



まだまだ寒いですね。朝晩の冷え込みは辛いですが、木々のつぼみは次第に大きくなり春の訪れを少しずつ感じます。4月からは新しい年度のスタートです。

## HACCP 導入と運用は順調ですか？

2021年6月1日から、HACCP 導入・運用が完全義務化となりました。

HACCP とは、Hazard (危害) ・ Analysis (分析) ・ Critical (重要) ・ Control (管理・制御) ・ Point (点) の頭文字をとった言葉です。実際に運用を始めたけれど計画通りにできず負担に思うことなど出てきていませんか？

従来の管理手法は、最終製品に対し規定した基準を満たしているかを検査して安全性を確認するものでした。勘や経験に頼る部分が多かった衛生管理の方法を HACCP では、各工程における危害要因を分析して重要な工程を管理することで最終製品が安全であることを証明します。

危害要因とは Hazard (危害) のことです。(ハザード/危害の原因となる物質)  
健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の要因と定義され、通常、次の3つに分類されます。

- ① 生物的：食品中に含まれる病原細菌、ウイルス、寄生虫およびそれらの産生する毒素
- ② 化学的：食品中に含まれる有害化学物質（食物アレルギーを含む）
- ③ 物理的：食品中に含まれる異物



### ① 生物的ハザードの例

\*ウイルス：ノロウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス

\*細菌：

- ・芽胞形成菌：セレウス菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌
- ・芽胞非形成菌：病原性大腸菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ

\*寄生虫：

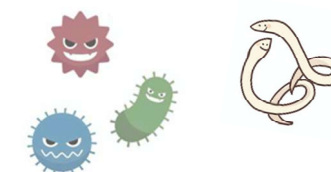
- ・原虫類：クリプトスポリジウム、サイクロスポラ、トキソプラズマ
- ・孢子虫類：クドア・セブテンpunkタータ、サルコシスティス・フェアリー
- ・蠕虫類（条虫、線虫、吸虫）：裂頭条虫、大複殖門条虫、アニサキス、シュードテラノーバ、旋尾線虫、顎口虫、横川吸虫

### ② 化学的ハザードの例

- \*自然に存在する化学物質：自然毒（カビ毒、貝毒、フグ毒、ヒスタミンなど）、食物アレルギー
- \*意識的に添加する化学物質：食品加工・製造における使用基準のある食品添加物、農業における農薬・動物用医薬品
- \*無意識に、あるいは偶発的に混入する化学物質：放射性物質・重金属・環境汚染物質、農薬・動物用医薬品、工場内で使用する消毒剤・殺鼠剤・洗剤・潤滑油・ペンキなど

### ③ 物理的ハザードの例

- \*ガラス片
- \*金属片
- \*硬質異物など



参考として各分類の潜在的ハザードの例を示しました。時代とともに変遷することがあるので、常に最新の情報を取り入れてください。

### ◀ お知らせ ▶

弊社では新たに2名が公益社団法人日本食品衛生協会主催の HACCP 人材育成事業のための研修を全て終了し、『HACCP 普及指導員』に登録される運びとなりました。これで HACCP 普及指導員が弊社に3名在籍することになります。

HACCP 普及指導員は、専門的な研修を受け、食品事業において指導・管理の推進や情報提供を行います。現在、HACCP 関係の相談を受けるべく準備をすすめていますので、整いましたら改めてお知らせします。

### 【編集後記】

畑で育てたミニ大根を干して、たくあんを漬けました。初めて作るたくあん漬けです。天日干しすることで水分が抜けて大根の『うま味』が凝縮され、塩やぬかに漬けて乳酸発酵させた自家製ミニ大根たくあんは食べ頃を迎えました。うま味が更に増し、甘みと酸味のバランスが最高！！のはずだったのに、パリッと食感のいい劇塩辛い物体になっていました。うま味はどこへいきましたか？甘味って？ 塩抜きして工夫しながら食べていきます。

細菌検査室 小林和恵

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所  
松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-0123