



続・HACCP (ハザップ) システムってなんだ?

先月号ではHACCPシステムについて説明しました。今月号ではその基礎となる衛生管理と導入するためのHACCPシステム7原則を含む12手順について簡単に紹介します。

【復習】：檻の中に人間と野生の虎がいますとします。人間にとってその状況は、危害（ハザード）に結びつく可能性（リスク）が極めて高い状況にあります。しかし、野生の虎を飼い猫にかえるとその可能性は極めて低くなります。食品の製造・加工から完成に至るまでの全ての過程で、飲食による健康被害を生じる可能性のある野生の虎にあたる生物学的（細菌等）、化学的（農薬等）、物理的（硬質異物等）な危害要因を飼い猫レベルにコントロールするための衛生管理の道具（手法）がHACCPシステムです。

【HACCPシステムの基礎】：例えば、牧場で搾りたての生乳を、食中毒にならないように安全に飲むためには、鍋に入れガス火で加熱して、特に生物学的（細菌等）危害要因を減らす63℃30分の加熱を確実に行うことです。鍋にいった生乳がすべてむらなく63℃30分の加熱条件が実施されていくことをリアルタイムで確認し記録することは、HACCPシステムでは重要管理点となります。しかし、使用する鍋や飲用コップの適切な洗浄消毒、ガスレンジの正常機能維持、調理従事者の健康管理と食品等の衛生的な取扱いのための衛生教育、製造環境の虫などの駆除、使用する水の衛生管理、生乳温度確認用温度計の校正など一般的衛生管理のどれかひとつが欠けてもHACCPシステムは機能しません。

以下は、HACCPシステムの基礎となる10項目の一般的衛生管理です。

- ①施設設備の衛生管理 ②施設設備、機械器具の保守点検 ③使用水の衛生管理
- ④従業者の衛生管理 ⑤製品の回収方法 ⑥従業者の衛生教育
- ⑦そ族昆虫の防除 ⑧排水及び廃棄物の衛生管理 ⑨食品等の衛生的取扱い
- ⑩製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

以上を基礎に、HACCPシステムによる衛生管理は次の12手順によって導入されます。

【HACCPシステムの7原則と12手順】

- 手順1 HACCPチームの編成
- 手順2 製品の特徴の確認
- 手順3 製品の使用方法の確認
- 手順4 製造工程一覧図の作成
- 手順5 製造工程一覧図の現場での確認
- 手順6 (原則1) 危害要因の分析・特定
- 手順7 (原則2) 重要管理点の決定
- 手順8 (原則3) 管理基準の設定
- 手順9 (原則4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- 手順10 (原則5) 管理基準から逸脱した時取るべき改善措置の設定
- 手順11 (原則6) HACCPが効果的に機能していることの検証手順の設定
- 手順12 (原則7) 文書化及び記録保管の設定

危害要因の分析等のための導入準備

7原則
 危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し、記録・検証する HACCP の構成要素

HACCP導入のメリット：▶クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった
 ▶取引先からの評価が上がった ▶衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった ▶工程ごとに確認すべきことが明確になった ▶従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい

(出典：HACCP 衛生管理計画の作成と実践総論編、食品製造における HACCP 導入の手引き/厚生労働省、HACCP に関するリーフレット/厚生労働省ホームページ)