

食の安全に関する情報提供及び消費者に対するHACCPの周知について

1 概要

消費者とのリスクコミュニケーションとして食に関する正しい知識の普及・啓発を行うため、一般県民を対象にHACCPに沿った衛生管理の周知及び食の安全に関する情報提供を行った。

2 実施期間

令和3年12月～令和4年3月末

※まん延防止等重点措置の期間中は中断しているが、期間が終了次第、再開する。

3 実施方法

第一生命保険（株）との連携による一般県民を対象とした情報提供

- ・第一生命保険（株）の営業職員によるチラシ配布（配布数1,300枚を予定）

4 情報提供（チラシ）の内容

(1) 家庭でできる食中毒予防～HACCP方式で実践！～

- ・HACCPってなに？
- ・どこで導入されているの？
- ・家庭での調理をHACCP方式でチェックしてみよう！

(2) 食の安全クイズ

- ・食中毒病因物質（アニサキス、スイセン）、食品表示（アレルギー、賞味期限・消費期限）、食品添加物、保健所の業務に関するクイズ形式

5 令和4年度の方針

引き続き、第一生命保険（株）の協力を得てチラシ配布を行い、HACCPに沿った衛生管理の周知を行う。また、令和4年度は次の内容についてのアンケート調査を実施する予定である。

【アンケート調査の内容（予定）】

| 調査名 | 内容 |
|--|--|
| 「食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情」に関する調査 | 推進プランの数値目標である「食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情」に対する取組に活用するため、消費者が流通する食品や事業者にどのような不安意識を持っているか等の意識調査を実施する。 |
| 農林水産物の認証制度等に関する認知度の調査 | 農林水産部局の「2025広島県農林水産業アクションプログラム」と連携し、農林水産物の認証制度等（JGAP、「安心！広島ブランド」特別栽培農産物、「安心！広島ブランド」トレーサビリティ、広島県エコファーマー）に関する認知度を調査する。 |

家庭でできる食中毒予防 ～HACCP方式で実践！～

資料4 別紙1

一生涯のパートナー

第一生命



広島県

Dai-ichi Life Group

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。

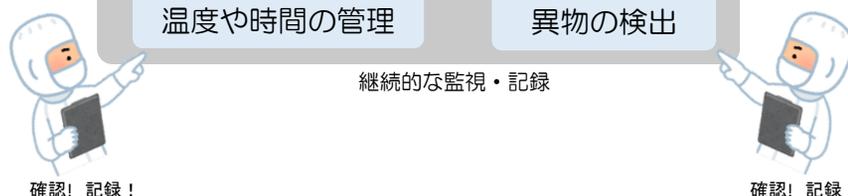


従来方式とHACCP方式の違い

<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

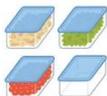
- 食事の前に手を洗う
- 盛り付けは清潔な器具、食器を使う
- 長時間室温に放置しない



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



食の安全クイズ

資料4 別紙2

一生のパートナー

第一生命

広島県 Dai-ichi Life Group

食についての知識、あなたはどのくらい知っていますか？クイズで確認してみましょう！

第1問

○か×でお答えください

サバやアジには腹痛の原因となる寄生虫が潜んでいることがある

第2問

○か×でお答えください

スイセンとニラを間違える食中毒が毎年起きている

第3問

○か×でお答えください

現在、アレルギー物質で表示が義務化されているのは以下の8品目である

えび、かに、小麦、そば、大豆、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

第4問

○か×でお答えください

消費期限は「安全に食べられる期限」、賞味期限は「おいしく食べられる期限」である

第5問

○か×でお答えください

豆腐を固めるために使用する「にがり」は食品添加物である

第6問

○か×でお答えください

天然由来の食品添加物は化学合成されたものより安全だ

第7問

次のうち食品の安全に関して保健所が行っている業務はどれでしょう

- ① 飲食店や食品工場などへの立入調査
- ② 流通している食品の抜き取り検査
- ③ 食中毒が疑われる場合の原因調査
- ④ 事業者がHACCP(ハサップ)という手法で衛生管理を行うための支援

食の安全クイズの答え

全問正解できましたか？食中毒の原因を知っておくと家庭での食中毒を防ぐことができます。

また、食品表示の正しい知識を持ち、賢い商品選択を行いましょよう。

広島県のHPでは、食中毒の発生状況や家庭での食中毒予防についてなどの情報を掲載しています。



第1問

答え ○

サバやアジには「**アニサキス**」という寄生虫が潜んでいることがあります。

白色の太い糸状の形をしており、お刺身と一緒に食べてしまうと、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐が起こることも…

魚は新鮮なものを選び、内臓を生で食べないようにしましょう。

※**アニサキスはワサビや酢漬けでは死にません**

第2問

答え ○

スイセンとニラを間違える食中毒は毎年起きています。

家庭菜園の近くにはスイセンを植えないように気を付けましょう。



スイセン



にら

第3問

答え ×

食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち、現在、表示が義務化されているのは、**えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の7品目**です。

その他、義務表示ではありませんが、可能な限り表示することが推奨されているものが**21品目**あります。



第4問

答え ○

消費期限は「**安全に食べられる期限**」のことでお弁当など傷みやすい食品に付けられます。

一方、賞味期限は「**おいしく食べられる期限**」のことで、常温で保存できるお菓子など期限の長い食品に付けられます。

消費期限



賞味期限



第5問

答え ○



「**にがり**」は海水から塩をとった残留物のことで、塩化マグネシウムを主成分とする**食品添加物**です。古くから豆腐を固める材料等として用いられています。

第6問

答え ×

食品添加物は、化学合成品や天然添加物など製造方法の違いに関わらず、安全性と有効性を確認し、厚生労働大臣が指定しています。**化学合成品か天然由来かで安全性を判断することはできません。**

第7問

答え **すべて**

食品の安全に関して、保健所ではさまざまな業務を行っています。

飲食店や**食品工場などへの定期的な立入調査**を行ったり、**食品の抜き取り検査で流通する食品の安全性などを確認**しています。

また、近年ではHACCP(ハサップ)という衛生管理の手法が取り入れられており、すべての食品等事業者にも義務化されたことから**HACCPの普及・定着**を図っています。