

HACCPかわらばん vol. 6

～危害分析の準備 生物的危害編①～

平成29年6月1日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

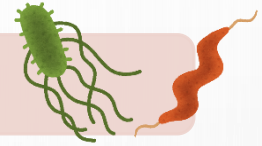
危害とは、「健康への悪影響をもたらす可能性のある食品中の生物的、化学的、物理的な物質、またはそのような状態の食品」とコーデックスのガイドラインで定義されています。

手順6(原則1)の危害分析を行う上で、何が食品衛生上の危害になるか、その危害はどこから由来するかを知っておく必要があります。

生物的危害

(Biological Hazard)

- 有害微生物(細菌、ウイルス)
- 寄生虫



化学的危害

(Chemical Hazard)

- カビ毒、自然毒、ヒスタミン 等
- 洗浄剤、残留農薬、動物用医薬品 等



物理的危害

(Physical Hazard)

- 金属片、ガラス片、石 等



生物的危害編①

微生物(細菌、ウイルス)や一部の寄生虫は目に見えないため、それぞれの特性やどこから由来するかを把握しておく必要があります。特に芽胞菌※や耐熱性毒素については一般的な加熱による殺菌が難しいので、保存温度、pH、水分活性により管理する必要があります。

※芽胞とは生育環境が悪くなると形成されるバリアのようなものです。

分類	主な生物的危害	主な由来	備考
芽胞菌	ボツリヌス菌	種々の食品 (土壌、河川、海洋、動物の体内など自然界に広く分布するため)	耐熱性毒素産生
	セレウス菌		
	ウェルシュ菌		
無芽胞菌	サルモネラ属菌	食肉、鶏卵	
	腸炎ビブリオ	魚介類	
	黄色ブドウ球菌	ヒト(化膿巣など)、食肉	耐熱性毒素産生
	カンピロバクター菌	食肉(特に鶏肉)	食中毒件数:多
	腸管出血性大腸菌	食肉(特に牛肉)	
	エルシニア菌	食肉(特に豚肉)	
	リステリア菌	乳、乳製品	
ウイルス	ノロウイルス	ヒト、二枚貝	食中毒件数:多
寄生虫	アニサキス	魚介類(サバ、イカなど)	食中毒件数:多

生物的危害について、詳しくは「HACCP導入のための手引書」の付録Ⅱや食品安全委員会の「ハザード情報」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

←HACCP導入のための手引書(厚生労働省HP)

<http://www.fsc.go.jp/hazard/>

←ハザード情報(食品安全委員会HP)

●内容に関するご意見・問い合わせ先:長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

今回は生物的危害の管理
方法を解説する予定です