

★ 連載「HACCP 導入、運用のコツ」

旭川食品産業支援センター 浅野 行蔵

No.45 : 「やってよかったと実感できる HACCP へ」

法律的に制度化（義務化）が施行されて半年となりました。HACCP は、上手に運用すれば企業にとって大いに利益になる手法であり考え方です。仕方なく導入するのでなく積極的に導入することをお勧めします。原則 1 の危害要因分析においては自社商品を社員パート共に細部まで見直し、心配事を出して行くことで、製造工程を改良し、また改良して、さらなる改良して、仕上げていきます。最大目的は食中毒や事故を防ぐことだが、見直しを進めれば、自ずと生産性向上、原価率低減、賞味期限の延長、顧客クレームに対するす速い処置法の確率など商品全体の質が上がります。そして最大の利益は、社員が育つのです。新年を迎え、HACCP を活用して会社全体の質向上へと進年になって頂きますよう新年のお慶びを申し上げます。

【メルマガ：第 474 号（2022 年 1 月 5 日発行）より】

No.44 : 「原則 7 の記録、は書類づくりにあらず」

企業の方々との情報交換で、こんな話が出た。取引先からの監査が入るが、記録を見せてくださいと記録だけ見てゆく。こんな現実のやり取りから、HACCP は記録を作ることと誤解している人もいる。基本の COODEX の記述には、HACCP の原則 1 から順番に実施したことを残す（記録）こと、そして日々の製造での CCP のモニター（記録）を残すこととある。注目したいのは、これらは、自動的にできてくるもの、捨てずに保存するだけだ。監査に見てもらうのに記録作りで苦労されている会社があれば、何かおかしいと自社の HACCP を振り返ってください。私がかねてから HACCP の記録はウンコだと理解するとよくわかると言っています。正しい HACCP を進めると良いウンコ（記録）ができる。監査は、そのウンコを見ているのです。

【メルマガ：第 473 号（2021 年 12 月 1 日発行）より】

No.43 : 「モニタリングの方法と場所が工夫のしどころ」

HACCP は製造する食品の一つ一つの全てを安全だという製造方法を作ることだ。CCP でのモニタリングには、中心温度計で食品を刺して測定している絵が見られるが、あくまでイメージで、実際には役立たない。なぜなら商売で作る食品の数は膨大で、一つ一つ測定しては商売にならない。ならばと、日に数回測定とするところもあるが、これでは全数の安全を担保していることにならない。モニタリングの場所はかなり難しい課題なのだ。ある企業では、フライ時間を全ての具材で 80 秒としている。フライヤーで油温を一定温度に保つことは容易だ。80 秒で加熱できる大きさに全ての具材を統一することがモニタリングで全数の安全を担保している。おまけにどのフライも美味しく、美味しさで評判のお店となった。モニタリングは奥が深いのだ。

【メルマガ：第 472 号（2021 年 11 月 1 日発行）より】

No.42 : 「衛生管理は<食品の安全管理>と読む」

食品衛生法の一部改正が本年の6月に完全施行となり、HACCPに対応せねばなりません。何をやれば良いの？と疑問をもって厚労省のHPを見ても理解は進みにくい。原因の一つは、分かり難さだ。企業の人数によって「HACCPに基づく衛生管理」あるいは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」となっているが、題名から解らない。中身を読んでも解らない。解りやすくする魔法の呪文を授けます。表題の「衛生管理は<食品の安全管理>と読む」です。厚労省の文章の<衛生管理>を<食品の安全管理>と読み替えるとグッと解りやすくなる。政府機関には、内閣府に属する食品安全委員会なる組織があり、食品安全の用語は、厚労省は避ける掟があるようだ。惑わされずに<衛生管理>は<食品の安全管理>と読み替えよう。

【メルマガ：第470号（2021年10月1日発行）より】

No.41 : 「HACCPを理解する最短の方法」

この夏は、感染症拡大のために人が集まって、時間をかけて、たくさん話し合っただけの研修会ができませんでした。毎年実施していた3日間の「実際に作ってみようHACCPプラン」の研修を今年は開けずとも残念です。

よく受ける質問で、HACCPを理解するには？という問の答えは自分の商品で実際にHACCPの手順を順番に一つ一つやって行くことです。最近もやった方からは、順番に一つ一つ進めるとストンとお腹に落ちるところがあった、と感想をもらいました。今まで意味の無い作業もやっていたことに気も付いた、流れ図を変更して製造方法を改良した、とも。

皆様もすぐできます。HACCPの手順は、厚生労働省のリーフレットを見て、その一つ一つをやってみてください。そして、原則4までで残りはまだ手を付ける必要はありません。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161543.html>

【メルマガ：第469号（2021年9月1日発行）より】

No.40 : 「HACCPをPDCAサイクルで回すって？」

HACCPでは、いろいろな言葉が出てきて困っている、と言われる方もあるでしょう。表題の言葉も解説書には時々見かけます。日常生活で使わない言葉が多いと煙に巻かれていると疑いますね。表題のPDCAを回すは、具体的行動として何をすることなのか？食品製造と販売を続けている毎日の中で、他県の食中毒のニュースなどを聞き、わが社でも起こるのでは？と、はっと不安になることがあります。その時こそ、ニュースと同じ原因を自社に当てはめてみる、すなわち原則1の6項目の危害分析表に具体的に書いてみて、自社の製造工程に当てはめます。現状のCCPでのコントロールで事故は防げるのか？具体的に調べてください。

このように新たに出てきた心配事（危害）を自社の危害分析表に書き込んで、検討することがPDCAを回すことで、心配事への対策が書き加わったことになります。

【メルマガ：第468号（2021年8月2日発行）より】

No.39 : 「HACCP を始めたら製造しやすくなった、となるのが正しい導入」

今年6月から HACCP の導入は、法的に制度化され、すべての食品関連企業が行うこととなった。HACCP を導入したら、製造しやすくなった！と言っていますか？もし、煩雑になった！経費がかかる！と感じておられたら、ボタンの掛け違いがあります。コンサルにまかせればなし、ではないですか？コンサルは、HACCP を理解し、そして現場の作業も理解していますか？幾つもの企業がコンサルの選択間違いで生産性を落としています。企業幹部が、安全性向上のために主体的に考え、動くことが不可欠です。コンサルにまかせれば法律をクリアできるだろう、と丸投げすると製造工場は大混乱となり、それに耐えかねた貴重な人材も失う結果を招きます。生産性が向上していないなら HACCP の導入の仕方に問題あります。

【メルマガ：第467号（2021年7月1日発行）より】

No.38 : 「意地悪な事態を提案する役割」

先月は、小惑星探査衛星はやぶさ2も HACCP の方法を使っていたと述べたが、はやぶさ2の運用チームは、ハザード（危害）、「心配事」をどんどん列挙して数百にも達した。そんなに心配事が出るのか？と問われると、意地悪な状況を提案する役割の人を4人作って、あえて意地悪状況を提案して、それらに対する対策を組み立てて行ったそうだ。

食品企業においても「意地悪な状況の提案者」を作っても「心配事」の数を増やそう。北海道の春先ならどこにでもあるツララの落下が引き金で、大会社もつぶれた事件からもう20年経った。些細なことから重大な結果につながる怖さを HACCP で減らして頂きたい。はやぶさ2のように意地悪な状況の提案者を作って「心配事」をたくさん作って6項目の危害分析表で整理し、処置を決断して、会社を守って頂きたい。

【メルマガ：第463号（2021年6月1日発行）より】

No37 : 「はやぶさ2も HACCP のやり方を使っていた」

「はやぶさ2」は、C型小惑星リュウグウに接近して、母船から切り離れた小型着陸機を着陸させて岩石サンプルを回収し、そして地球に帰還させた。

その成功の裏には、HACCP と同じ考え方の運用管理があった。

HA ハザードアナリシス（危害分析）、これを「心配事」とすると解りやすいと言い続けていますが、はやぶさ2では、数百におよぶ「心配事」を出して、それらをチームで討論して回避方法、解決方法の一つ一つ具体化していった。そしてたった1回の本番に臨んだ。

エンジンが故障したら？燃料が漏れてしまったら？太陽電池が電気を作れなかったら？数百に及んだ「心配事」は、意地悪なほどの事態も含めて、全力で「心配事」を作り出した。

これは、HACCP の原則1のHA（危害分析）の行程と同じです。皆様の会社のはやぶさを飛ばして下さい。

【メルマガ：第462号（2021年5月6日発行）より】

No36 : 「心配事（危害分析）は、HA 表に随時追加して HACCP を育てます」

食に関わる方は、食中毒や異物混入のニュースが気になります。気になった時に自社製品も心配になります。ニュースの原因になった危害、心配事をすぐさま自社の HACCP と比べます。既に検討しておれば OK、否なら心配事を原則 1 の「6 項目の危害分析表」に追加して、自社なりの「決断」を加えていきます。ニュースと同じ事故になり得るのか？自社では防げるのか？同じ穴に落ちないために防ぐための製造法、管理法を作って、決断していきます。

心配事を発見した時、自社製品にあてはめて HACCP を強化して育てていくのです。HACCP プランを作った時には知られていなかった感染症や有毒成分や成分変化など様々な心配事が出てくるのが常です。HACCP を常に育てていきましょう。

【メルマガ：第 460 号（2021 年 4 月 1 日発行）より】

No35 : 「衛生管理 vs. HACCP 違いを理解していますか？」

衛生管理 と HACCP が、全く異なったものだと理解することは会社にとって重要です。違いがわからない方も多いのが現状です。原因は、地域 HACCP の審査項目や厚労省の言葉の使い方にあります。

安全な食品を売りたい！は経営者の想いです。具体的に何をして実現するかです。HACCP は、逆に不安な事態を考えて、それを避ける具体策を作る、という道筋です。

一方、衛生管理を語る時に「どこまで達成するか」の視点が抜けていることが多いのです。キッチンや製造工場が、ピカピカで「見た目が」衛生的であるのは好感されます。でもお金がかかる場合が多いです。

何をどこまで実施すれば安全を得られるのか？社長の判断と決断が求められているのです。

この表題の Web 講演会を 3 月 4 日に開催します。是非ご視聴下さい。

【メルマガ：第 457 号（2021 年 3 月 1 日発行）より】

No34 : 「非正常作業こそ HACCP を導入する」

感染症拡大で食品企業のビジネスに大きな影響が出ています。

生き残るための方向転換をせざるを得ない戸惑いや混乱も切り抜けねばなりません。

こんな時こそ HACCP を入れて業務事故を防ぎましょう。食品の仕様、製造法、配送の変化を変更しても安全を保たねばなりません。変更した非正常作業への「危害分析」を実施しましょう。難しく考える必要はありません。「心配点」は何かをリストアップする、それぞれの心配点で我が社は具体的にどんな行動をするかを定める。これらに関係者で共有する、のです。

生き残りのための業務転換で食中毒を出したのでは元も子もありません。

「危害」に関係者で共有し、非正常だった業務も得意技へと進化させて新時代を開きましょう。

【メルマガ：第 456 号（2021 年 2 月 1 日発行）より】

No33 : 「2021 年は日本の HACCP 元年です」

新年おめでとうございます。今年の 6 月から全ての食品企業で HACCP の実施が求められます。

法律施行の猶予期間の最後です。どの企業も安全性向上のために HACCP の手法を導入しましょう。センターでは、提供されている食品の性質に応じて、適切な HACCP 実施ができるように、引き続き具体的なサポートを進めてまいります。

リアルおよび Web セミナーそして企業へ出向いてのご相談にも承ります。

旭川および周辺からの食中毒事故を防ぎましょう。

【メルマガ：第 455 号（2021 年 1 月 5 日発行）より】

No32：「HACCP の記録は Codex の基準に従うべし」

「HACCP を実施していることを示すのに何を出版すれば良いのか？」という質問をしばしば受ける。答えは、元々 HACCP を説明した文章に明確に書かれており、HACCP の原則 7 そのものです。

Codex の文章として明確に書かれています。答えは、製品概要書（手順 2）、製造フロー図（手順 4）、6 項目の HA 表（原則 1）、CCP とした経緯（原則 2）、モニター状況（原則 4）、そして HACCP の運用が進めば、CL 外れで修正した状況（原則 5）、HACCP プランを変更した状況（原則 6）の記述を残せと書かれています。いずれも HACCP を順番に進めれば、当然のようにできあがってくるものです。

残しておけば良いのです。原則 7 とは、やったことを残しておきなさい、というだけなのです。

【メルマガ：第 454 号（2020 年 12 月 1 日発行）より】

No31：「HACCP プラン作りは、製造の改善につながる」

HA（危害要因分析）の成功のコツは、「心配事」を出しに出して、あらゆる困った事態を想定することです。センターでは、企業での実際の製造についてのプラン作成をお手伝いしています。

心配事をたくさん出して行くと、製造手順を変えた方が心配事を減らせることに気がつくことがあります。変えた場合の心配事もまた出して、けんけんガクガクと議論します。その結果、製造手順を変えてしまった例が幾つもあります。手順を変えると効率も向上し、品質のぶれも少なくなる例がほとんどです。

HACCP は製造手順を基本から見直すこととなります。新商品の企画でも HACCP を入れてゆくのは自然です。法律だから、ではなく、これを機会に基本からの見直しとなる HACCP プラン作成を御社でも進めましょう。

【メルマガ：第 453 号（2020 年 11 月 2 日発行）より】

No30：「HACCP プランの作成は具体的な商品と加工施設で」

法律の施行に伴い、当センターでも HACCP セミナーを行なってきました。「危害分析」をより詳しく学びたいとの希望を頂き、特定の工場で作る特定の食品として「瓶入りトマトジュース」についてプラン作りを行いました。

商品と工場を特定化しないと HACCP プランは作れません。現地視察も入れて参加者と「危害分析」を行いました。安全のために、何が心配なのか？ どこが勘所なのか？ どう取り扱えば良いのか？

より具体的な HACCP を学びたい方は、製造している食品を指定して研修ご希望をお寄せ下さい。

【メルマガ：第 451 号（2020 年 9 月 1 日発行）より】

No29：「改正食品表示法の施行」

この4月から改正された食品表示法が施行されました。当センターの毎月セミナーも今月号は、表示特集です。すでに表示を変更済みと思いますが、改正表示法の目指すところを改めて眺めていただければと思います。

安全性のために不可欠なアレルギー表示、新しく義務化された栄養成分表示、消費者代表からの希望の多かった原料原産地表示、地方食品が使いがちな無添加や不使用表示、そして強調表示などの注意点について Web 放送しております。栄養成分の計算の仕方、揚げ物での衣の栄養成分の計算方法なども紹介しております。

表示は、法律の義務であるとともに、製造企業から消費者へのメッセージの場所です。食品の内容を立体的に理解してもらい御社のリピーターを増やしましょう。

【メルマガ：第450号（2020年8月4日発行）より】

No28：「危害は具体的に表現する」

HACCP を実施するのに参考書や事例を学んでおられることでしょうか。参考資料には、厚労省の Web に掲載されている食品等事業者団体が作成した業種別手引書や HACCP モデル例もあるでしょう。そこで、大切な注意点があります。危害分析の書き方が具体的でないのです。例えば、化学有害化学物質の存在、生物病原微生物の存在、物理異物の存在、などと書かれています。有害化学物質ってなんだ？病原微生物ってなんだ？異物ってなんだ？とピンときません。具体的に書かないと、防止への発想が繋がらないのです。「異物」ではダメで、石の混入、骨の混入、木くずの混入、金属の混入と具体的に書き、心配をみな列挙するのです。なぜって、それぞれ対策が違うからです。骨と書けば防ぎ方も次々アイデアが出る。

危害分析は、必ず具体的に書く！

【メルマガ：第449号（2020年7月1日発行）より】

No27：「前提条件は危害分析の後で考えよう」

HACCP には種々の説明書がある。そのなかで前提条件プログラム（PP・PRP）なる項目もある。設備や人の衛生管理、取り扱い管理などを指している。これを「前提」だから先に検討するのだろうと勝手に考えてはいけない。あくまで HACCP プログラムを先に作って、その後に「前提条件」を考え、整備しよう。

HACCP の手順にそって進めて、どこが CCP かを突き詰めるのが最優先なのだ。間違っても「前提条件」を CCP 決定より先に考えてはいけない。余計な費用と人件費を支払うことになる。出費が拡大して会社も危なくなる。HACCP を進めて CCP で安全を担保できる製造方法を組み立てる。その製造方法を安定的に動かすにはどうするかと考えて「前提条件」を決めてゆくのである。

【メルマガ：第448号（2020年6月1日発行）より】

No26：「清潔環境を得るためにできること」

家庭で焼いたパンはカビが生えたのに、大手パン屋の商品はカビが生えない。これは保存料がたくさん

入っているからだ」と訴えた主婦がいた。真相は、家庭の台所が汚いので家庭で作ったパンにカビが生えた、という笑い話がある。

製造環境が清潔か否かのモニターが必要です。空気中のカビ、作業台や冷蔵庫、加工機器の各部など、拭き取り試験で微生物の汚染状況を定期モニターします。自社工場の汚染状況の現実を知るとは、季節による変化、原材料の違いによる変化、作業メンバーの配置変更による変化、製造食品の違いによる変化、などなど工場には時期ごとに変化する要素が多々あります。微生物モニターを自主検査で定期的に行いましょう。清掃方法も具体的に指示できるようになります。微生物への知識も増えます。

【メルマガ：第 447 号（2020 年 5 月 1 日発行）より】

No25：「手を洗うタイミングはいつですか？」

新型コロナウイルスの対策としても「手洗い」の重要性が報道されている。手の洗い方のイラストも示しているものもある。しかし、いつ手洗いをするのか？1日何回すれば良いのか？前回手を洗ってから、この左右の手はそれぞれ何に触れたのかを記憶していないといけない。そして次に何を触れようとしているのか？を予定することです。清潔なものをあつかう作業から準清潔なもの、そして汚染の可能性の高いものをあつかう作業へと順序よく手順を作ります。食品を扱う時の考え方と同じですね。日常生活での汚れへの配慮は、食品工場での手順につながります。手を洗剤で洗うことが先ず重要で、アルコール噴霧は、汚れを取った手には効果がありますが、汚れたままの手に噴霧しても効果はほとんどありません。

【メルマガ：第 446 号（2020 年 4 月 1 日発行）より】

No24：「HACCPを進めていますか？」

当センターでは、「まずはやってみよう HACCP！」水泳と同じで水の中で泳いでみないと HACCP は上手にならないと宣伝しております。気負わずに、まずは始めましょう。皆様の会社から食品事故を出さないために HACCP はシンプルでリターンの多い考え方です。でも自分で泳ぐという意識が大切です。

自社製品への「心配事」はリストアップされていますか？社員が集まって「心配事」を出しましたか？しつこく「心配事」を絞り出しましたか？コンサルに任せっきりでは御社の未来はまことに危うい。

心配事を防ぐための知恵で安全への道を作るのが HACCP。機械や設備の改良にお金をかけなくても作れる道があるはずです。

【メルマガ：第 445 号（2020 年 3 月 2 日発行）より】

No23：「新製品作りも HACCP の手順で」

食品企業は、常に新製品開発をする運命にある。お客様の好奇心を刺激できる新商品が求められている。老舗であっても世の中の変化に合わせて、甘さ控えめとか、食感を柔らかくする工夫など常に変化にさらされている。変化は具体的には、新しい原料を使う、新しい加工法を導入する、あるいは、今までとは配合を変える、となる。それが安全性に影響するのか？味ばかりを気にしては片手落ちです。pH や糖度、水分活性の変化に気を配って欲しい。これらは安全性と賞味期限に直結する要素だからだ。

今までと同じ殺菌法では効果が薄いのでは？と「心配」してみよう。とくに pH には注意が必要だ。pH

が上がってくると殺菌がより難しくなってくる。容器の変更も要注意だ。酸素透過性や光の透過性の変化も賞味期限と直結している。

【メルマガ：第 441 号（2020 年 1 月 6 日発行）より】

No22：「HACCP は記録じゃないよ！」

「HACCP は、要は記録を取ることだ」との噂は、間違いです。この誤解のために、現場は余計なことを「やらされて」仕事は増えるが給与が上がらない状況に陥る。現場に入ってこの「記録」を見せてもらおうと「やらされ感満載」でインチキ記載も見破れる。そう、「記録」が安全を向上するなんて嘘だ！と従業員はカラダで知っている、にも関わらずやっている現場の不幸。経営者の理解不足です。

製造している食品を安全に提供するのに、製造のどの工程で具体的に何をすることが必要なのか？の共通認識を育て上げるのに役立つのが HACCP です。製造の勘所（CCP）が設定できて、CCP さえきっちり操作できれば、ほかはあまり気にしなくても良いよ、というのが HACCP の考え方です。研修会でお待ちしています。

【メルマガ：第 440 号（2019 年 12 月 2 日発行）より】

No21：「ISO22000 も FSSC22000 も要は HA だ！」

大きめの企業で、ISO22000 や FSSC22000 の民間認証を得て、それを宣伝している企業も多い。でも現実には、張りぼての認証も多々ある。取引会社に認証企業があれば、是非その HA、即ち「6 項目の危害分析表」を見せてもらうべきです。危害分析表の内容をよく読んで、安全に製造するための無駄のない決断が下されているか？もし疑問符が沢山つくなら、ほかに沢山の資料があっても「張りぼての ISO22000」といえません。

筆者は、大きな企業に対しても HACCP セミナーを開いています。FSSC22000 認証企業の担当者からは、自社の FSSC22000 は形骸化している、とセミナー後の感想を頂きます。HACCP の中心は HA です。これがないと、何があっても全てゴミです。1 人の企業でも HA を攻めれば、安全性は飛躍的に向上します。

【メルマガ：第 439 号（2019 年 11 月 1 日発行）より】

No20：「HACCP は“水泳の習得と同じ”ととく、

その心は、自分で水に入って練習するのが一番」

この夏も「自分でやってみる HACCP 研修会」を開き熱心な作業と討論を繰り広げて頂きました。同様な研修を千葉でも行い、自ら水に入って泳いでみる効果を実感しました。

参加者の最も関係する食品を 1 つ選んで、5 人程度のグループで HACCP プランを作ってゆく実践研修です。HACCP の手順にそって一步一步進める。その食品の製造法がなぜその方法なのか？安全性が損なわれそうな心配事を整理してゆくとまさに水に浮く感覚を体験するのです。

法律化されたから HACCP をお勧めしているのではなく、費用がかからず安全性をアップできる合理的な考え方だからです。たくさんある参考書など読まなくとも、HACCP の手順従い忠実に進めるのが一番。

皆様も水を恐れず、泳ぎだしてみましよう。

【メルマガ：第 437 号（2019 年 10 月 1 日発行）より】

No19：「認証不要なら HACCP をやっていることを何で示すか？」

HACCP 導入において「認証は不要」とご案内し、厚労省も不要を表明しています。先日企業から受けた質問は、「何を示せば HACCP をやっている」と外部に証明できるか？」でした。

私がかねてから HACCP の導入に当たっては、原則 1 と 2 と 4 をやりましょう、と言い続けています。もととなる Codex の説明には、製品説明書、製造流れ図、6 項目の危害分析の表、そしてモニタリングの状況です。原則 1 と 2 と 4 を実施すれば自動的にできる書類です。それ以上何も不要なのです。

2020 年 6 月から法律の施行がきまり、プラス 1 年の猶予期間が設けられています。HACCP を導入して商品が良くなった、と感じてもらえるよう、HACCP の原則 1 と 2 と 4 の実施をめざして行きましょう。

【メルマガ：第 436 号（2019 年 9 月 2 日発行）より】

No18：「食品を扱う企業が、この夏に済ましておきたいこと」

食品を扱う企業にとって来年 4 月からは、3 つの法律が実施に移るので、この夏には整備を終わりたいものです。当センターでも繰り返しセミナーを開いている(1)食品成分表示、(2)栄養成分表示、そして(3)HACCP 導入です。大きな法律の改正なので、マスコミ、衛生関連企業など、たくさんの情報が流れています。中には的外れ情報もあったり、商品の販売にたくみに誘導するものなどがあり、注意が必要です。

センターでは、中小企業においても実施が可能で効果の高い対処法をわかりやすく解説しています。毎月のセミナーに積極的にご参加下さい。8 月 27, 28 日は HACCP 研修会、9 月 26 日は、栄養成分表示など表示や計算方法についての予定です。

【メルマガ：第 433 号（2019 年 8 月 1 日発行）より】

No17：「HACCP 実践的研修会は 8 月 27,28 日に実施です」

HACCP の積極的な導入を強くお勧めしておりますが、この夏も 2 日間の実践的研修会を実施します。

先月のメルマガでも、心配する心こそ HACCP の基本、一番大切な「危害要因分析」です。と申し上げておりますが、この研修会では、丸 1 日を「危害要因分析」に費やし、しっかり訓練します。「危害要因分析」即ち HACCP 原則 1 こそ最も重要なステップです。甲子園の高校野球と同じで原則 1 で負けると原則 2 へ進めません。

「心配事」をご自分で考えてみて時間をかけて悩んで、その経験から開けてくる展望を実感頂くと HACCP 理解への道です。ほかではなかなか受けることのできない実践的研修会で HACCP をご自分の道具として使えるようにして下さい。

【メルマガ：第 432 号（2019 年 7 月 1 日発行）より】

No16：「気をつけよう、食材にも微生物は存在する！」

先月のセミナーは、「食中毒事故から学ぶ」でした。熱心にお聞き頂き感謝いたします。各社とも事故防止に心がけられ、手を洗ったり、調理器具を洗剤で洗ってお湯をかけ、あるいは次亜塩素酸ソーダ水で殺菌したり、気を遣っておられます。でも忘れないで欲しいのは、食材そのものにも食中毒菌が存在してい

ることです。

鶏、豚、牛など肉は、と殺し枝肉への加工で、腸管から出てきた有害な細菌の汚染が多く、菌数の多い食材です。野菜も土壌接触があり微生物が存在します。

知っておかねばいけないことは、食材は、洗って菌数は落とせないことです。食材を触った器具や手で、その次に何かを触れていませんか？汚染が広がります。

心配する心こそ HACCP の基本、一番大切な「危害要因分析」です。

【メルマガ：第 431 号（2019 年 6 月 3 日発行）より】

No15：「正しく HACCP を導入すると仕事が楽しくなる」

HACCP を導入された会社で、「チェックリストが増えて煩わしい！」毎日、午前も午後もちこちで記録を書かされる、ちょいちょい忘れるので、帰る間にまとめて書く、など、煩わしさが増えた、と感じられたら、それは HACCP ではない煩わしさを入れてしまったのです。

正しい HACCP ならここぞと集中する工程の数が減り、明確になるので、煩わしくはありません。職場みんなで大事な工程をしっかりと運用するので、食を作る楽しさを感じる！安全な食を提供する自信が持てる！品質の高い食を提供する誇りを感じる！の三拍子なので仕事が楽しくなります。

もし、煩わしさが増えたり、記録作りのやらされ感を感じたら、HACCP でないものを入れてしまったと見直しをしましょう。

【メルマガ：第 431 号（2019 年 5 月 7 日発行）より】

No14：「HACCP 認証は不要（厚生労働省）」

HACCP を実施についての「認証は不要」と厚生労働省も正式に発表している。厚労省は、HACCP に関する Q&A を web で公開し、随時項目を追加している。<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483069.pdf>

その中で、認証についても触れており、『食品衛生法に基づく規制においては、事業者に対して、これら民間認証の取得を求めないこととしています。』として、認証は取る必要はないとしている。

「HACCP 認証」に関しては根強い誤解があって、HACCP を導入することは認証を取ることと、誤って思い込んでいる企業主がとても多い。筆者もしばしば強い思い込みの方から質問を受けて驚くばかり。

HACCP に認証は不要です。

【メルマガ：第 428 号（2019 年 4 月 1 日発行）より】

No13：「1 品ずつ HACCP プランを作ることを勧めます。」

ホテルなどメニューが多い企業で、レシピをグループに分けて HACCP プランを作ることがあります。しかし、これはお勧めしません。グループ化して数品を一緒に考えるとざっくりと見てしまい、心配事（Hazard）を見逃してしまいます。

心配事はそれぞれ個性的で、最大公約数では抜け落ちてしまいます。例えば加熱するレシピとしてステーキとハンバーグを一緒にするのは間違いです。ハンバーグは中心まで汚染の心配が高いが、ステーキでは中心の汚染心配は低い。一方、加熱なしのレシピでは、キュウリと玉ねぎのサラダとレタスと玉ねぎで

は心配が違う。キュウリは次亜塩素酸でも菌数を減らせないので。

100 もメニューがあるので1つずつでは、終わらないと心配するより、是非1品ずつ HACCP プランを作ってください。結局は早道となります。

【メルマガ：第427号（2019年3月1日発行）より】

No12：「HACCPの導入、運用のコツ(12) CCPはいくつある？」

個数が話題になるのは、CCP（クリティカル・コントロール・ポイント：重要管理点）食品を料理や製造する工程において、科学的根拠に基づいて正確に実行せねばいけない操作です。

1つか2つに収束するのが良い姿です。もし数が多くなったら、あちこちが勘所という意味で、ちっともキモではないですね。多くなった場合は、製造方法に欠陥がある、あるいは安全確保の方法が理解できていない場合です。

一方、金属探知機しか CCP が無い、というのもほとんど誤りです。CCP を決めて行くときこんな状況に陥ったら、製造方法に欠陥があると理解して、より良い安全を確保できる製造方法があるはずだと自社の製造方法を見直してください。当センターもお手伝いいたします。

【メルマガ：第425号（2019年2月1日発行）より】

No11：「HACCPの導入、運用のコツ(11) 勘所を定めるメルマガ」

CCP とは「踏み外すと取り返しのつかない状態へと移行してしまう」大切な工程、と先月のメルマガで申し上げました。CCP としての工程が、「きっちり」と操作できれば安全な食品が作れる。というのが HACCP の基本の考え方です。

CCP を1カ所に絞ることができれば管理しやすい。3つや4つとなってくると製造工程そのものに問題を抱える不安全製造工程であるか、CCP の考え方を未だ理解していないか、と考えましょう。1カ所でもそこが金属探知機という製造工程も問題があると考えましょう。

CCP で「きっちり」とは、具体的に何をすることかを示すことが原則3のCLとなります。なぜその操作を行うのか？その操作によってどんな原理で安全な食品ができるのか？操作に対する誰にでも説明できる科学的根拠が必要です。

【メルマガ：第423号（2018年12月4日発行）より】

No10：「勘所を定めるメルマガ」

CCP の続きです。クリティカル・コントロール・ポイントの頭文字です。英語のコントロール・ポイントは、すでに日本語に入っています。漢語ならば、制御・点、です。食品の製造において操作する所です。クリティカルには、厳密な意味があります。病状が危篤！踏み外すと崖から落ちる境！

核の連鎖反応が起こる分量、臨界量！光の角度が劇的に変わる角度、臨界角！など、踏み外すと取り返しのつかない状態へと移行する意味です。逆に言えば、クリティカルを意識して操作すれば、安全な領域へ誘導できる要、だから勘所ということです。

食品の製造でのクリティカルを意識していますか？製造で設定した加熱温度で、病原菌は殺せますか？

その設定は正しいのでしょうか？ CCP の設定についてセンターでも相談に乗っております。

【メルマガ：第 421 号（2018 年 11 月 1 日発行）より】

No9：「勘所を定める」

HACCP の 7 原則のうち原則 2 は、まさに 2 番目に大切な原則です。安全の「勘所」を見定め「勘所での行動を定める」のです。製造のいろいろな操作の中で、安全の勘所がどこなのかを探します。そもそも「勘所」とは、ここしかないピンポイントの場所をきっちりと押さえることです。勘所を押さえることによって原則 1 でたくさん出てきた心配事を解消させることを狙います。必須管理点の決定 CCP と呼ばれています。

探してみたものの勘所が判らない、反対にあちこちある、となったら現在の製造方法が安全を保つためには不十分な方法であると考えます。製造方法を見直し安全な製造法の再構築が必要になります。一方、勘所を 1 カ所に決められたら優れた製造方法と言えるでしょう。

【メルマガ：第 420 号（2018 年 10 月 1 日発行）より】

No8-3：「HACCP リーダー養成研修会を開きました」

今年も HACCP リーダー養成に効果的な 2 日間の研修会を開きました。帯広でも 3 日間の研修会を実施しました。「HACCP とはなに？」という基本的な疑問の答えを自分の手で発見できる体験型研修会です。

具体的な食品品目を対象として HACCP の手順を 1 つずつチームで実施してゆくと開眼する境地があります。研修会では他企業の方とチームを組むので違う常識で働いている方々の意見を戦わせることで自社レベルも体感できます。

HACCP の手法は、最もお金をかけない安全確保の手法です。HACCP はたくさん書類を作ることはありません。種々の誤解から自由になって自社商品の安全性を高めましょう。HACCP を愚直にやるとその先の発展へとつながります。

当センターでは、研修会だけでなく随時ご相談に応じております。

【メルマガ：第 419 号（2018 年 9 月 4 日発行）より】

No8-2

今月は「HACCP 認証」です。HACCP という「認証」と直結して受け取る方が多いです。6 月に改正食品衛生法が国会を通り、HACCP は食品関連の全ての企業が実施すること、という法律です。

法制化が議論されだした当初は、「義務化」という強い用語も用いられていましたが、その後トーンが変わり、制度化、法制化と言われるようになりました。全ての食品企業が「HACCP を使用している」という姿勢をまず示すこととなりました。法のもと HACCP を実施しているのですから、認証は不要なのです。世界共通の Codex の HACCP なので、輸出の際も HACCP のもとで製造したと明記できます。

当センターでは、利用価値のある Codex の HACCP の導入をお手伝いしております。

セミナーを実施し、個別のご相談も受け付けています。

【メルマガ：第 418 号（2018 年 8 月 1 日発行）より】

No8-1

今月は、手順6【原則1】Hazard Analysisのその2です。「危害要因分析」と翻訳されていますが、私はさらに翻訳して「心配事リストをつくる」説明しています。特定の食品を作っていく工程において、気にして注意しなければいけない事々があります。これらに正面から向き合って、書き出してゆく、を行います。言うだけではダメで、必ず書き出します。工場長はもちろん、毎日直接加工しているパートタイムの方々も正面から向き合います。HACCPでは、原則1の討議で出した心配事の一つ一つに安全策を考えてゆくのです。

「心配事」のすべて対処方法を決めておけば、事故の可能性は最小になる、はずですね。これがHACCPの肝です。それ故に「想定外」をなんとしても減らす！ことが重要なのです。

【メルマガ：第416号（2018年7月2日発行）より】

No7

製造のそれぞれの工程での「心配事を全て」リストに載せる（手順6【原則1】）。

HACCPが生まれた元祖であり、最重要のステップです。流れ図を描いた製造の一つ一つの工程ごとに、事故を起こしそうな要因を全てリスト化します。Hazard（心配事）を全て網羅できるように、チームメンバーは、最大級の心配性になって、心配事を思い浮かべ、心配の一つ一つを言葉にします。

食品だけでなく事故の多くで「想定外」という言葉が使われました。まさかそんなことが！滅多に起こらないことが！と事故後に言われました。想定外を作らない発想の工夫が必要なのです。それが手順6【原則1】のHazard Analysisのステップなのです。心配事の数をたくさん出す。出てきた心配事を否定しない。全て言葉にしてリストにするのです。

【メルマガ：第415号（2018年6月1日発行）より】

No6

製造工程の流れ図が現場と一致しているかを検証する（手順5）。手順4で作った「流れ図」が、製造現場で本当にその通り行われているかを確認します。これが意外に大切で、違っていることも多いのです。食品工場は、製造数の波が大きいのが特徴です。特に製造が多い時にいつもと異なった作業をやったり、放置時間が長くなったり、作業する場所を変えたり、が起こることがあります。食中毒や異物混入などの事故は、「いつもと違う状況」で起こることがほとんどです。流れ図は、どんなときでも本当なのか？例外があるのでは？よく調べて下さい。日によって作業者が替わると製造法が異なることもあります。その品目の全てが、同じ方法で作られているか？くどく検証を行うことが無事故への一歩でもあります。

【メルマガ：第413号（2018年5月1日発行）より】

No5

今回は、HACCPテキスト（下記URL）の手順4です。その食品はどのような順序で作られるか、具体的に流れ図として絵にします。図の上の方には使用する原材料を水も含めてすべてを書き並べます。それ

らが、どの順序で料理されてゆくのかを流れ図として線で結んで「見える化」します。レシピの見える化です。

流れ図の途中には作業（調理）名を書きます。混合、強く混合、ざっくりと混ぜる、5分かけて混ぜる、あるいは、弱火で加熱20分、オーブン170℃で1時間加熱、冷蔵庫で品温10度以下になるまで冷却、などです。操作が複雑で全体図には書き込みにくいときには、特定の混合作業のみを現した別図を作っても良いでしょう。どの順序で混合するのか？加熱しながら混合するのか？

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第411号（2018年4月2日発行）より】

No4

今回は、HACCPテキスト（下記URL）の手順3です。続いて食品の特徴を書き出していきます。(1)どのようにして食べるのか？そのまま食べるのか？焼いて食べるのか？ゆでる？電子レンジでチン？凍らせる？など消費者自ら料理が必要なのか？を具体的作業を書いて明確にします。(2)食べる人はだれ？幼児？高齢者？歯が弱い人？小児？成人？特定の病気を抱えた人？(3)これらの条件は、明確に食品包装の表面に書かれているか？消費者が自分の手にしてその後どんな行為（調理など）をするのか？そもそも消費者とは誰を指しているのか？これらを前提として工場での製造がなされねばなりません。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第409号（2018年3月1日発行）より】

No3

今回は、HACCPテキスト（下記URL）の手順2です。ここでは、HACCPプランを作る食品の情報を表にします。まず名称、原材料、添加物、賞味期限を書くとともに、食品のpHや水分活性などの仕様も決まっておれば書き出します。包材の種類や特徴（酸素透過性、窒素充填、脱酸素剤）も入れましょう。内容量、包装単位もいれます。容量の異なる複数の商品があっても、その中の一つに絞ってHACCPプランを作るのです。容量が異なっても製造工程が異なることがあるからです。たくさんの種類を製造している会社でも、HACCPプランは、このように一つ一つの商品に焦点を絞って作成するのです。食の安全は十把一絡げでは漏れが出てしまうのです。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第407号（2018年2月1日発行）より】

No2

HACCPは、ガイド（下記URL）に従って、12段階の手順を順番に実行して行くと出来上がっていく明快さで、順番に一步一步です。

第1段階は、社員を集めてHACCP計画を作るチームを結成します。製造担当だけでなく販売や購買、輸送など、自社製品を異なった立場に関わる社員を集めます。得意技の異なった社員です。人数は4～8人くらいでしょう。何事も最初が大切です。チーム結成式を開き、社長も入ってキックオフの結団式をや

りましょう。全社を挙げて商品の安全性向上をめざすキックオフが大切で、その後効果が出てきます。専門家がおらず不安と思っても社員でスタートしましょう。でも困ったらセンターへご相談下さい。HACCPミーティングへの専門家の臨時参加などもご相談頂けます。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第405号（2018年1月9日発行）より】

No1

HACCPは、整理された考え方で食品の安全を向上するという方法です。食品の安全に国境はありません。日本でも世界標準となっているHACCPの考え方を全ての食関連企業に導入することが求められるようになります。当センターでも導入をサポートする研修会（次回予定2月1日）を開くとともに個別相談にも応じております。

世界標準の方法が解りやすく示されているパンフレット（下記参照）をもとに、最初から一つ一つ焦らずに実際にやってみることをお勧めしております。メルマガでもやり方解説を進めて参ります。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第403号（2017年12月1日発行）より】
