

HACCPかわらばん vol. 14

～手順7（危害分析） 製造工程編～

平成30年10月19日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

製造工程における危害は、作業員や製造環境由来の汚染（混入）、保管や滞留による増殖、管理不良による生残（残存）等が想定されます。これらの危害について、現状の管理内容を含めて評価することにより、重大な危害の特定のみならず、一般衛生管理※の見直しの機会にもなり、衛生管理を「見える化」「最適化」することができます。

※一般衛生管理は「HACCPかわらばんvol.2」参照

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	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	B	病原微生物の汚染	No	作業員の衛生管理。 機械器具類の洗浄・消毒手順により管理。	実施する衛生管理に関して、あらかじめ手順※を決めておきましょう。図やイラストでも構わないので手順書を整備しましょう。 ※衛生に関する手順をSSOP (sanitation standard operating procedures) と言います。	
		C	洗浄剤の混入	No	機械器具類の洗浄・消毒手順により管理。		
		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。		
A8	漬け込み	B	病原微生物の増殖	No	管理された冷蔵庫で短時間漬け込むため、増殖する可能性は低い。		
		C	なし				
		P	なし				
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
		C	なし				
		P	なし				

単に「病原微生物」ではなく、汚染・増殖・生残のいずれに該当するか記載しましょう。ここでは作業員からの汚染と機械器具類からの汚染が想定されます。

製造工程における「Yes/No」の考え方の目安は以下のとおりです。
 ○作業員や製造環境由来の危害であり、一般衛生管理で対応可能な危害⇒No
 ○通常の取扱いや手順で十分（安定的に）対応できる危害⇒No
 ○上記のみでは対応が不十分で、特別な管理が必要な危害⇒Yes

～HACCP制度化に向けた検討状況について～

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されたところですが、制度の具体的な内容（政省令）については、「食品衛生管理に関する技術検討会」で検討が行われているところです。また、HACCP制度化に関するQ&Aも発行されました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610.html（←食品衛生管理に関する技術検討会）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html（←HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A）

○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7（CCPの決定）を解説する予定です。