C.L. information

Vol.72 2017 年 12 月

特　集

◆ HACCP 制度化の動向

害虫紹介（ノミ類）

食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ

HACCP の制度化

2018 年の通常国会で、HACCP 制度化を盛り込んだ食品衛生法の改正法案が提出される方針になりました。理由としては、より食品の安全性を高めて食中毒や異物混入を減少させる必要があること、2020 年の東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、国際標準に沿った衛生管理が求められることなどがあります。この法改正により、全ての食品事業者にとって HACCP に基づいた衛生管理の実施が義務になります。そこで今回の C.L.information では、HACCP の制度化について紹介させていただきます。

HACCP とは

HACCP とは、以下の①～③の工程を行い、製品の安全性を確保する手法です。HACCP による衛生管理は食品の安全性の向上につながり、事故の防止や、事故が発生した時の原因の特定に役立ちます。

①原料入荷から出荷までの全ての工程において、あらかじめ危害要因を分析する。
②危害に繋がる特に重要な管理点を決める。
③重要管理点を連続的に監視し、管理をする。

HACCP の普及状況

HACCP を導入済または導入中の企業は増加してきています。HACCP の制度化を見据えてであると考えられます。しかし、小・中規模の事業者の HACCP の導入率は 50%を下回っており、多くの企業がこれから HACCP の導入に取り組み始めなければならない状況に置かれています。

	全体	販売金額		
		（1 億円未満）	（1～50 億未満）	（50 億以上）
平成 22 年	18.8%	6.6%	21.5%	74.6%
平成 24 年	23.6%	7.6%	27.1%	81.7%
平成 26 年	28.7%	14.1%	33.5%	87.4%
平成 28 年	37.2%	20.9%	45.3%	83.2%

表　食品製造業における HACCP を導入済または導入中の企業の割合　「農林水産省 HACCP 導入状況調査」を加工

HACCP を導入済 or 導入中の企業の割合：　20%未満　50%未満　50%以上

HACCP 制度化の対象となる事業者の範囲

食品の製造・加工、調理、販売などを行なう**全ての食品等事業者**が、HACCP 制度化の対象になる方針で検討されています。

例	製造・加工業	食肉処理業　菓子製造業　そうざい製造業　添加物製造業等
	調理業	飲食店営業　学校・病院等の集団給食施設等
	販売業	食肉販売業　魚介類せり売業　スーパーマーケット等
	保管業	食品の冷凍又は冷蔵業　集乳業等

基準は 2 段階あります

HACCP の導入レベルは、下記の 2 段階（基準 A、基準 B）設けられる予定です。

原則としては、全ての事業者が基準 A で管理してもらいたいですが、特定の業種や事業規模などで厳密な管理が困難な場合は、基準 B での管理が認められます。

	対象	内容
基準 A	・と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く） ・その他の事業者も原則として基準 A を実施する。	・コーデックスガイドラインで示された 7 原則を実施する。
基準 B	・従業員数が一定数以下の小規模事業者 ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 ※1 ・提供する食品の種類が多く、変更頻度が高い業種 ※2 ・一般衛生管理による対応で管理が可能な業種 ※3	・一般衛生管理を基本とする。 ・業界団体の手引書等を参考としながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する。 ・その他においても弾力的な運用を行う。

弾力的な運用の例

モニタリング頻度の低減

記録作成・保管の簡素化

注意点

基準 B の最終的な食品の安全性は、基準 A が適用される企業と同等の水準が確保されなければいけない。

事業者の例

※1 食肉販売業　弁当調理販売

※2 飲食店　給食施設

※3 食品の保管業　食品の運搬業

HACCP 導入に向けての参考資料

厚生労働省のホームページには HACCP 導入のための様々な情報が掲載されています。これらを参考に、HACCP の仕組みづくりを始めることが出来ます。以下のようなものが掲載されています。

・食品製造における HACCP 入門のための手引書

・食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル

・HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)

・動画：食品製造における「HACCP 導入の手引き」（Youtube 配信）

・食品等事業者団体が作成した業種別手引書

害虫紹介

ノミ類

ノミはペットを飼っている家で発生するイメージを持たれているかもしれません。しかし、実際にはペットを飼っていなくても、野生動物が屋内に住み着くことで発生することがあります。

生態

ノミ類は、1～9mm 程度の小型の昆虫です。動物の血液を吸血します。日本には、ネコノミ、イヌノミ、ヒトノミなど 80 種以上が分布していますが、人への被害のほとんどはネコノミによるものです。ノミが吸血する動物は、ヒト、ネコ、イヌ、タヌキ、ハクビシン、ネズミなどです。成虫は体が扁平で、翅はなく、ジャンプして動物に飛びつきます。ジャンプ力が高く、体長の約 100 倍にも相当する高さ（30cm）にまで飛びつくことができます。成虫は雌雄共に吸血し、生涯に 400 個程産卵します。卵は数日で孵化し、幼虫は成虫の糞や周りの有機物ゴミを餌に成長するため、幼虫は吸血しません。

図 ネコノミ
Ctenocephalides felis
（日本ペストコントロール協会）

被害

ノミはジャンプして飛び移った箇所から吸血します。そのため、被害は膝下などの露出部に集中することが多いです。刺された箇所は赤くなり、激しい痒みを生じます。痒みが数日間続くことがノミによる被害の特徴です。

対策

建物内に野良猫やタヌキ、ハクビシンなどの野生動物が住み着いた場合に、その周囲から多数発生します。そのような場合は、まず野生動物を追い出した後に、薬剤処理を 1～2 週間間隔で数回実施します。また、イヌやネコなどのペットを飼っている場合は、野良猫などからもらい、屋内で繁殖することがあります。その場合は同様に屋内に薬剤処理をするだけでなく、ペットに専用の駆除薬を使用します。卵や幼虫は、家具の隅、カーペットの裏、フローリングの隙間などに生息するため、屋内の掃除をすることも重要な対策です。

食中毒情報

今月は、患者数としてはノロウイルスが圧倒的に多かったですが、件数としてはカンピロバクターの方が多い状況でした。カンピロバクター食中毒は、加熱不足、食材からの二次汚染が原因になる場合が多いため、加熱温度や調理器具の洗浄・使い分けなど、調理工程の管理に注意を払ってください。

12 月に入って、牛の生レバーを提供した焼肉店が食品衛生法違反で逮捕される事件が発生していました。「SNS などに写真をアップしないでください」などと、口止めをして提供していたようです。幸いなことに、食中毒などの健康被害は出ていなかったようですが、法令違反であることを認識しながら提供していたことに悪質性が感じられます。肉の生食には食中毒菌のリスクが確実にあるため、十分に加熱調理するようにして下さい。

全国食中毒発生状況
（11/15～12/14 新聞発表分等）

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	14	63
ノロウイルス	11	380
寄生虫	6	7
自然毒	4	11
不明・その他	8	310

株式会社コントロール・ラボ

本　　社　〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7　TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576
阪神事業部　〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15　TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802
東京営業所　〒194-0004 東京都町田市鶴間424-1-402　TEL: 042-799-5270 FAX: 042-850-6456
福岡営業所　〒816-0921 福岡市早良区飯倉5-10-3-102　TEL: 092-707-7880 FAX: 092-707-7870

フリーダイヤル
0120-540-643
URL http://controllabo.co.jp

Control Labo. 株式会社コントロール・ラボ
MITEC エムテック衛生検査所