

かき作業場（1類・2類）の HACCP 導入に向けて

食品生活衛生課

1 概要

平成 28 年 12 月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ」が行われた。本検討会の資料によると、対象となる食品等事業者の範囲については、現行の食品衛生法の許可業種（34 業種）に限らず、全ての食品等事業者を対象として検討することが適当であると示されている。

本県では、食品衛生法の許可を要しない食品製造業ではあるが、特産品である広島かきについて、かきによる衛生上の危害を防止することを目的として、「かきの処理をする作業場に関する条例」により、かき作業場の許可制度を設けるとともに、業界団体と連携し、各種要領等に基づき衛生管理を行っている。

現在実施されている広島かきの衛生管理の手法が、今後制度化される HACCP に対応可能か否か HACCP 導入チェックリスト（平成 27 年 3 月 31 日食安監発 0331 第 6 号 改）を用いてチェックを行った。

2 広島かきの衛生管理の手法

- (1) かきの処理をする作業場に関する条例（昭和 33 年 12 月 15 日公布）
- (2) かきの処理をする作場に関する条例施行規則（昭和 34 年 1 月 25 日公布）
- (3) 生かきの取扱いに関する指導要領（昭和 53 年 9 月 29 日制定）
- (4) 殻付きかきの取扱いに関する指導要領（平成元年 8 月 25 日制定）
- (5) 生食用かき人工浄化実施要領（昭和 59 年 11 月 9 日制定）
- (6) 夏期における殻付きかき出荷衛生対策指針（平成 12 年 8 月 15 日制定）
- (7) 貝毒対策実施要領（平成 2 年 5 月 22 日制定）
- (8) かき養殖海域調査実施要領
- (9) かきの有害物質検査実施要領
- (10) SRSV 対策実施要領（平成 9 年 10 月 9 日制定）
- (11) かきの品質管理マニュアル（広島かき協議会）（平成 25 年 9 月制定）
- (12) 広島かき安全安心対策実施要領（広島かき生産対策協議会，広島県漁業協同組合連合会）

3 評価方法および評価結果

2 (11) かきの品質管理マニュアルを中心に HACCP 導入チェックリストを用いてチェックを行った。詳細は HACCP 導入チェックリストのとおり、かきの品質管理マニュアルどおり作業を行うことで、7 原則 12 手順に基づいた衛生管理が可能である。

4 導入確認方法

当該マニュアルは平成 25 年度から運用されており、各漁協等から周知徹底されているが、監視指導計画の中で目標となっている年 3 回の立入の中で確認を行う。