

食品安全に関する秋田県の取組について

秋田県生活環境部生活衛生課

課長 永須昭夫

電話018-860-1593

E-mail:eisu-akio@pref.akita.lg.jp



本日本話すること

- 食中毒の発生状況
- HACCPについて
- 農場から食卓まで(フードチェーン・アプローチ)



県内の食中毒の発生状況

○過去10年間の発生状況

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
件数	7	18	7	4	9	15	8	12	4	4
患者数	113	287	75	31	63	108	56	185	34	26
死亡			1			1			1	

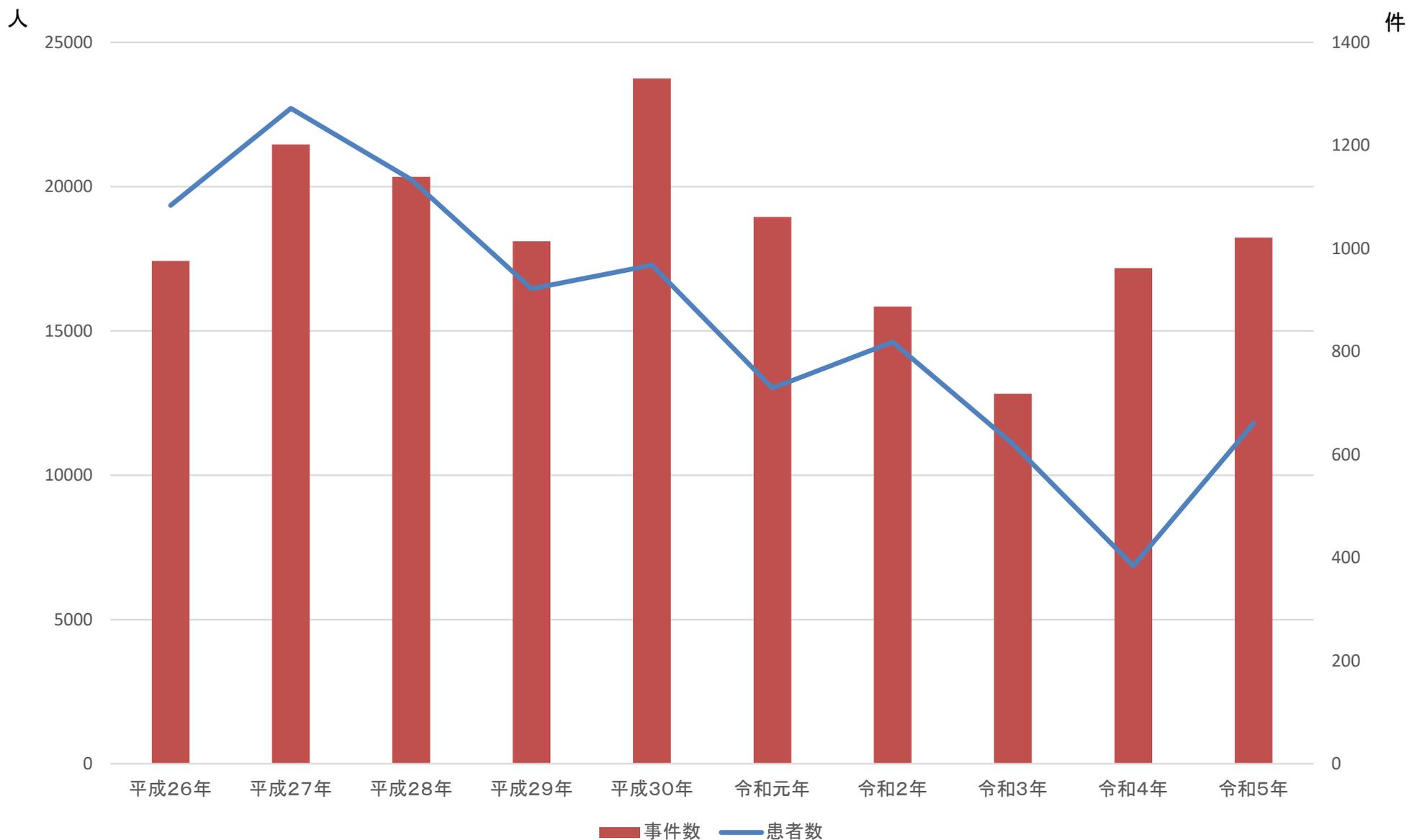
病因物質：ノロウイルス26件、植物性自然毒22件、カンピロバクター17件

○思い出に残る食中毒事件

発生年月日	発生場所	原因食品	患者数	病因物質
H27.9.6	横手市	焼きそば	40	ウエルシュ菌
H18.12.13	大館市	学校給食のパン	366	ノロウイルス
H18.12.11	秋田市	弁当	781	ノロウイルス
H17.8.7	仙北郡	煮付け(旅館)	151	ウエルシュ菌
H17.3.16	山本郡	簡易水道(地下水)	29	ノロウイルス
H5.3.9	横手市	学校給食	541	不明(SRSV)
H5.1.1	湯沢市	里芋の缶詰	4	ボツリヌス菌(A型)

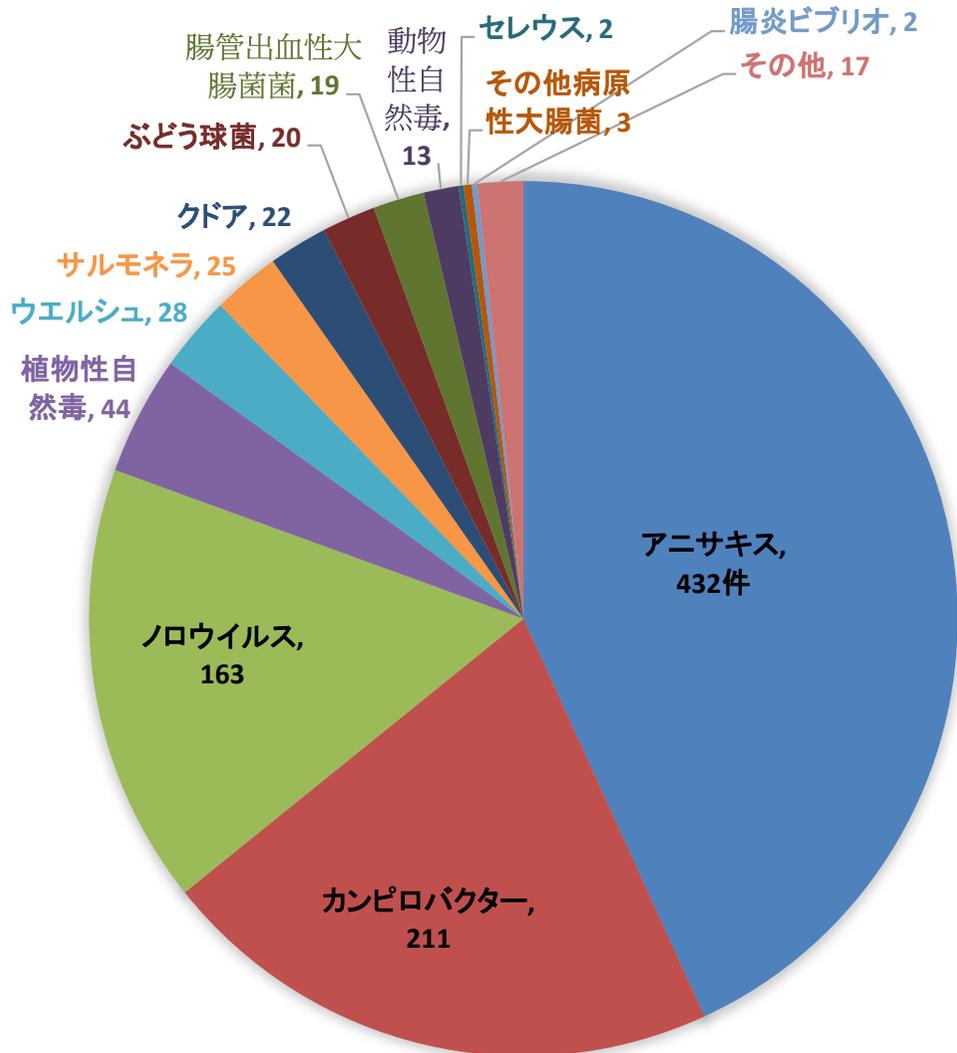


過去10年間の食中毒発生状況(全国)

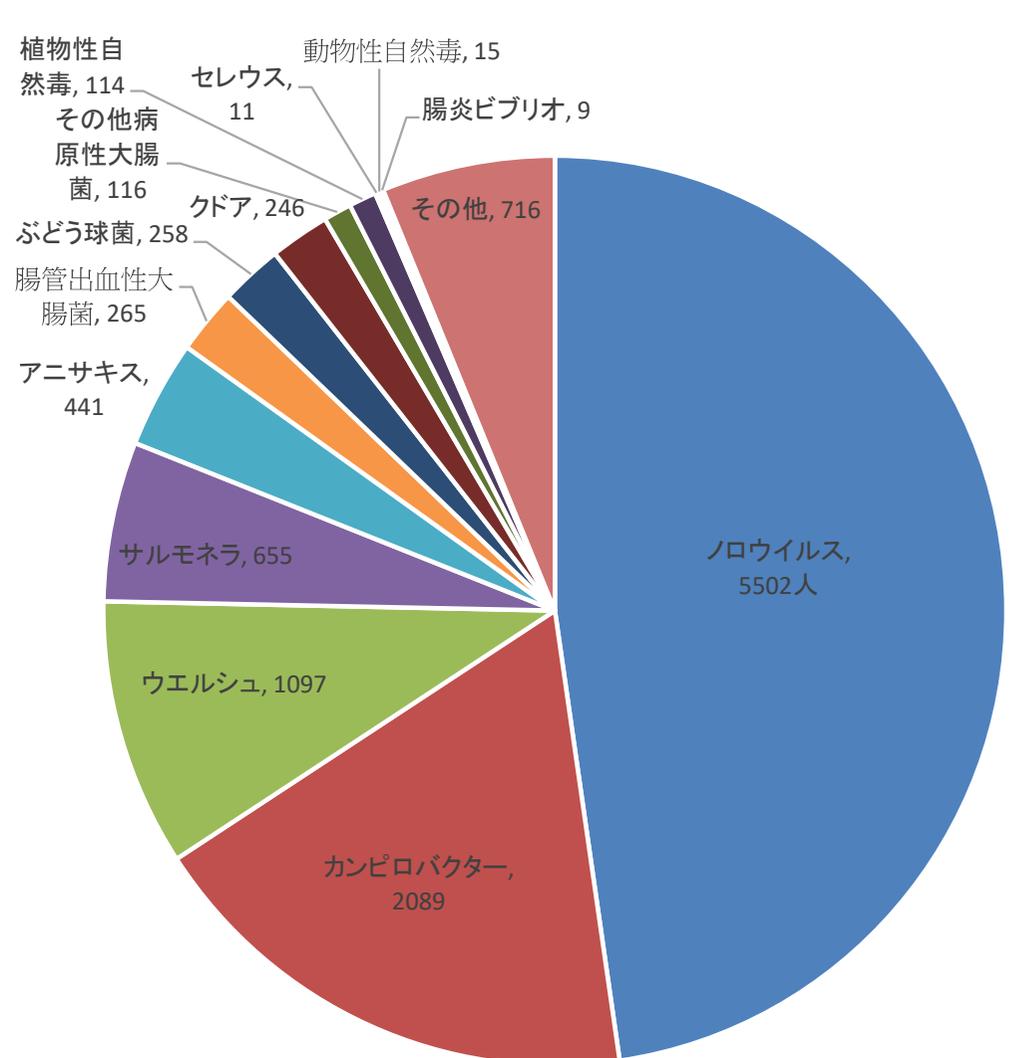


病因物質別発生状況(全国)

事件数



患者数



HACCPシステム

- HACCPプランの作成およびそのプランに従った手順の実施
- HACCPプラン: 食品事業における重要なハザードを確実にコントロールするために、HACCPの原則に従って用意された文書または一連の文書



HACCPシステムの7原則

原則1: ハザード分析(HA)

原則2: 重要管理点(CCP)の決定

原則3: 妥当性確認された管理基準(CL)の設定

原則4: CCPを管理するモニタリングシステムの設定

原則5: 改善措置の設定

原則6: HACCPプランの妥当性確認及び検証手順

原則7: 文書化及び記録方法の設定



HACCPシステム

- 前提条件（GHPを含むPrPの実施）
- トレーニング
- 小規模事業者のための弾力的な運用
- 適用のための準備

手順1：HACCPチームの編成

手順2：製品の記述

手順3：意図される用途及び使用者の特定

手順4：フローダイアグラムの作成

手順5：フローダイアグラムの現場確認



HACCPを推進するための県の取組

- 食品衛生自主管理の高度化事業

H12年度～H19年度

46種類の業種別マニュアルの作成



- 秋田県HACCP認証制度

(秋田県食品自主的衛生管理認証制度)

H22. 6～ 認証開始(55種類の個別基準)

H27特別認証制度

H28HACCPプランの導入

R2本部認証制度

R4個別基準廃止・CODEX2020に対応



HACCPに基づく衛生管理導入のための支援①

認証制度の説明文 (認証書の裏面)を 作成



HACCPに基づく衛生管理導入のための支援②

「HACCPの手引き」 の作成

いぶりがっこ
きりたんぽ
稲庭うどん
精米
佃煮



秋田県HACCP認証施設数

・認証件数 150件(令和6年3月31日現在)

・業種別件数

めん類製造業 22

漬物製造業 11

きりたんぽ 7

・年度別新規認証件数

年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
認証数	17	37	33	8	6



Codexの食品衛生の一般原則(FAO/WHO2020)

<目的>

食品衛生の一般原則：適正衛生規範(GHP)＋HACCP

<適用範囲>

- 食品の生産(一次生産を含む)、加工、製造、調理、包装、流通、小売、フードサービス及び食品の輸送において実施すべき必要な衛生及び食品安全コントロールを概説することにより、安全で消費に適する食品を生産するための一般原則の枠組みを提供し、また、適切な場合、フードチェーン全体の特定の段階における具体的な食品安全管理手段を提供する。



第1章 適正衛生規範(GHP)

- 安全で適切な食品を提供するために、フードチェーン内のあらゆる段階で適用される基本的な手段及び条件

第1節 ハザードのコントロール

第2節 一次生産

第3節 施設・設備・機械器具のデザイン

第4節 トレーニングと力量

第5節 施設のメンテナンス、洗浄・消毒、ペストコントロール

第6節 従業員の衛生

第7節 食品等の取扱い

第8節 製品情報及び消費者の認識

第9節 輸送



フードチェーン・アプローチ ～農場から食卓まで～

- 農水産物の生産・食品加工・流通・物流・販売、これらに加えて種苗や餌、農薬・肥料、梱包資材等の供給を含む全ての主体が、求められる行動規範や衛生管理を工程管理手法によって実践し、それを第三者が審査し、責任を分担するというシステムである。
(FAO/WHO(2003))



ご清聴ありがとうございました

