

# ★ 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.70「新製品への HACCP プラン」

冬場は、需要期へ向けての製品の改良や新製品開発の時期です。新製品では「新」のコンセプトをどのように食品として表すのか？が明確でしょうか。

コンセプトを具現化する製造工程を組み立てます。質が高く安全な食品として製造するために、新商品の HACCP を必ず実施してください。原料の種類を決めて、加工順を決めて、製造の流れ図を作ります。製造のロットサイズの設定も行います。一気に製造か、パーツに分けて製造か？中間製品をどのようにして保管するのか。設定事項は多いです。

それらの情報を流れ図に入れて、うまく回るのかを想定します。そして、流れ図のなかで CCP（安全の要）の設定が科学的に説明できるように設定されているかを吟味してください。

気合いの入った新製品を世に出してください。

【メルマガ：第 508 号（2024 年 2 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

## No.69「危害分析は定期的にやりましょう」

すべての食品企業で HACCP を実施することが法制化され、そのため、食中毒が起こると HACCP を実施しているはずなのになぜ？となり、そのような視点からのマスコミ方法も多くなってきました。実際のところは見に行かないと分かりませんが、紙上では、危害分析から漏れていた、とか、危害分析を忘れていたとか報道されています。

すべての工程の危害分析を、定期的に繰り返してしたいものです。現場を動かしていると見えてくるものも違ってきます。初心を忘れず危害分析を定期化したいところです。

不安なこと分からないことがあれば、気軽にセンターへお問い合わせください。一緒に解決へ向かいましょう。旭川市とその周辺で食中毒が発生しないように活動しております。

【メルマガ：第 507 号（2024 年 1 月 5 日発行）より】

\*\*\*\*\*

## No.68「ノロウイルスは、コロナと同じ方法では殺しきれない」

11 月のセンターセミナーは、ノロウイルス対策を特集しました。あまりにコロナが生活の中に入ってしまい、アルコールの使用ばかり有名になりました。しかし、ノロウイルスは。次亜塩素酸 Na でないと十分には殺せない。ウイルスの表面構造が違うので、アルコールでは殺しきれないのです。嘔吐物や汚物の処理においては、飛び散らせない事が重要で、そのための殺菌方法を実演で示しました。リスクに対する最新情報を学んで HACCP を回してください。動画視聴はセンターにお申し込みください。

【メルマガ：第 506 号（2023 年 12 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### **No.67 「作業一つ一つに、なぜ行うか、を明確に言える社員をつくる」**

HACCP は、社外に自慢する制度でも、取引先への宣伝でもありません。自社製品の安全性をより確実に高めるための経営の方法と言えます。自社を守り発展させる方法です。

会社の仕事は、社員それぞれに任された種々の仕事の集合で、毎日を回してゆきます。

たくさんの事ごとに、たくさんのやるべき事、やってはいけない事が積み上がっていきます。たくさんあれば、忘れる事も、誤解も出てきます。社員それぞれの意識も異なってきます。こんな状況も HACCP 活動を始めることで解消へ向かうでしょう。

HACCP の原則 1 は、危害要因を言葉にして、それぞれの対策を文章化します。たくさんの危害のそれぞれを仲間と話し合い、対策を明文化することを続けて、やるべきことの重要、不要が理解され、共通意識となります。コツコツとした作業ですが、HACCP 導入に成功した会社は、会社が変わっていきました。

【メルマガ：第 505 号（2023 年 11 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### **No.66 「異常気象への心配事をリストアップしよう」**

事故への予めの心配をすることが、HACCP の始まりです。心配事を見える化して、それぞれの心配事に対する具体的な対策をたてることです。

今年のようにかつてないほどの暑い夏は、現場にも影響を与えます。原料受け入れから加工のそれぞれの工程、そして出荷後の食品の温度履歴、想定した範囲でしたでしょうか？連続的な記録の出来る温度ロガーで温度経過を追いかけてみましょう。

微生物の拭き取り試験を行って、食品を扱う作業台やコンベア、そして冷蔵庫の把手や、出入り口の把手の微生物数や種類を調べて、汚染度を調べます。温度が上がると昆虫の活動も活発化します。室温保存の食材への防虫対策、防かび対策は出来ていますでしょうか？たくさんの心配事が出てきます。慌てずに一つ一つ明確にしていきましょう。

【メルマガ：第 503 号（2023 年 10 月 2 日発行）より】

\*\*\*\*\*

### **No.65 「リアルな HACCP 研修会を開催しました」**

毎年恒例の、HACCP 研修会を開きました。CODEX のアリメンタリスに最も忠実な研修会です。世の中に HACCP 関連書類はあふれていますが、CODEX の基礎を身につけていないと、あふれる言葉の端々に翻弄されてしまいます。何事も基礎を身につけておくことは経営幹部にとってきわめて重要です。

さらなる特徴は、HACCP プランを作る食品は、現実に製造販売されている食品を扱いますので、細部が不透明と言うことがなく、製造量に対する対策や食材の調達状況などによる可変要素も具体的にプランの中に入ってきます。

HACCP の法制化は、すべての食品産業の責務です。HACCP 運営にまだ自信の持てない

経営幹部は、2日間のトレーニングですが是非受講ください。次は来年の夏に開催します。

【メルマガ：第501号（2023年9月1日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### No.64 「作業手順書は CCP を明確にできていますか？」

製造作業のそれぞれの工程において、専門の社員でなくても、社員の誰が担当しても所定の作業が進むことが理想です。そのために企業は、作業手順書を作って仕事の標準化を行います。

どの製造作業をとっても前準備、本作業、後片付けを始め、起こりやすいトラブルなど、書き始めると伝えたいことだらけとなります、文章や表の欠点として、あれこれ書けば、平坦になって大事なことが見えにくくなります。動画作業書を作っておられる会社もあります。これも同様のこととなります。

HACCP の精神を思い出して、一番大切な CCP をはっきりと理解できるように書いて欲しいものです。

【メルマガ：第500号（2023年8月1日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### No.63 「HACCP チームのメンバーは入れ替わる方が良い」

HACCP の手順1は、HACCP チームを作ること。特定の食品について、バラエティのある関係者が集まって、安全製造について意見を交わし、より安全な製造法を作ってゆくこと。どの社員も一度は HACCP チームの一員になって、食の安全を作ることに意見を交わす。その経験が、全社員の安全意識の原動力となってゆく。HACCP での討論は、社内の異なった部署の人たちとのコミュニケーションの機会も作る。メンバーを変えて原則1の「危害分析」の討論をすることがとても効果的だ。

製造する食品の種類が多い、原料の変更も起こりうる、食品工場の危害要因の変化も多いのが食品製造の特徴です。常に安全への情報伝達、議論を盛り上げて、会社が決めた方法だと手だけ動かす、から、理解して作業する、へ変わってほしい。

【メルマガ：第499号（2023年7月3日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### No.62 「HACCP リーダーも他流試合に出よう」

HACCP もすっかり定着したという企業も多いことでしょう。

導入前との違いをいくつも挙げられますか？製品の品質も良くなり、お客様からの評判も良くなったことでしょう。そうでもないよ、といわれる方は、基本からの見直しをしましょう。うまくいっておられる会社は、マンネリが心配です。それを防ぐためには、他流試合でもっと腕を磨きましょう。

HACCP の特徴は、食品が変わるとがらりと変わる危害と対策です。製造する製品を全数において安全にするための調査や議論、対策の組み立てなど他社の人の中に入って特定の食品について HACCP プランを作ってみるトレーニングです。当センターでも夏場に開催

を計画しています。野球でもバスケットでも強くなるには、他流試合に立ち向かい自分の力を他と比べてみるのだと思います。

【メルマガ：第 496 号（2023 年 6 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*

#### **No.61：「HACCP のブラッシュアップ」**

食品製造を続けていると、最初の HACCP の論議では気が付いていなかった危害も見えてくるし、一方で自主検査が進んで、食材の汚染の程度や製造での冷却の不十分なども見えてきている。日々集まってくる心配事をしっかり見つめて、さらに必要な分析や検査なども加えて、製造方法そのものを見直してみましよう。なぜその温度に加熱するのか？冷却速度は、微生物の増殖温度と重なっていないか？製造工程の機械の配置が合理的か？検討項目が見えてきます。製造を走らせながら HACCP の討議も行おう。ポイントに絞った討議もとても良い。変更すべきことも出てくることでしょう。なぜ変更したのか？なぜその条件としたのか？理由を必ず文章で残して、どの社員が見ても理解できるように進めましよう。これを HACCP のブラッシュアップと呼びます。

【メルマガ：第 494 号（2023 年 5 月 1 日発行）より】

\*\*\*\*\*