
HACCPを使いこなせ

<実戦で役立つHACCPを行う7つのポイント>

食品技術士センター会長、旭川食品産業支援センターセンター長

浅野 行蔵

HACCPは企業にとって役立つ方法論です。リスクマネジメントとしても合理的な考え方です。しかし、間違った解釈が流布していることを気にかけています。HACCPトレーニングを20年以上行った経験から、大切なポイントを紹介します。

1. Hazardは、「心配事」と翻訳するとピンとくる

Hazardは「危害」と訳され、Hazard analysisは、危害要因分析と訳されているが、漢字になっているが日本語と言えるのか？ここからHACCPは難解だと感じてしまう人もいます。Hazardを「心配事」と翻訳するとずっとピンときて、メンバーからはどんどんと「心配事」が出てきます。

2. 手順1の「チームを作る」は、とても大切

食品工場でのチームは固定化することなく、毎年メンバーを替えて多くの従業員がHACCPを具体的に経験することが効果的。自社製品をきめ細かく心配して、それぞれの「心配事」を克服してゆく経験をすることで会社も活性化する。

3. HACCP導入当初は原則1、2、4ができれば良い

HACCPをイコール7原則としか思えない方は歴史を学びましょう。FDAでのHACCPの始まりは1973年。その時は原則1のHazard analysis、2のCCP、3のMonitoringのみであった。7原則となったのは16年後である。企業もこの歴史に従い、まずは1, 2, 4で開始するのがとても良い導入法です。

4. HACCPとPP(SSOP)をクッキリ分けて考えていますか？

HACCPと衛生管理は、基本的に異なったことだと理解されていますか？違いについて例を挙げて説明いたします。多くの自治体で両者の違いが理解されておらず多大な混乱をまねていています。

5. 厚労省の文章で「衛生管理」の言葉には要注意

厚労省の言葉の使い方が、今の混乱の一端を担っているのです。食品業界の人間は「衛生管理」というとサニテーションと理解してPPにばかりに力を入れています。厚労省の使う「衛生管理」は、サニテーションだけでなくハイジーン、食品そのものの安全も含んでいるのです。重要ポイントを説明します。

6. 記録を強調するコンサルは、すぐにクビにする

HACCPは記録を取ることで、と指導しているインチキコンサルが多数います。HACCPを正しく理解すると「記録はウンコだ！」と実感するでしょう。

7. HACCPを理解する早道は、自分達でHACCPの手順を実施すること

HACCP理解の早道は、自社製品についてHACCPの手順を自分達で実施することです。参考にするのは厚労省webの「ご存じですか？HACCP」のパンフが最適です。https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/haccp_leafb_24.pdf

【講演者の紹介】

微生物の専門家、美味しい食品や素材を作る微生物、医薬品などを作る微生物が好みだが、同じ基礎技術で、食中毒を起こす微生物の扱い方も可能であることで食の安全の分野の仕事も担当している。1994年にカナダへ行った際にHACCPを学び、その後、北海道で発生したいくつかの重大食中毒事故を目の当たりとして、HACCP普及の重要性および正しいHACCPの理解への活動を行っています。技術士（生物工学/総合技術監理部門）、農学博士