

★ 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

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。

私がかねてから HACCP の導入に当たっては、原則1と2と4をやりますよ、と言いつけています。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つたり、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 実践的研修会は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日間の実践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践的研修会で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、午前も午後もあ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】

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】
