

## ★ 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

\*\*\*\*\*

### 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して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。これらを関係者で共有する、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」を関係者で共有し、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 としての経緯 (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、そして強調表示のなどの注意点に

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变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実施し

ましよう。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。そして次に何に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】

\*\*\*\*\*