

「HACCP」

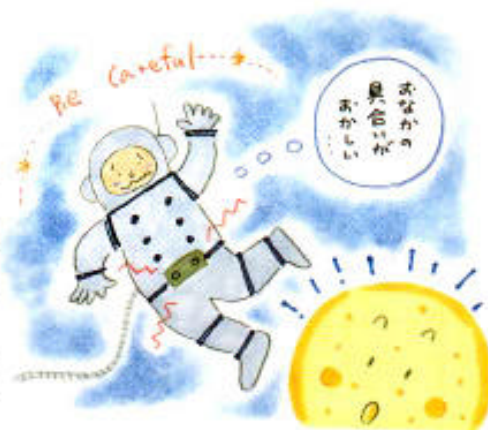
腸管出血性大腸菌O157による全国的な健康被害の発生により、食品の安全性は国民の大きな関心事となっています。このような状況の中、食品の安全性の確保のための切り札として、HACCPと呼ばれる新しい衛生管理手法が注目されており、食品業界で導入され始めています。

HACCPってなに？

HACCPとはHazard Analysis Critical Control Pointの略称で、食品の危害分析・重要管理点と訳されています。

HACCPは1960年代に宇宙開発計画（アポロ計画）の中で、安全な宇宙食を製造するための手段として米国航空宇宙局（NASA）が中心となって開発したもので、各国で様々な食品の製造に応用されています。

今までのわが国における食品の衛生管理は、出来上がった最終製品の検査結果を重視していましたが、HACCPシステムは、製造過程の要所々々で病原微生物などによる「危害」の発生を未然に防ぐもので、原料の生産から製造・流通・消費のあらゆる段階で応用できるシステムです。



牛乳製造を例にみると・・・

生乳の受入から製造・加工・保管までのすべての工程で発生する恐れのある危害（たとえばサルモネラなどの病原微生物）についてあらかじめ調査、分析（HA）を行い、安全な牛乳を製造するためにどんな危害を防げばよいのかを把握する。

この分析結果に基づいて、想定された危害を防ぐために最も重要な製造工程の箇所である重要管理点（CCP）を定める。
たとえばサルモネラなどの病原微生物を牛乳中から除去するためには120℃3秒などの加熱殺菌を行うが、この工程が重要管理点の1つということになる。

この加熱中の温度と時間が守られているかどうか重要になるが、これを温度計などで常時監視し、異常が発生した場合は、ただちに製造を中止する。
また、事故が起きたときに原因究明ができればよいように、管理内容をすべて記録に残す。

工程ごとに重要管理点を設定し、適正に管理することで、危害の発生を未然に抑えることができる。

このように、HACCPは、生産・製造・消費などの各段階で、食品に対して生じる様々な危害を効果的に制御することにより、全食品の安全性を保障しようとするものです。