

★ 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

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でき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 か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地があります。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。

法制化が議論されだした当初は、「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。心配事の数をとくさん出す。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と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、オーブン170℃で1時間加熱、冷蔵庫で品音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-Shokuhinanzenu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第411号（2018年4月2日発行）より】

No4

今回は、HACCPテキスト（下記URL）の手順3です。続いて食品の特徴を書き出していきます。(1)どのようにして食べるのか？そのまま食べるのか？焼いて食べるのか？ゆでる？電子レンジでチン？凍らせる？など消費者自ら料理が必要なのか？を具体的作業を書いて明確にします。(2)食べる人はだれ？幼児？高齢者？歯が弱い人？小児？成人？特定の

病気を抱えた人？(3)これらの条件は、明確に食品包装の表面に書かれているか？消費者が自分の手にしてその後どんな行為（調理など）をするのか？そもそも消費者とは誰を指しているのか？これらを前提として工場での製造がなされねばなりません。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第409号（2018年3月1日発行）より】

No3

今回は、HACCPテキスト（下記URL）の手順2です。ここでは、HACCPプランを作る食品の情報を表にします。まず名称、原材料、添加物、賞味期限を書くとともに、食品のpHや水分活性などの仕様も決まっておれば書き出します。包材の種類や特徴（酸素透過性、窒素充填、脱酸素剤）も入れましょう。内容量、包装単位もいれます。容量の異なる複数の商品があっても、その中の一つに絞ってHACCPプランを作るのです。容量が異なっても製造工程が異なることがあるからです。たくさんの種類を製造している会社でも、HACCPプランは、このように一つ一つの商品に焦点を絞って作成するのです。食の安全は十把一絡げでは漏れが出てしまうのです。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第407号（2018年2月1日発行）より】

No2

HACCPは、ガイド（下記URL）に従って、12段階の手順を順番に実行して行くと出来上がっていく明快さで、順番に一步一步です。

第1段階は、社員を集めてHACCP計画を作るチームを結成します。製造担当だけでなく販売や購買、輸送など、自社製品を異なった立場に関わる社員を集めます。得意技の異なった社員です。人数は4～8人くらいでしょう。何事も最初が大切です。チーム結成式を開き、社長も入ってキックオフの結団式をやりましょう。全社を挙げて商品の安全性向上をめざすキックオフが大切です、その後効果が出てきます。専門家がおらず不安と思っても社員でスタートしましょう。でも困ったらセンターへご相談下さい。HACCPミーティングへの専門家の臨時参加などもご相談頂けます。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第405号（2018年1月9日発行）より】

No1

HACCPは、整理された考え方で食品の安全を向上するという方法です。食品の安全に国境はありません。日本でも世界標準となっているHACCPの考え方を全ての食関連企業に導入することが求められるようになります。当センターでも導入をサポートする研修会（次回予定2月1日）を開くとともに個別相談にも応じております。

世界標準の方法が解りやすく示されているパンフレット（下記参照）をもとに、最初から一つ一つ焦らずに実際にやってみることをお勧めしております。メルマガでもやり方解説を進めて参ります。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/haccp_leafleta_24.pdf

【メルマガ：第 403 号（2017 年 12 月 1 日発行）より】
