

★ 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.46 : 「冬場の温度管理も HACCP で」

寒い北海道、中でも寒い旭川、朝の工場のスタートアップにも時間がかかる。加熱釜の温度上昇にも時間がかかる。加熱始めて何分という時間管理でなく、食品の実温を測定する管理にしよう。温度上昇が遅い、温度が上がりきらない、ボイラーのパワー不足と考える前に熱が無駄になっていないかを調べて見よう。蒸気バルブやジョイントの点検の後の断熱材の処理は正しくなされているか？温度を連続的に測定して電波で飛ばすタイプの測定器やスマホにつけるサーモカメラなどで以前より低価格で温度情報を得られるようになった。冬の加熱不足を無くしましょう。季節によって製造条件が大きく変わる北海道、CCP 管理が重要です。

【メルマガ：第 476 号（2022 年 2 月 1 日発行）より】

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、は書類つくりにあらず」

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 CODEX 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勞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。私はかねてから 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、美味しさを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下さい。そして、原則 4 まで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。

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 年が経った。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、母船から切り離し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、解決方法を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】
