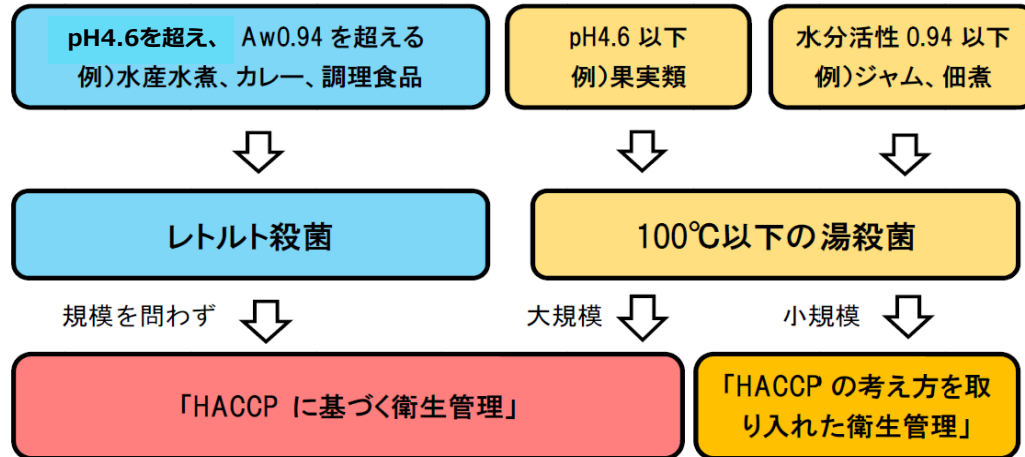


容器詰加熱殺菌食品の「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」



出典：第4回「食品衛生管理に関する技術検討会」
資料2-1 容器詰加熱殺菌食品 HACCPマニュアル
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会提出資料)

問題点

- 上記整理には、容器包装に密封した常温流通食品のうち、120℃4分間に満たない条件で殺菌した加圧加熱殺菌食品や、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、120℃4分間に満たない条件で殺菌した「容器包装詰低酸性食品」が含まれていない。
- 「容器包装詰低酸性食品」は、ボツリヌス菌に汚染された場合、食品中でボツリヌス菌の増殖やボツリヌス毒素の産生が生じる恐れがあるため、これらを防止するための措置を講じる必要がある。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える食品 (120℃4分又は同等以上の加熱必要)

- pHが4.6以下、かつ、水分活性が0.94以下の食品
- pHが4.6以下、又は、水分活性が0.94以下の食品

100°以下の低温殺菌（湯殺菌）する容器包装詰食品

- pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える食品 (容器包装詰低酸性食品)

- pHが4.6以下、かつ、水分活性が0.94以下の食品
- pHが4.6以下、又は、水分活性が0.94以下の食品

これまでの対応

容器包装詰低酸性食品を取り扱う食品等事業者に対し、ボツリヌス食中毒の防止対策の指導を通知。

- 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について（平成24年8月2日付け消食表第343号、食安基発0802第3号、食安監発0802第4号）（抜粋）

容器包装詰低酸性食品の原材料の処理及び当該食品の製造において、以下の（1）又は（2）に示す方法により、①当該食品中のボツリヌス菌を除去する、②ボツリヌス菌の増殖を防止する、又は③ボツリヌス毒素の産生を防止する、のいずれかの措置を講じること。

（1）中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌

（2）冷蔵（10°以下）保存

なお、（1）又は（2）以外の対策を講じる場合については、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒防止対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、（1）又は（2）と同等以上の措置を食品等事業者自らの責任において講じること。

検討のポイント

- 中心部の温度を120°C4分間又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱する容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、「HACCPに基づく衛生管理」の対象とする。
- 100°C以下の低温殺菌（湯殺菌）する容器包装詰食品については、事業者の規模によって「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象とする。
- 120°C4分間に満たない条件で加熱し、常温流通する容器包装詰加圧加熱殺菌食品や容器包装詰低酸性食品の取扱いをどうするか。

中心部の温度を120°C4分間加熱する容器包装詰食品

- pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える食品

120°C4分間に満たない条件で加熱する容器包装詰食品

加圧加熱殺菌食品

- pHが4.6以下、かつ、水分活性が0.94以下の食品
- pHが4.6以下、又は、水分活性が0.94以下の食品

低酸性食品

- pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える食品

100°以下の低温殺菌（湯殺菌）する容器包装詰食品

- pHが4.6以下、かつ、水分活性が0.94以下の食品
- pHが4.6以下、又は、水分活性が0.94以下の食品

大規模事業者

小規模事業者

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

HACCPに沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】
- ◆ pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、中心部の温度を120℃4分間（又はこれと同等以上の効力を有する方法）で殺菌する容器包装詰加圧熱殺菌食品

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

対EU・対米国等輸出対応（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化