

★ 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

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-Shokuhinanzenshu/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-Shokuhinanzenshu/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で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す、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-Shokuhinanzenshu/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-Shokuhinanzenshu/haccp_leaflet_24.pdf

【メルマガ：第 403 号（2017 年 12 月 1 日発行）より】

*