

## HACCP への取り組みについて

微生物課 渡久地 朝子

### 1 HACCP とは

HACCP (ハサップ) は、1960 年代に NASA (アメリカ航空宇宙局) による宇宙開発計画 (アポロ計画) の中で、宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理の手法である。宇宙食には極めて高いレベルの安全性が保証されなければならないため、最終製品の検査に頼っている従来のようなやり方では、膨大な数の検査が必要であり、時間もかかる。本手法は、工程を管理し、かつ記録を重視する極めて合理的な衛生管理方法として示されたものである。

HACCP は、「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」の 5 つの頭文字からとったもので、「危害要因分析重要管理点」と訳される。原材料の仕入れから最終製品が出来上がるまでの全工程において、微生物 (食中毒菌など) の混入や危険 (健康を損なう恐れのある異物の混入など) を予測し、それらを防止するために重要な工程を継続的に管理し記録を実施する衛生管理手法である。

この手法は、国際連合食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が合同で運営している食品規格 (コーデックス) 委員会によって発表され、国際的に認められたものである。わが国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際基準となっている。

### 2 HACCP 制度化について

HACCP は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律である「食品衛生法」に関係している。2018 年に食品衛生法が改正された際、HACCP の制度化が盛り込まれ、2020 年 6 月 1 日に施行され、1 年間の経過措置期

間を経て 2021 年 6 月 1 日から完全施行となった。

HACCP の制度化については、食品製造業や食品販売業、飲食業など、食品の製造や加工、販売などを行う全ての食品等事業者が対象となる。しかし事業形態や規模によって、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 2 パターンの基準に分かれる。

目安として、前者は従業員数 (食品等の取り扱いに従事する者) 50 名以上の規模の事業場、後者は 50 名未満の事業場で適用される (詳細は厚生労働省ホームページ参照)。

制度化によって、対象となる事業者は衛生管理計画の作成・実施、実施状況の記録及び検証 (振り返り) などが求められる。また、大規模事業者と認定小規模食鳥処理場以外のと畜場、食鳥処理場はコーデックスの HACCP7 原則 (HACCP の具体的な導入手順) に基づいた衛生管理が必要である。

### 3 当法人の取り組みについて

一昨年頃から、HACCP に関するお問い合わせを多くいただき、現在は主に以下の①から④の内容に取り組んでいる。

- ① HACCP に関する衛生講習会、ワークショップ
- ② 手引書に沿った HACCP の衛生管理についてのコンサルタント
- ③ 認証取得のためのコンサルタント
- ④ 検証のための検査 (衛生調査、微生物検査、理化学検査)

これらの取り組みの中で、①と④について具体的な事例を以下に示す。

①のワークショップでは、HACCP の 7 原則

において“肝(きも)”とされる「危害要因分析」の考え方について、製品(例えば弁当や冷凍食品、菓子、清涼飲料水、食肉製品など)を例題にグループで討論、発表する形式に特に力を入れている。これは、独学で理解するのは大変という声を頻繁に聞くため、あえてこのような形式を採用している。

危害要因分析とは、「原材料および製造加工工程における潜在的なハザード(危害)について、起こりやすさや起こったときの健康被害の程度を明らかにし、さらに各々のハザードに対する管理の方法を明らかにすること」である。私が初めて危害要因分析の講義を聴いた時は、よく理解できず、あまりの難解さに目眩がしたものである。今では危害要因分析の奥深さに魅せられている(食品の特性を知ることがHACCPの重要なカギとなる)。

④の検証のための検査は、各企業で行っている衛生管理や作成した手順(例えば機器の洗浄マニュアル)が効果的に運用されているかを確認するものである。また、製造工程で設定している加熱や殺菌条件が妥当か否かの判断(半製品や製品の微生物検査)にも本検査は有効である。各企業には是非、検証ツールとして検査を活用していただきたい。

#### 4 水産食品加工施設の HACCP

1997年12月18日に米国において、「水産食品 HACCP 規則」が施行された。この規則が施行されたことにより、米国では HACCP の手法によって加工された水産食品しか流通ができないこととなった。この規則は米国外で加工された製品にも適用されたことから、日本から米国に輸出を行う加工業者には大打撃となった。

これらの経緯から、水産業界の業界団体である一般社団法人大日本水産会は、水産食品 HACCP 認定業務を開始し、水産食品の輸出

を行っている施設に対し支援を行ってきた(HACCP 認定業務部門については、2020年4月より一般社団法人日本食品認定機構へ移管)。

HACCP 認定後は、継続審査、更新認定審査が必要となるが、当法人は「継続審査機関」として沖縄県内で唯一、登録されている。

水産食品加工施設で HACCP 認定を検討されている事業者は是非、お問い合わせいただきたい。

当法人は、今後も食品事業者の衛生意識の高揚を図り、衛生管理向上の一助となるよう、よりいっそう邁進し、貢献できるよう努めたい。



写真1 アンマーフーズ株式会社伊波係長と



写真2 認証取得の認定楯及び証明書