

## ★ 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.50 : 「書類を作ることが HACCP ではない、いまさらながら・・・」

本シリーズで短文を毎月配信しておりますが、まだまだ多くの迷える企業人がおられるのが現状です。HACCP を導入に当たって、書類が増えて、それらの書類を作るのが HACCP なのだと大誤解に陥っている会社も見かけます。

監査に来る人達にも問題があります。書類、書類と書類しか見ない人達も多いようです。HACCP の理解なしに監査はできませんが、現状とずれているようです。監査された方も書類さえあれば良いのだ、と大誤解が生まれます。これが大きな事故のもとになってしまいます。

HACCP 導入で重要なのは、「危害分析の共有化」です。社長も従業員も自社の製造している食品について、どんなことが心配事（危害）で、それらの起こりやすい条件は何か！などの理解が行き届いた現場を作ってください。

【メルマガ：第 481 号（2022 年 6 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### No.49 : 『食品等事業者団体が作成した業種別手引書※1』は、見ないほうが良いと答えています」

50 名以下の小規模の食品関連企業は、手引書を参考にして食品の安全管理を進めることが推奨されています。ところが、このたくさんの手引書たち、出来もバラバラで HACCP を理解している人が書いているとは思えないものも多いのです。手引書たちの HP の表記に公表日と改定日が書かれているものも多いのは、各方面からの欠陥指摘で改訂されたのですが改訂後も依然として問題を抱えています。

厚労省の目的は、第一に自社業務に近い同業者の危害を学んで欲しい、というまっとうな意識です。手引書を見るならここだけ見ることをお勧めします。

著者として本当に参考にして欲しいのは、リーフレット『ご存じですか？HACCP』※2 が第一です。センターでは、HACCP 導入および運用のお困り質問も歓迎です。HP の問い合わせから質問をお寄せ下さい。

※1 『食品等事業者団体が作成した業種別手引書』

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

※2 リーフレット『ご存じですか？HACCP』

[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/haccp\\_leafb\\_24.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/haccp_leafb_24.pdf)

【メルマガ：第 480 号（2022 年 5 月 2 日発行）より】

\*\*\*\*\*

**No.48：「厚労省の用語の『衛生管理』は、「食品の安全管理」と読み替える、その2」**  
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施にあたって、「どんな清掃を行えば良いのか？困ってしまう！」と困惑の声をもらいました。昨年 10 月にも書きましたが、厚労省の用語「衛生管理」は「食品の安全管理」と読み替えないと意味が通じません。厚労省は内閣府の食品安全委員会に遠慮したのか、食品の安全、という用語は使わないのです。あれもこれもみんなひっくるめて「衛生管理」と書くので国民には伝わらないのです。

小企業でも一番売れている食品について、HACCP の順序に従って手順 1～5 まで作業を進めて、手順 6＝原則 1 の「心配事のリストアップと処置の決定」を行い、次に原則 2（勘所はどこ）と原則 4（勘所での測定法）を決めましょう。ここまで出来れば、HACCP 導入ができたと胸を張りましょう。

【メルマガ：第 479 号（2022 年 4 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

**No.47：「茶碗蒸しの温度管理も HACCP で」**

ある飲食店で、HACCP 導入で、茶碗蒸しの中心温度の測定を始めたところ、測定者によって 5 度近くも記録が違っている。調べて見ると卵液の温度を測定している人、具の鶏肉の温度を測っている人、ぎんなんの温度を測定する人、と、なにが中心温度なのか？と議論になった。安全なのか？そして美味しいのか？と。明らかになったのは、このお店の茶碗蒸しは温度差があって、出来に当たり外れがあり、美味しさを提供できていなかった。

一つ一つの茶碗蒸しが、もれなく美味しく安全で提供するためにいちから製造方法を考え直すことにした。具の種類、大きさ、温度ムラが少なく過加熱になりにくい加熱方法の工夫を始めた。HACCP を詰めてゆくと商品の全数について安全でかつ美味しくと達成することが出来る。

【メルマガ：第 478 号（2022 年 3 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

**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労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んと言っています。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、美味しさで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、たくさん話し合っただけ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ても残念です。

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ー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ください。そして、原則4までで残り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】

\*\*\*\*\*