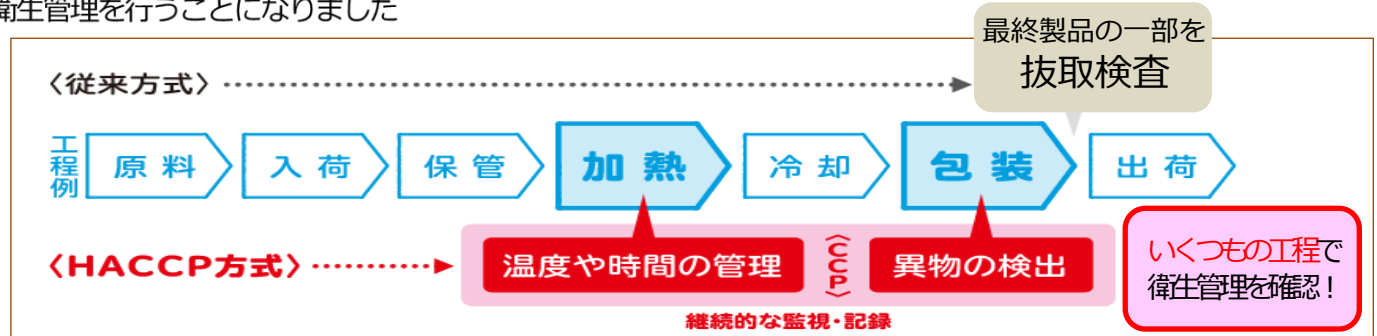




## 知ってる? 「HACCP」(ハザップ)

高度な衛生管理手法のひとつで、「**Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)**」の頭文字をとったものです

この手法では、原料の受入から最終製品ができるまでの一連の工程の各段階で**危害発生の可能性がある要因(微生物による汚染、金属異物混入など)をあらかじめ分析**し、その発生を防止するために連続管理すべきポイント**を重要管理点(CCP)**に設定して重点的に管理・記録することにより、**より一層の製品の安全性を確保する方法**です  
平成30年、食品衛生法が改正され、令和3年6月までに、原則すべての食品関連事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うことになりました



## 山口県「HACCP」シール

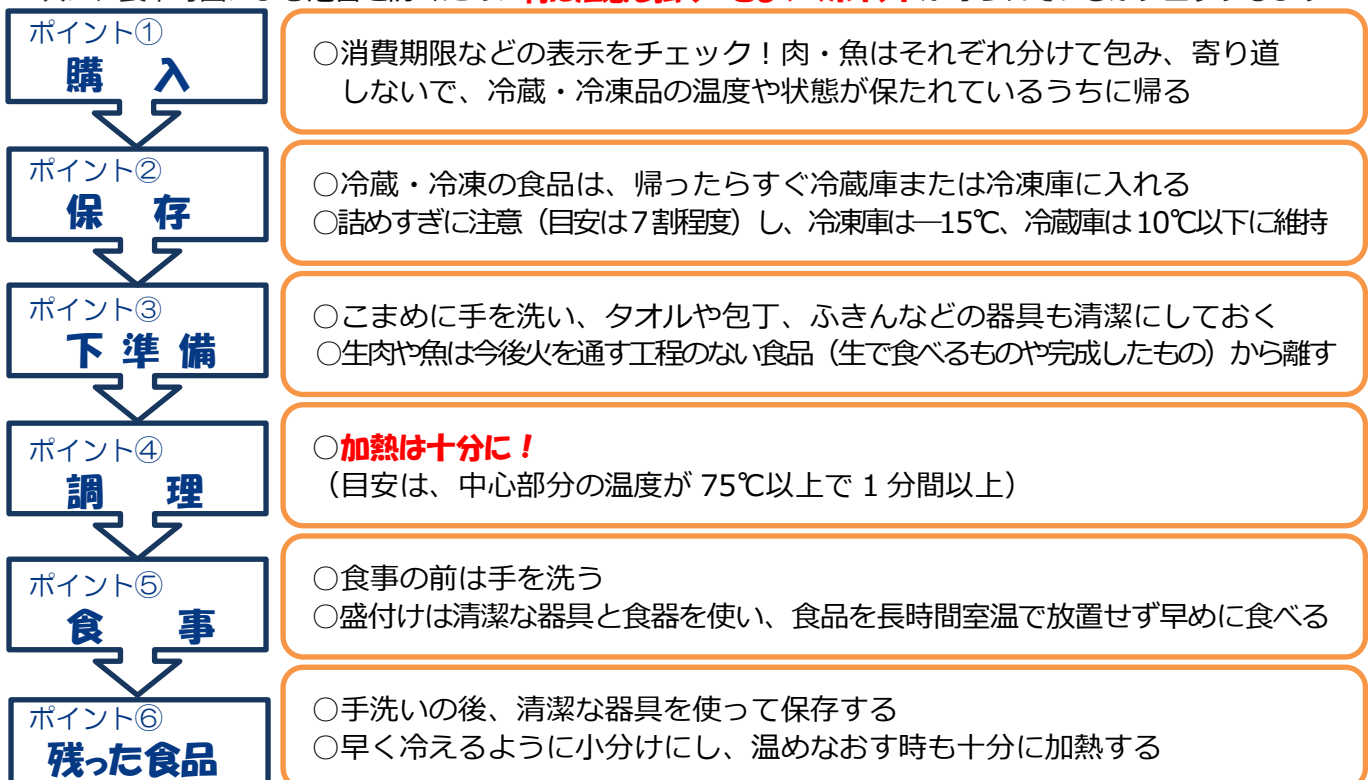
山口県では、HACCP方式を導入している事業所に掲示したり、製造した商品に表示できる、県独自のシールとマークを作成します  
お店や商品選びに役立ててみてください!

## 家庭でもやってみよう! HACCP方式で食中毒予防

家庭の調理でも、食品関連事業者が行うHACCPと考え方の基本は同じです

**食中毒予防の三原則「食中毒菌を 付けない、増やさない、やっつける」**を元に、**食品と調理過程のどこで食中毒菌による汚染、増殖が起きるか、防ぐにはどういう手段があるか**考えます

次に、食中毒菌による危害を防ぐために**特に注意を払うべき6つのポイント**が守られているかチェックします



# 夏本番！ こんなことにも要注意



## ①かび毒による健康被害

かびは、みそやしょうゆなどの食品や、医薬品製造などに利用され、人々の暮らしに役立っている一方、食品に生えて毒物を生産し、健康被害の原因になることがあります

主なかび毒の例	アフラトキシン	オクラトキシン	デオキシニバレノール及びニバレノール
主な毒性	肝臓障害、発がん性	腎臓障害、発がん性	消化器定状(下痢、嘔吐など)、免疫抑制
主な産生菌種*	アスペルギルス属の一部	アスペルギルス属の一部、ペニシリウム属の一部	フザリウム属
検出された主な食品例	トウモロコシ、落花生、香辛料、穀類など	穀類、ワイン、インスタントコーヒーなど	小麦、大麦、トウモロコシなど

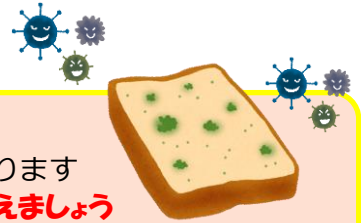
※【アスペルギルス属菌】コウジカビ。約 150 菌種がこの属に含まれ、緑、黄土色、茶、黒、白、青緑と、菌種によって様々な色調を示す

【ペニシリウム属菌】アオカビ。約 150 菌種がこの属に含まれる

【フザリウム属菌】灰白色から深紅で綿毛状の集落を形成する

### 予防法

かび毒は、洗ったり加熱してもあまり減りません  
かびが見えている部分を取り除いても、かび毒が残っている可能性があります  
**食品は新鮮なものを早めに食べ、もしかびが生えてしまったら、食べるのを控えましょう**

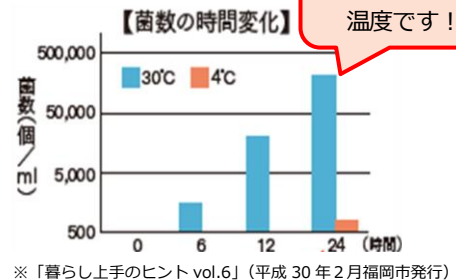


## ②ペットボトルの使用法

口の中には様々な微生物がおり、口を付けてペットボトル飲料を飲むと、これらの細菌が飲料内に入り込みます  
細菌が入ったペットボトルを放置すると、繁殖して食中毒の原因となることがあります

口を付けたペットボトル(麦茶)の細菌の増え方を調べたところ、30℃で保管した場合は、4℃で保管した場合に比べて細菌の増加量ははるかに多いという実験結果\*が出ています

**暑い夏の時期は、一層の注意が必要です**



気温 30℃前後は細菌が繁殖しやすい温度です！

### こんな事故も報告されています！

ペットボトル入り果実飲料を開栓して 50ml くらい飲み、台所の床に置いていた 4 日後、ペットボトルを持ち上げたとき、強い衝撃を感じた  
ペットボトルの底は割れ、中身のジュースは飛び散り、壁や天井の照明器具が汚れ、右手首と顔面右側に切り傷を負った

原因は



口腔内の細菌には、二酸化炭素を出すものがあります  
それらの菌がペットボトルに混入して増殖し、ペットボトルに高い圧力がかかって破裂したことによる事故と考えられます

### 予防法

**直接口に付けずにコップに注いで飲みましょう**

飲みかけのものは冷蔵庫に入れて早めに飲み切りましょう  
短時間で飲み切ることが出来る、小さめのサイズを選びましょう

