

# やってみよう！家庭の HACCP ~宇宙食から生まれた食品の衛生管理~

## 1. HACCPって何？

- 国際的に認められている食品の衛生管理手法です。
- ※ もともとは、非常に高度な安全性が要求される「宇宙食」を作るために考え出された衛生管理手法が土台となっています。

## 2. どんناところが導入しているの？

- 大規模な製造施設で導入が進んでいますが、今後は全ての食品関係施設で原則義務化される予定です。

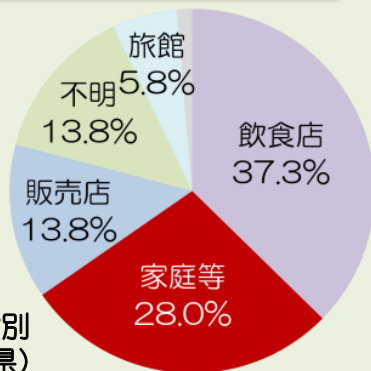
## 3. 消費者にはどんなメリットがあるの？

- HACCPの手法で製造された食品は、従来方式で製造された食品より安全性が高いため、より安心して食品を購入することができます。

## 4. 家庭でもできるの？

- 過去10年間に福島県で発生した食中毒の28%は家庭等が原因でした。
- ちょっとした工夫で毎日の食卓にも応用可能です。**決して難しいものではありません。**

過去10年間の原因施設別食中毒発生状況(福島県)



## 5. 安全性はどうやって確認するの？

	従来方式	HACCP
食品工場	最終製品の 抜取検査  Point 1	①想定される危害を洗い出す ↓ ②全ての工程で問題が無いことを確認する ↓ ③重要工程は厳密に監視する  Point 3
家庭	味見・臭い 食べてみる  Point 2	①キッチンの整理整頓 ↓ ②十分な加熱の確認 ↓ ③調理後保管する場合は、速やかな冷却の確認

### 【従来方式の課題】

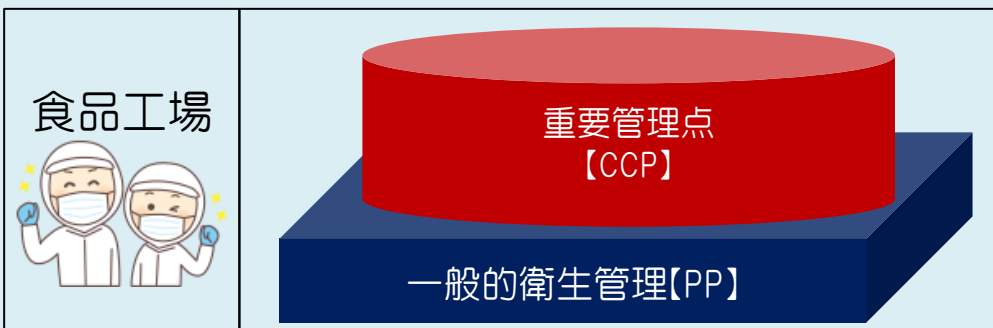
- Point 1； 抜取検査は全ての製品の安全を保障出来ない
- Point 2； 実際に食べた食品に問題があれば、発症する

### 【HACCPのメリット】

- Point 3； 抜取検査に頼ることなく、原材料から最終製品までの全ての工程の安全性が「見える化」出来る

## 6. 家庭でもやってみよう！

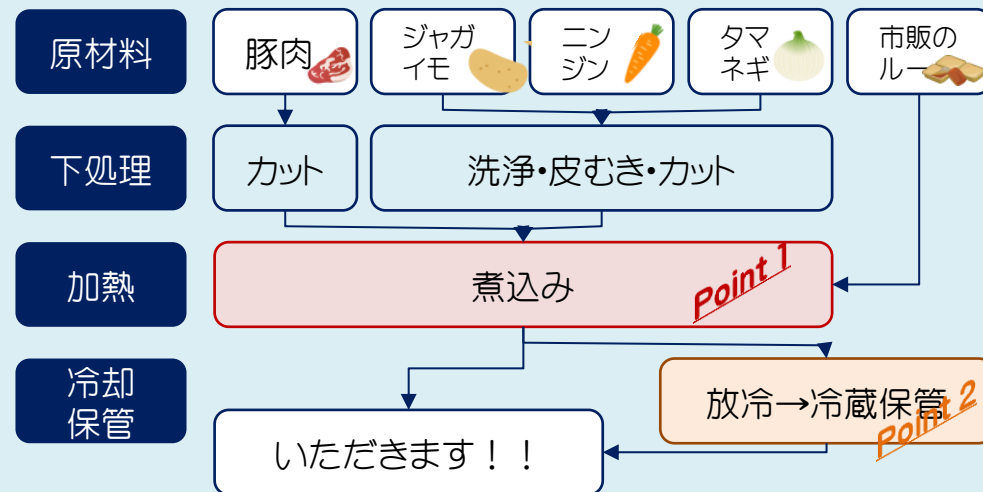
- HACCPを行う前提として、「日常の正しい習慣」(一般的衛生管理)が守られていることが必要です。
- 「日常の正しい習慣」を土台として、「メニュー毎に注意するポイント」(重要管理点)を守れば、家庭の食卓の安全性が大きく高まります。



食品工場のHACCPを家庭用にわかりやすくすると



### 【2日目のカレーを安全に美味しく食べるためのポイント】



	Point 1	Point 2
行程	煮込み	保管
ここが上手いかな？	十分な加熱が行われないと、肉や野菜に付いた病原菌を殺せません	室温放置や加熱後すぐに冷蔵庫に入れると、殺しきれなかった病原菌が増えてしまいます。
失敗しないために！	①沸騰したことを確認し、よく攪拌する ②一番大きい具材の <b>中心温度を測ってみる</b>	①鍋を大きなたらいに入れて、 <b>水冷する</b> ②次食べる前にもう一度しっかりと加熱する