

## 穴埋め問題（解答）

### 第2章 安全・安心な食品製造

#### 1. HACCPは、食品の衛生管理手法のひとつです。

製品に健康障害につながる（菌）、化学品、（異物）などが残っているかどうかを確認するためには、（抜取検査）などをおこなうことが有効です。しかし、検査をおこなうだけでは、製造した全ての食品に対する（安全性）を保証することはできません。

そのため、HACCPによる（衛生管理）では、（危害）の発生を防ぐために、特に厳重に管理する必要がある段階を「（重要管理点）」として定めています。危害要因の分析をして決定した重要管理点での管理の状況を、（連続的）に監視して記録することで製造した（全て）の食品の安全性を確認します。 = 【P12】 =

#### 2. 危害の種類

HACCPでは、（健康障害）を引き起こす可能性のある要因を「危害」と言い、以下の3つがあります。

- ①（生物的）危害：微生物や病原体などによる健康障害。
- ②（化学的）危害：洗剤、殺菌剤、殺虫剤、（残留農薬）などによる健康障害。
- ③（物理的）危害：金属片（サビ）、ガラス、石、硬質のプラスチックなどによる健康障害。

作業者の取り扱う（食材）や作業方法により、上記のような危害が起こらないように管理することが重要です。 = 【P12-13】 =

### 3. 物理的危険の管理

物理的危険は、通常は食品中には（ 存在しない異物 ）によるケガなどをする可能性があるものを指します。異物には、（ 金属 ）やガラスなどの硬いもの、（ 髪の毛 ）や糸くずなどの（ 柔らかいもの ）など、さまざまなものがあります。

異物の混入を防ぐための管理には、以下の3つの分類があります。

- ・異物が（ どこから ）食品に入ったのか考えて、異物が（ 発生 ）しないようにする発生源対策。
- ・異物が（ 入っている ）ことを検知（検出）する（ 検査 ）対策。
- ・検知した異物を（ 取り除く ）除去対策。 = 【P21】 =