

広島市食検だより

第14号 (2015年3月)



家庭でできるHACCP

～最新の食品衛生管理の方法～

★HACCPとは？

これまで食品の安全性の確認は、抜き取り検査によるものでしたが、この方法だと残りの製品すべてが安全だとは言えません。NASA（アメリカ航空宇宙局）は宇宙食を絶対安全なものにするため、新たな衛生管理手法を開発しました。それがHACCPです。



HACCPは、原料から製品になるまでのすべての工程の中で、特に重要なポイント（重要管理点）を見つけ、そこを重点的にチェックしていきます。こうすることで、より安全性の高い製品ができるしくみです。すでに世界各国で取り組まれています。

★お肉にする工程にもHACCP？

昨年4月、法令（と畜場法施行規則）が改正され、と畜場でもHACCP導入型基準が規定されました。これにより、より衛生的で安全なお肉を作ることができ、品質の向上にもつながると期待できます。



HACCPは食品工場やと畜場だけのものではありません。農場やスーパーをはじめ、家庭の台所でも行うことができます。より安全・安心な食生活を送るためにも、みなさんの家庭でHACCPを行ってみましょう！

★どうやって家庭でHACCP？

家庭で作る料理は食品工場と比べて規模は大きく異なりますが、基本の考え方は同じです。日ごろの食事作りのポイントをチェックしてみましょう。一部例を紹介します。

ポイント① 食品の購入

生鮮食品は新鮮なものを、表示があるものは消費期限などを確認して購入する。
冷蔵品や冷凍品がある場合は保冷剤と一緒にして、まっすぐ帰る。

ポイント② 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ！冷蔵庫の温度は10℃以下になっているか確認する。
肉や魚は汁がもれないように包んで保存する。

ポイント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する。
肉や魚を扱ったあとの包丁やまな板は洗って消毒する。



ポイント④ 調理

作業前に手を洗う。
加熱は十分に（中心の温度が75℃で1分以上）。
作業を途中でやめる場合、食品は冷蔵庫へ。
台所は清潔に。

ポイント⑤ 食事

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



ポイント⑥ 残った食品

手洗いした後、清潔な容器に保存する。
温めなおすときは、しっかり加熱する。（めやすは75℃以上）
時間が経ちすぎたり怪しいと思ったら、迷わず捨てる。