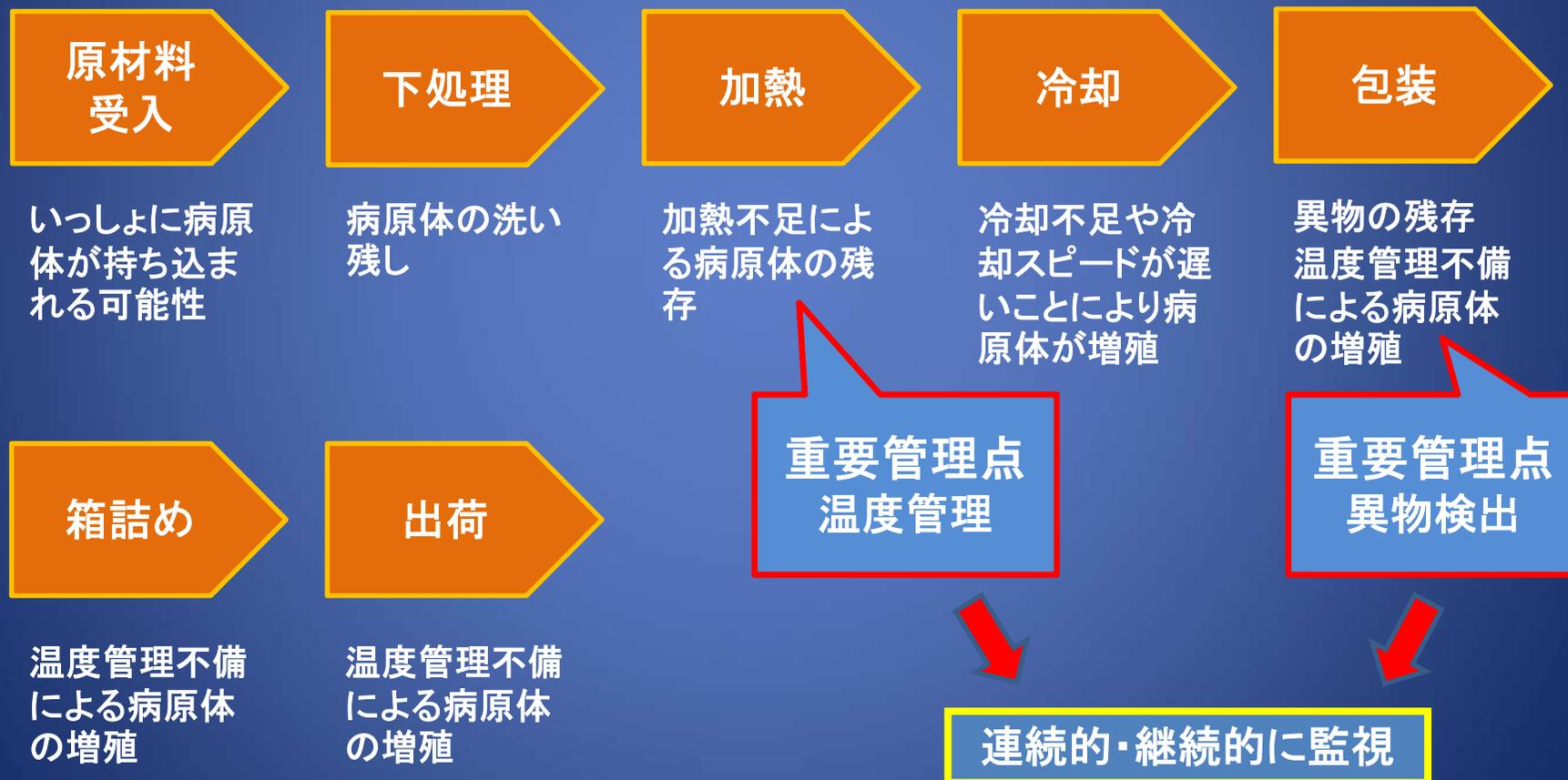
重要管理点

- ①危害の重篤性や発生度合いを分析し
- ②特に重要と判断した危害のある工程における
未然防止対策を連続的・継続的に監視し、
- ③記録する

ことにより、製品の安全性を確保する手法です。

①危害分析, ②重要管理点

調理工程(例)



③ 記録

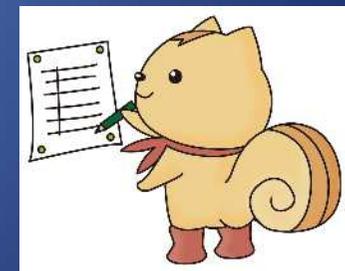
HACCPによる管理の例



見える化することが重要！

何で重要か

事故等があったときに何がダメだったのか検証するため



(厚生労働省ホームページより)

HACCP導入のポイント

○一般衛生管理の確実な実施が不可欠

- ①施設設備の保守点検及び衛生管理
- ②設備及び機器類の保守点検
- ③従事者の健康管理
- ④そ族昆虫の駆除
- ⑤使用水の衛生管理
- ⑥排水及び廃棄物の管理
- ⑦従事者の衛生教育



○その上でHACCPによる衛生管理を導入する

○定期的な検証