

HACCP システムとは

はじめに

最近、新聞や雑誌、スーパーあるいはコンビニエンスストアの店頭、さらにはTVコマーシャルに至るまで、「HACCP」の文字や言葉であふれています。では「HACCP」とは何でしょうか？食品業界にとってキーワードであり、必須アイテムともいえるこの熟語は、1960年代にアポロ計画に際して考案された食品の衛生管理システムを指すものです。

読み方は「ハセツプ」、「ハシツプ」、「ハサツプ」...と様々ですが、米国の消費者向け雑誌「FDA Consumer」によると発音記号は [hassip] とあり、母音の [a] にアクセントを置いて発音すれば国際的に通用するようです。HACCP は Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとったもので、わが国では「危害分析および重要管理点」と訳されています。

HACCP は、食品の衛生管理手法のひとつですが、従来の最終製品の抜き取り検査による安全性の確認とは異なる手法です。つまりHACCP は、最初の1個から最後の1個まで、全ての製品の安全性を確保するために考案されたツールであり、原材料の生産・製造・加工・保管・流通・調理・消費といった食品に関わる全プロセスをそれぞれ科学的、技術的な根拠に基づいてひとつずつ確実に管理するシステムなのです。

ツール(道具)とはいえ、HACCPは無形であって、装置や機械を操作すればできるといったものではありません。また、HACCPを導入すれば100%安全な食品ができるわけでもありません。強調すべきは、HACCPは食品の安全性を予防的に確保するために人(ソフト)が構築・運営するシステムだということです。目指すところは100%の安全性ですが、HACCPを通じて出来るのはあくまでも「よ安全な(safe r)」食品なのです。

HACCP システムは宇宙食のために開発されたとはいえ、日常私たちが口にするあらゆる食品に当てはめることのできるツールです。以下に、「HACCPシステムの概要」、「わが国におけるHACCPの導入状況」、さらに「HACCP導入のポイント」に分けて簡単に紹介します。

HACCP システムの概要

HACCP システムは7原則から成り立ち、システムの導入には以下の12手順^{注)}が用いられます。

- 手順1 HACCP チームの結成
- 手順2 製品説明書の作成
- 手順3 製品の意図する使用法(食べ方、対象消費者など)の確認
- 手順4 製造工程フローシートの作成
- 手順5 フローシートの現場確認
- 手順6 (原則1) 潜在的な危害原因物質をリストアップし、危害分析(HA)で制御方法を明確にする。
- 手順7 (原則2) 重要管理点(CCP)を決定する。
- 手順8 (原則3) 各CCPに対してそれぞれ管理基準(Critical Limit:CL)を設定する。
- 手順9 (原則4) 各CCPに対してそれぞれ監視方法を設定する。

注) Codex 委員会 (FAO / WHO 合同食品規格委員会) のガイドラインによる。

手順 10 (原則 5) :CL からの逸脱があった場合にとるべき改善措置を設定する。

手順 11 (原則 6) HACCP システムが有効に機能しているかどうかを確認するための検証方法を設定する。

手順 12 (原則 7) :文書化の方法および記録の保管方法を設定する。

上記の 12 手順に従って作業を進めるうちに、あらかじめ整備しておくべき衛生管理事項 (PP : Prerequisite Program = 一般的衛生管理プログラム)の重要性に直面します。PPとは、HACCP システムの土台となる包括的な衛生管理事項のことで、これには食品をどまく環境の整備、従事者の衛生管理などが含まれます。PP の詳細については、後日、紙面を改めてご紹介する予定です。

わが国における HACCP の導入状況

1995 年 5 月の食品衛生法の改正に伴って設けられた総合衛生管理製造過程の承認制度は、HACCP システムを導入した制度です。この制度では、厚生大臣による承認を受けた食品は、法第 7 条第 1 項に基づく製造基準および保存基準に適合するものとみなされます。また、承認を受けた施設には食品衛生管理者を置かなくとも良いとされています。ただし、承認の対象となるのは、製造または加工方法の基準が定められている食品であって政令で指定された品目 (1998 年 7 月現在、乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品および魚肉練り製品の 4 品目)です。現在のところ、乳・乳製品関係の合計 94 社、186 施設で 389 件 (牛乳、加工乳、アイスクリーム類、はち酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料など)が承認されています。他の品目についても順次申請、承認がなされるようです。なお、この制度は強制ではなく、申請は任意です。

1995 年 12 月に米国 FDA (食品医薬品庁)が、いわゆるシーフードHACCP という強制力をもった規則 (21CFR PART123)を設けました。これを受け、わが国でも昨年末 (1997 年 12 月 18 日)以降、対米輸出用のシーフードについては FDA の HACCP 規則を遵守して製造することが義務づけられています。

ところで、政令指定品目以外の食品群には、HACCP システムを導入できないのでしょうか。答えは「可能」です。PP がきちんと整備されていて、HACCP の 7 原則、12 手順に従った管理が確実に実施されていれば「自己宣言」することができます。

HACCP 導入のポイント

HACCP システムを導入する際の原理原則は、公的な承認を受ける場合、あるいは自己宣言する場合の何れであっても共通です。すなわち、上記の 12 手順に従って施設ごと、ライン (製品)ごとに HACCP プランが構築され、従事者がそれを遵守し、実行したことをあとから検証できるだけの記録がとられていることが不可欠です。また、HACCP はトップダウン型のマネジメントシステムです。企業あるいは工場の経営者 (トップ)がまずは正しく HACCP システムを理解すること、そして推進チームに対して責任と権限を与えることが必要です。さらに、推進チームを中心に、従事者、つまり工場の全スタッフがいかに当事者意識を持って取り組めるかがポイントとなります。

システムの構築に当たっては、実状を見直し、自社の弱点と思われる部分を強化するところからスタートし、未着手の部分についても 100 点満点を目指すのではなく、まずはやってみることが大切です。そして、やってみた内容 (成果)を見直して随時改良、最新化してゆくことがポイントです。

PP を整備するにせよ、HACCP プランを構築、実践するにせよ、何より重要なのは、決めたことを遵守するという、より良い習慣 (Good Practice)づけです。