

# 家庭でできる食中毒予防 ～HACCP方式で実践！～



広島県

HACCP(ハサップ)とは、安全な食品を作るための衛生管理の手法のことで、今や国際基準になるほど高く評価されています。国内でも令和3年6月1日から食品を取り扱うすべての事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入が義務付けられています。

## HACCPってなに？



ハムちゃん

ねえ、ママさん。  
HACCP(ハサップ)ってなに？

HACCPは、1960年代に宇宙食の安全管理のために開発された衛生管理の手法で、Hazard(危害)、Analysis(分析)、Critical(重要)、Control(管理)、Point(点)の頭文字を取って「HACCP」と呼ばれているのよ。



ママさん  
(ハムちゃんの飼い主、  
食品衛生に詳しい)



へえ。これまでとどこが違うの？

これまで、食品製造工場では、最終製品の一部を抜き取って製品が安全に作られていることを確認していたんだけど、この方法だと検査をすり抜けた不良品が誤って流通してしまうことがあるの。

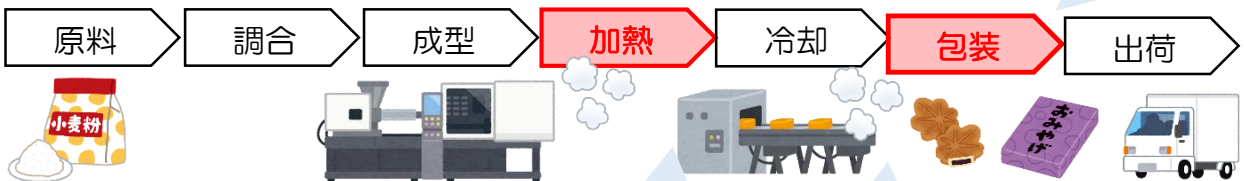


HACCPは、最終製品の検査だけではなく、食品を取り扱う工程で、「どこ」で「何が危ないか」を考え(危害要因分析)、食品の安全を守るために重要な工程(重要管理点)を確実に管理していく、という衛生管理の手法なの。

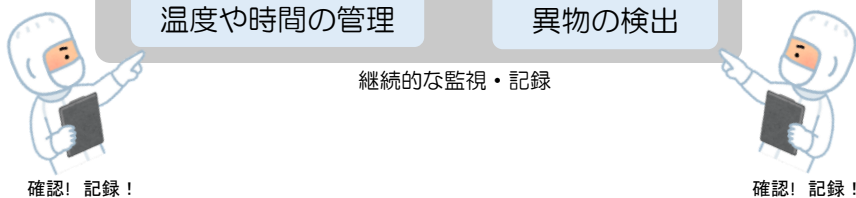


## 従来方式とHACCP方式の違い

<従来方式>



<HACCP方式>



上のイラストの例では、お菓子を作る製造工程の中にどんな危害があるかを考えてみて、その危害を取り除くための重要な工程を「加熱」、「包装」としているね。特にこの2つの工程を継続的に管理していくというのがHACCP方式なんだよ。



へえ。そうなんだ。なんだか難しそうだけど、HACCPは大きな食品工場だけに取り入れられているの？

# どこで導入されているの？

大規模な食品工場では、HACCPに基づいた衛生管理を実施していて、厳格な管理がされているわ。  
でも、HACCPの衛生管理を行うのは、大規模な食品工場だけではないの。規模の小さな食品製造施設や飲食店、販売店でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われているのよ。



## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

### 衛生管理計画の作成

#### パン屋



異物の混入を  
チェック！

### 計画に基づいて実施

#### 飲食店



加熱状態を  
チェック！

### 実施したことを記録

#### スーパー



温度管理を  
徹底！



なるほど。身近なお店でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っているんだね。

そうなの。安全な食品が私たちに提供されていると思うと、とても安心だよ。HACCP方式は家庭でも取り入れることができるから、ハムちゃんもチャレンジしてみてね！



## 家庭での調理をHACCP方式でチェックしてみよう！

### point 1

#### 食材の 購入

- 消費期限などの表示をチェック！
- 肉汁・魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包む
- 寄り道しないでまっすぐ帰る

消費期限



### point 2

#### 家庭での 保存

- 帰ったらすぐに冷蔵庫へ！
- 入れるのは7割程度に
- 停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持



### point 3

#### 下準備

- こまめに手を洗う
- タオルやふきんは清潔なものに交換
- 包丁などの器具、ふきんは洗って消毒
- 肉、魚を切ったら熱湯をかけておく
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で



### point 4

#### 調理

- 台所は清潔に
- 作業前に手を洗う
- 加熱は十分に**  
**(めやすは中心部分の温度が75℃1分以上)**
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

特に重要！

### point 5

#### 食事

- 食事の前に手を洗う
- 盛り付けは清潔な器具、食器を使う
- 長時間室温に放置しない



### point 6

#### 残った 食品

- 手洗い後、清潔な器具、容器で保存
- 早く冷えるように小分けする
- 温めなおすときは十分に加熱する  
(めやすは75℃以上)
- 時間が経ちすぎていたり、ちょっとでも怪しいと思ったら思い切って捨てる

