

# ★ 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

\*\*\*\*\*

## 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。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、防止への発想がつかないのです。「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

なのです。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変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ょう。清掃方法も具体的に指示できるようにします。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。そして次に何を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】

\*\*\*\*\*

#### **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」を見せてもらおうと「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】

\*\*\*\*\*