

★ 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

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 がない、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 とした工程が、「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付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 というと「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、「いつもと違う情況」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、オープン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】
