

★ 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

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」といえます。

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返して頂きました。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。

私はかねてから 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よう。

【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 実戦的研修会は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日間の実戦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戦的研修会で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】
