

## 1 「HACCP」とは

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されます。HACCP による衛生管理は、「一般衛生管理を基本とし、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握 (Hazard Analysis) したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point = CCP) を管理し、これらを文書化することにより商品の安全性を確保しようとする手法です。



## 2 「HACCP」による衛生管理の制度化

全ての食品事業者を対象に「衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じた HACCP による衛生管理の実施すること」が求められています。

制度化にあたっては、コーデックス HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」、コーデックス HACCP の 7 原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理**」によることができる仕組みとされています。

### ■ HACCP に基づく衛生管理

食品等事業者自らが、各々の製品の特性 (原料、製造方法等) や施設の状況 (施設設備、機械器具等) に応じた危害要因分析や管理措置の決定、CCP の特定、CL (管理基準) の設定等のコーデックス HACCP の 7 原則 (12 手順) を実施し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

### ■ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けた衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

#### 【対象業者】

- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者  
(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)
- ③ 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・弁当の調理業等)
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種  
(例: 包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等)



参考資料

## 有毒植物・毒による食中毒に注意

過去 10 年間（平成 21 年～ 30 年）に食中毒事例が報告された有毒植物と毒成分

植物名	間違えやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	有毒成分など
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	アルカロイド（リコリン、タゼチン、シュウ酸カルシウムなど）
バイケイソウ類	オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニク（アイヌネギ）	アルカロイド（プロトベラトリン、ジェルビン、シクロパミン、ベラトラミンなど）
チョウセンアサガオ キダチチョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	アルカロイド（アトロピン、スコポラミン、ヒヨスチアミンなど）
ジャガイモ	発芽しなかった親イモ、光に当たって皮が薄緑色になったイモ、イモの芽及び付け根部分を食べて食中毒	ステロイドアルカロイド配糖体（ソラニン、チャコニンなど）
クワズイモ	サトイモ、ズイキ	シュウ酸カルシウム
イヌサフラン（コルチカム）	ギボウシ、ギョウジャニンニク	アルカロイド（コルヒチン）
トリカブト類	ニリンソウ、モミジガサ	アルカロイド（アコニチン、メサコニチン、ヒパコニチンなど）
ジギタリス （キツネノテブクロ）	コンフリー（※）	強心配糖体（ジギトキシン、ギトキシンなど）
※コンフリー（ヒレハリソウ、シンフィツム）は、肝毒性のあるピロリジジンアルカロイドを含んでいるため厚生労働省は食べないように注意喚起中（H16.6.14 食安基発 0614001）		
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ、モリアザミ、フジアザミ	フィトラッカサポニン、硝酸カリウム
ハシドコロ （オメキグサ、サワナス）	フキノトウ、ギボウジ	アルカロイド（ヒヨスチアミン、アトロピン、スコポラミン）
ヒョウタン類	ユウガオ	ククルビタシン類
アジサイ	料理の飾りに使用された花や葉を誤って喫食	不明
ドクゼリ（オオゼリ）	セリ、ワサビ	ポリイン化合物（シクトキシン）
スノーフレーク （スズランスイセン、オオマツユキノソウ）	ニラ	アルカロイド（リコリン、ガランタミン、タゼチンなど）
タマスダレ （レイン・リリー）	ニラ、ノビル	アルカロイド（リコリン）
ヒメザゼンソウ	オオバギボウシ（ウルイ）	シュウ酸カルシウム

- 「毒キノコ」にも、ご注意ください！・毒キノコによる食中毒に注意しましょう
- 代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については 厚生労働省の「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

【出典】厚生労働省：「健康医療 食中毒」HP 参照