

## ★ 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.60「HACCP でやるべきことは、記録でなく心配性になってみることに」

HACCP の導入が進んできました。なかには「HACCP はわかった！要は記録を残すことなんだよね！」と答える人もおられます、が、違います。記録を残すことは、外から監視する人の視点です。本当に役立つ HACCP にするコツをお伝えします。

HACCP は、HA（ハザードアナリシス）が目玉です。これは、自社の食品製造の工程で起こりうる事故を徹底的に掘り出すことが中心です。徹底的にやるためには、勉強にも時間を割く必要があります。過去や国内外の事故例を調べるのが一つです。インターネットの進歩は、事例調査が飛躍的にやりやすくなりました。自社の食品×事故例と検索するのが最初で、関連用語に替えて検索し、自社の食品の類似食品で起こった事故を知りましょう。海外事故例も翻訳機能を使って事故例を学びましょう。

【メルマガ：第 493 号（2023 年 4 月 3 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### No.59「HACCP 導入は、1 人経営の食品企業でも役立つ」

HACCP については、折々に講演会を続けています。先月の講演会でも参加者からの意見として「HACCP は大企業が行うものだと思っている」との感想が出た。なぜそう思うかと尋ねてみると、HACCP をきっちりやるとまるで手術室のような無菌室で食品製造を行うことになる。そんなに改装する費用なんかでない、とのこと。これは誰かにだまされていますね。現状の施設で安全に作るための工夫ができるのが HACCP です。設備を入れないと HACCP ができないと信じて倒産した会社もあります。

食品産業支援センターでは、HACCP の正しい普及に力を入れて、皆様への情報提供、現場での調査や相談、HACCP 導入サポートを進めてまいります。旭川および周辺地域の食品製造が、より合理的で安全な製造ができることを応援しております。

【メルマガ：第 492 号（2023 年 3 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### No.58「HACCP チームはメンバー入れ替える」

HACCP の 12 の手順を最初から一つ一つ丁寧に進めることは、自社の作る商品への安全への思いを具体的に形にすることになります。会社のすべての人が、HACCP の手順を具体的な商品で経験することこそ安全教育となります。12 の手順、中でも 1 のチームを作る、から手順 9 のモニタリングまでを自社の特定の商品について丁寧に行い、チーム活動に参加してもらいたい。社員全員に自社製品の HACCP プラン作成を体験してほしいのです。これが最大の社員教育となります。HACCP チームはメンバー入れ替える、という運用をし

ていただくとうまくいくでしょう。

工場清掃の手順を決めてゆくにも清掃の必要性や程度の共通理解が進むので、出来上がった清掃の手順書は、適切に実行されるのです。これも HACCP チームを経験することの成果です。

【メルマガ：第 491 号（2023 年 2 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.57 「HACCP 運用の見直しと目標」**

忙しい 12 月を乗り越えて、ほっとした気分のお正月をお迎えのことと思います。新年の点検の一つとして HACCP も見直しましょう。HACCP を導入して、良かった！効果が見えた！と感じておられるでしょうか？賛同頂けたら、なぜ効果が見えるようになったかを考え、もっと効果を挙げる工夫をしたいものです。

まずは、一番売れている商品、会社を支えている商品の HACCP の稼働状況を点検しましょう。導入前より品質は上がっていますか？全数 CCP 管理ができていますか？

新商品も HACCP の考えで製造工程を作れていますか？HACCP チームのメンバー変更は、HACCP の活動をより多くの社員が主体的に行動し、責任感と商品への誇りを醸成していきます。

一方、義務だと言われ導入したが、現場は煩雑になっただけ、と感じておられたら、今年には是非とも当センターのセミナーに参加して HACCP の心髄を学んでください。

【メルマガ：第 490 号（2023 年 1 月 5 日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.56 「ネットで学ぶ HACCP」**

最近ではネットの時代、YouTube にも HACCP 関連の動画もたくさんありますが、玉石混交です。基礎知識を持って視聴しないと混乱します。

基礎の基礎とは、HACCP は、「作った食品の全数を安全に作る」ための方法です。

7つの原則を均等な重さとしているのも多いです。記録（原則 7）が大切と言っているのは、即落第。基礎は「危害分析（原則 1）が最大の重さ」です。

是非とも管理すべきこと（CCP）をすべての商品について測定する。一方、無駄なこと、安全を向上しないことは、しなくて良いのです。「衛生管理計画」という言葉の誤解も多く、これを「食品の安全管理」と読み替えられていないケースも多い。

HACCP の導入や運営で困っている、不明点を抱えておられる方は、当センターへご相談ください。

【メルマガ：第 489 号（2022 年 12 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.55 「HACCP イコール衛生管理は、大違い！」**

HACCP 研修会を行うと毎回気づくのは、参加者の多くが、HACCP を掃除や手洗いや殺菌、パーティションを作ることなどと誤解していることです。HACCP は、12 の手順を一

つずつ行っていくことです。最も重要なのは、手順6（原則1）の危害分析、すなわち製造のそれぞれの作業において、食中毒、食品事故の原因となりそうな「心配事」を列挙して、書き出すことです。これが「危害の見える化」です。見える化した危害リストで、どの危害も一つ一つ心配事を認識し、深掘りして、見直し、そして判断を行います。事故の芽を見逃さない！を意識して、「危害を見える化した表(6項目の表)」の作成がHACCPの中心です。HACCPをやっていますか？という監査もここに重点を置いてチェックします。

【メルマガ：第488号（2022年11月1日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.54 「食品製造は昔のままでは危ない！」**

昔から食べている食品だからと、食品の製造方法も、昔ながらの方法が良いと思われている製造者も多いかもしれません。でも昔と今の製品は少しずつ違いが積み重なってきています。塩分濃度は少しずつ減少していますし、甘さも減って控えめになっています。この2つの要素を取り上げただけでも食品の水分活性は下がりにくくなっており、製造後の保存で腐敗などの危険性が増しています。

HACCP導入の際に製造のフローおよび各ステップの心配事をしつこく列挙して検討してもらいます。昔からの製造方法は、なぜそのようになっているのか？改めて学んでいただき、現代のレシピに適応した安全な製造条件を求めてゆくことがHACCPです。改めて食品成分と製造方法を組み上げ、安全を担保できてかつ美味しい製造法を作ります。これがHACCPプランを作るということです。

【メルマガ：第487号（2022年10月3日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.53 「HACCPの認証を求められたら 認証の罟とは。後編」**

HACCPは食品製造そのものへ取り組みなので、眼に見えるわけではない。表面しか見ない人も多く、見える衛生機器に意識が動いて、ついつい、見かけにお金をかけることになる。高価なエアシャワーはその典型だ。利益を食いつぶすほどの経費がかかる。そのためにHACCP倒産という事態に陥ってしまう。

どの認証を目指すか？納入先の企業が納得する事が必要だ。しっかり見ることのできる監査員のいる認証機関もあるので、見かけには騙されないかもしれないが、ころっと騙される認証機関もある。

HACCPによる食品の安全管理は、自分たちで大事に育ててこそ役に立つ番犬となる。役立つHACCPは、さほどの費用はかけずに育てることができます。

【メルマガ：第486号（2022年9月1日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.52 「HACCPの認証を求められたら 認証の罟とは」**

初めに、厚生労働省は「HACCPへの認証は不要」とQ&Aで明言している、と先月の言葉を繰返します。それでも認証が欲しいと思われる会社は「認証の罟」に警戒して頂きたい。

認証をパスするためにたくさんの書類を作るコンサルが多い。認証監査では書類のチェックが多いためだ。その結果、書類がずらりと並ぶ。これでは、社員が気軽に見返して学んだり、修正したりするのに高いハードルとなる。HACCPは、書類作りのこと！となる。

本来 HACCP は柔軟で、危害要因の追加、それに対する対応の追加など、素速い運用を活かせるシステムだが、動きが鈍くなる。安全管理である HACCP が自分たちの手から遠くなり、他人事になってゆく。リスクは突然現れて、速やかな判断を下す必要に迫られる。安全管理が他人事となるのは、禍根を残す。

【メルマガ：第 485 号（2022 年 8 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.51：「HACCP の認証を求められたら」**

HACCP を実施するのは、すべての食品企業であり、法律で定められている。いわゆる法制化です。一方で、厚生労働省は、「HACCP への認証は不要」と Q&A で明言している。それでも認証を求める会社も多い。取引先から HACCP の認証を取ることを求められたら、1) 自社で行った HACCP を見せる！とくに危害分析と CCP での制御法、これで先方が大手なら OK が出る。2) 認証を求めてきた担当者が HACCP を理解していない場合は、厚労省の HP を見せて説明する。3) それでも認証が必要ということは、ほかの理由があって貴社の商品を止めようとしているのかもしれない。4) なおかつ認証が欲しいという企業では、コンサルなどに 3 百万円程度の費用を支払い、認証作業を進める。しかし、その後には認証の罨が待ち受けている。(来月につづく)

【メルマガ：第 483 号（2022 年 7 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*