

乳房炎部会から

～ HACCP (ハサップ)
について～



病原性大腸菌 O-157 や黄色ブドウ球菌による大規模な食中毒事件、輸入農産物への農薬残留問題、BSE や高病原性鳥インフルエンザなどの発生を契機として、食の安全に対する消費者の関心が一層高まり、農場から食卓まで、一貫した安全性を確保することが強く求められています。

こうした動きの中で、近年 HACCP という概念が食品生産において盛んに取り入れられるようになって来ました。今回は HACCP について説明していききたいと思います。

HACCPとは

HACCP (ハサップ) とは、Hazard Analysis (危害分析) Critical Control Point (重要管理点) の頭文字をとった言葉で、日本語では「危害分析重要管理点」と訳される、食品の安全性を確保するための方法の一つです。1960年代にアメリカのアポロ計画の一環として、宇宙飛行士の食中毒事故を防止するために開発された宇宙食製造工程の衛生管理システムです。

食品メーカーなどにおいて、原材料から最終製品までの製造工程(加工・保存・流通)中の各段階で発生する可能性がある危害(微生物汚染、異物混入など)をあらかじめ明らかにして(危害分析=HA)、その中で、特に嚴重に管理しなければならない製造工程を「重要管理点」として設定し(=CCP)、その箇所を連続的に監視・記録する事によって、製造工程全般を通じて危害の発生を防止し、これによって食品の安全性を確保する衛生管理方式です。

このシステムは、牛乳工場や食肉製品製造業、清涼飲料水製造業など、少数品目を大量に製造する食品工場の衛生管理に適しているとして、これら食品工場の多くが導入しています。

食品の安全を脅かすもの(危害・危害要因)とは

飲食することによって健康を害する恐れのある物質や要因を危害といい、生物的、物理的、化学的危険に分けられます。

生物的危険：食中毒原因菌など病原微生物(サルモネラ、黄色ブドウ球菌、O-157など)

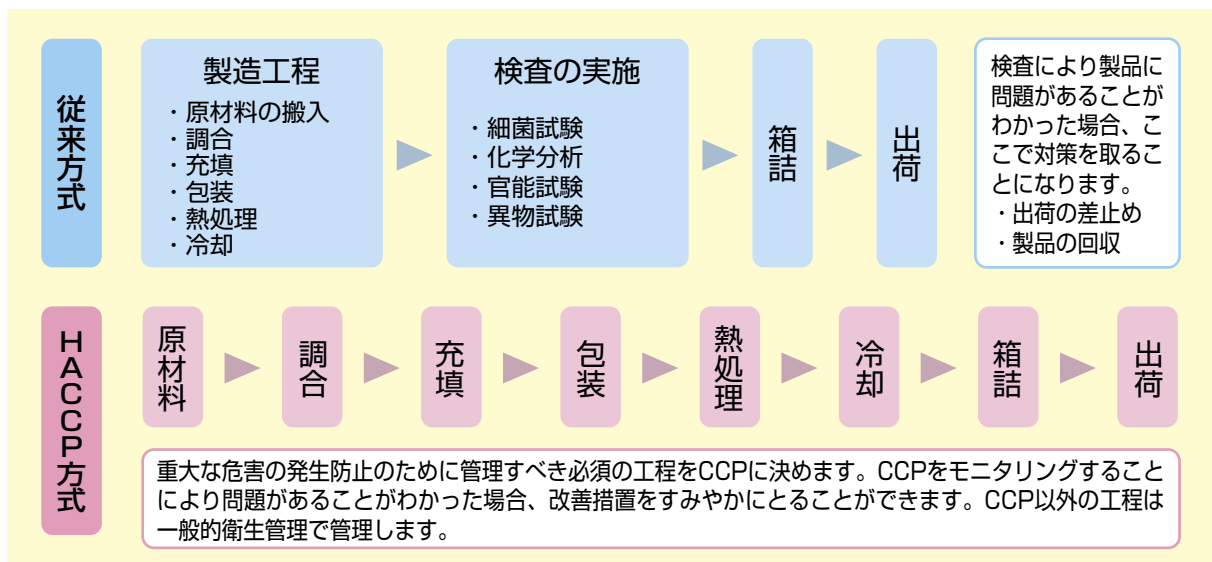
物理的危険：通常食品中に含まれない金属・ガラス片や毛髪など

化学的危険：誤って混入した洗剤・殺菌剤などの薬剤・有害化学物質・環境ホルモンなど

従来の食品衛生管理とHACCPシステムとの違い

従来行われてきた食品の安全確認の方法は、最終的にできあがった製品の中から一部をサンプルとして抜き取り検査を実施し、微生物検査などの結果の適否で判断するものでした。この方法では、そのサンプルに問題がなかったとしても全ての製品が安全であるかは疑問であり、もし問題があった場合でも、どこに危害の原因があったかの追求が後手に回り、結果が判明した時には製品がすでに出荷・消費されてしまうことがあります。

一方、HACCPによる衛生管理では、各工程でどのような危害が発生するかあらかじめ予測しておきます。そして工程ごとに危害を防止していき、そのどの工程でも防止できなかったものはCCP（重要管理点）で排除されるように設定します。この作業を適切に実施することによって、食用に適さない食品を消費者に提供することを防ぐことができます。



生乳生産現場に HACCP を当てはめてみると、この段階ではバルク乳生菌数・抗生物質残留が問題となります。従ってその対策の中心は搾乳環境と生乳貯蔵環境ということになります。

搾乳環境では乳房炎乳汁の混入と抗生物質残留乳などが危害要因（HA）となり、これらの混入を阻止することが重要管理点（CCP）となります。生乳貯蔵環境段階での危害要因はバルク乳生菌数を増加させる貯蔵時間と貯蔵温度ですから、バルククーラーの点検が重要管理点になります。

標茶支所西部家畜診療課 山本 康了

