

と畜場 HACCP の状況

1 概要

- ① 背景として、「食品衛生管理の国際標準である HACCP は先進国を中心に義務化」、「東京オリ・パラ等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要」等が挙げられている。
- ② 食品衛生法等の一部を改正する法律により制度化された
→と畜場の HACCP は「選択制」から「義務」へ(期限：2021 年)→と畜場の統廃合が進行

HACCP に沿った衛生管理の制度化

HACCP に基づく 衛生管理 (A)	HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理 (B)	対米、対 EU 輸出対応 (HACCP+α)
コーデックスの HACCP7 原則に基づき、事業者が使用する原材料や製造方法等に応じ計画を作成し、管理を行う。	業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う	HACCP に基づく衛生管理に加え、相手国が求める基準への適合(微生物検査や動医薬のモニタリング等)
大規模食品工場・ と畜場 ・食鳥処理場	精肉店等の小売販売の小規模事業者	対米輸出と畜場など

2 仙台市ミートプラントでの取り組み

平成 27 年 6 月に荷受会社の部長以上で構成される「HACCP チーム」が結成され、設置者(経済局食肉市場)の衛生管理責任者(獣医師)を中心として活動している。食肉衛生検査所は助言者の立場からこれらに関与している。

HACCP チーム会議等の実施状況と検討テーマ

WG	枝肉 (牛)	枝肉 (豚)	内臓 (牛・豚)
H27 : 4 回	手順 1~6	手順 1~4	手順 1
H28 : 4 回	手順 7~12		
H29 : 6 回	手順 8~12	手順 5~12	手順 2~4
H30 : 7 回	手順 11~12	手順 11~12	手順 5~12
重要管理点 (CCP)	冷却	冷却	冷却 (冷凍・冷蔵)

※ 手順 1~12 の具体例は裏面参照

3 今後の対応など

- ① 厚労省では、今回の HACCP の制度化による認証は不要としており、法令等に基づき食肉衛生検査所が認証を行う仕組みはない。このため、厚労省策定の「HACCP 確認票 (と畜場) 平成 27 年 3 月 31 日付け通知」を用いて、事業者が点検し、全ての項目を満たすことで、HACCP の導入完了とすることとした。
- ② 食肉衛生検査所では、上記の HACCP 確認票に基づき不足する書類等の整備を助言しており、これらが整備されれば導入完了と考えている。(年度末までの完了を目指している)

1. 導入のための7原則12手順

HACCPは以下に示す7原則12手順に沿って進めます。

しっかり準備!	手順1	HACCP チームの編成	製品を作るための情報がすべて集まるように、各部門の担当者が必要です。例) 調達、工務、製造等
	手順2	製品説明書の作成	製品の安全管理上の特徴を示すものです。
	手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	体の弱い人のための食品ならば、より衛生等に気をつけることが大事だからです。
	手順4	製造工程一覧図の作成	工程について危害要因を分析するためのものです。
	手順5	製造工程一覧図の現場確認	工程が勝手に変更されていないか、間違いがないかを確認します。
7原則	手順6	原則1 危害要因の分析 <small>(食中毒菌、化学物質、危険異物など)</small>	原材料や製造工程で問題になる危害の要因を挙げます。
	手順7	原則2 重要管理点の決定 <small>(つけない、増やさない、殺菌するなどの工程手順)</small>	製品の安全を管理するための重要な工程(管理点)を決定します。
	手順8	原則3 管理基準の設定 <small>(温度、時間、速度など)</small>	重要管理点で管理すべき測定値の限界(パラメーターの許容限界。例えば、中心温度)を設定します。
	手順9	原則4 モニタリング方法の設定 <small>(温度計、時計など)</small>	管理基準の測定方法(例えば、中心温度計での測定方法)を設定します。
	手順10	原則5 改善措置の設定 <small>(廃棄、再加熱など)</small>	あらかじめ管理基準が守られなかった場合の製品の取扱いや機械のトラブルを元に戻す方法を設定しておきます。(例えば、廃棄、再加熱など)。
	手順11	原則6 検証方法の設定 <small>(記録、検査など)</small>	設定したことが守られていることを確認します。
	手順12	原則7 記録と保存方法の設定	検証するためには記録が必要です。記録する用紙と、その保存期間を設定します。



HACCPって
ややこしそうで難しいな。
できるかな?



第3章で、製品説明書から
順をおってアドバイスしま
すから一緒にやってみま
しょう。

広域的な食中毒の対策について

平成 31 年 2 月 7 日
生活衛生課

1 概要

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する**広域連携協議会**を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努める。

2 構成員

地域ブロックごとに地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区

3 時期

平成 3 1 年 4 月 第 1 回広域連携協議会開催

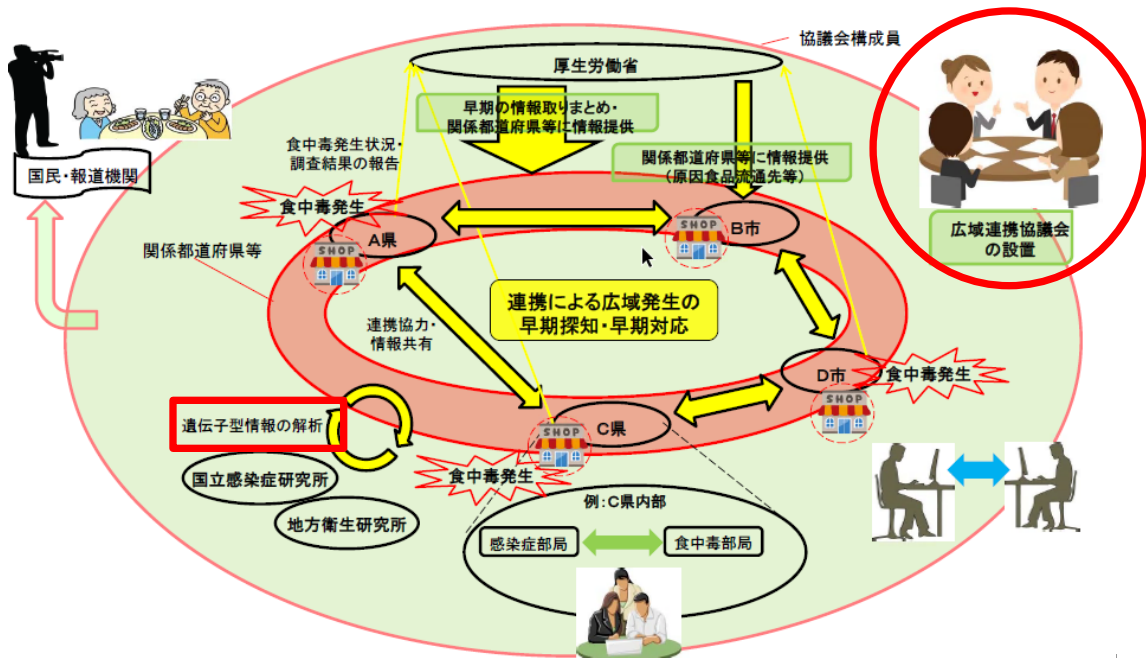


図 広域食中毒対策の枠組み

参考 食中毒原因菌 (0157 など) の遺伝子検査手法について

報告資料3

平成30年度 漁協によるカキのノロウイルス検査状況

海域内でノロウイルスが検出された漁場：あり●／なし○

海域番号	海域名	月 結果判明日	9月		10月				11月					12月				1月			
			25	10/1	8	15	22	29	5	12	19	26	12/3	10	17	24	1/4	8	14	21	28
1	気仙沼湾		○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	小泉湾		○	—	○	—	—	—	○	—	○	—	—	○	—	○	○	○	○	○	○
3	伊里前湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4	志津川湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5	追波湾		—	—	—	—	—	—	—	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6	雄勝湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7	女川湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8	牡鹿南		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9	石巻東部		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10	荻浜湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11	石巻湾中央部		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12	万石浦		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13	石巻湾西部		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14	松島湾		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
合計	○		13	11	12	11	12	12	13	12	12	13	13	13	12	8	13	14	13	13	13
	●		0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	6	1	0	0	1	1
	●の割合		0.0%	8.3%	7.7%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	7.7%	0.0%	0.0%	7.1%	7.7%	42.9%	7.1%	0.0%	0.0%	7.1%	7.1%
前年度実績	○		13	13	7	12	10	11	10	11	9	13	9	8	10	11	5	9	9	12	13
	●		0	0	5	1	2	2	2	2	3	1	4	6	3	3	8	5	4	2	1
	●の割合		0.0%	0.0%	41.7%	7.7%	16.7%	15.4%	16.7%	15.4%	25.0%	7.1%	30.8%	42.9%	23.1%	21.4%	61.5%	35.7%	30.8%	14.3%	7.1%

ホームページより海域ごとに集計