



HACCP (ハサップ) システムってなんだろう?

HACCPシステム、それは安全な食品を製造するための衛生管理方式のことです。

1959年～60年代に、宇宙ロケットの中で宇宙飛行士が食事による疾病や傷害など健康被害をおこさない保証を、ほぼ100%求められた米国宇宙計画向けの食品製造のために、NASAとピルスベリー社等により構想がまとめられました。

最終製品の検査によって要求された保証水準を満たすことは、製造した1ロットの製品がほとんど検査のために用いられてしまい実際に食用となる量は、ほんのわずかになるということでした。

このため、より効果的な保証システムは、原材料の仕入れ、製造工程、製造環境、従事者、保管、流通に至るまでの各過程で、危害(ハザード)に結びつく可能性(リスク)を全て系統的にコントロールすること、すなわち予防的な仕組みしかない=HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) との結論に至りました。

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害 分析 重要 管理点

という意味です。

さらにNASAとの契約で、全ての事項に記録をつけ保存することが加わり、HACCPシステムのもととなる概念が完成しました。

その概要は、1971年に米国のNational Conference of Food Protectionにおいて初めて公表されました。以後、すぐれた食品衛生管理方式として世界的に認められ、米国、カナダ、EU、ニュージーランド、オーストラリアなど各国において、HACCPシステムによる食品衛生管理が義務化されてきました。

日本では、来年には食品衛生法に制度化され、食品の製造・加工・調理・販売等を行う全ての食品等事業者を対象に義務づけとなり、HACCPシステムによる食品衛生管理の実施は、東京オリンピックが開催される2020年を目指しています。

HACCPシステムの特徴は、危害の発生を予防するシステムであり、危害が発生した後に対応するためのものではありません。生物学的(細菌等)、化学的(農薬等)、物理的(硬質異物など)な危害の発生を防ぐための衛生管理の道具とも言えます。

HACCPシステムは、食品の原材料の生産から、最終製品が消費者に消費されるまでの全ての過程について、危害分析の結果に基づき、消費者の食品摂取に伴う危害発生を防止する上で極めて重要な工程(CCP)を特定し、その工程の管理状況(加熱殺菌温度・時間等)、を連続的又は相当の頻度でモニタリングすることにより、危害の発生を未然に防止するシステムです。

食品関係施設へ導入するための、HACCPシステムの7原則を含む12手順については、7月号で説明させていただきます。