



# 生活衛生ニュース

April 2022  
Vol. 9 / 号外

発行：(株) 静環検査センター  
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

## 食品業界におけるHACCPへの取り組み ～HACCP義務化に対応して～

### はじめに

食品を取り巻く環境は日々変化を続けています。食品製造・販売の営業形態には、江戸時代から続く露天商から、世界規格を取得しているような食品工場まで、現在は多種多様に混在しています。人間には各人各様の味覚に関する好みがあり、安全性だけが人々の食の選択を左右してはみませんので、現在のような営業形態の多様化が生まれています。

これら飲食物を取り扱う施設はほとんど食品衛生法による食品の営業許可を取得し、HACCPに基づいた衛生管理が義務付けられていますが、このHACCPという言葉が初めて聞かれる方もいらっしゃるかもしれません。

そこで本稿では最初にHACCPのアウトラインを説明し、この制度の生い立ちや義務化の意義について考えてみたいと思います。

### HACCP(ハザップ、ハセップ)とは

「Hazard(危害), Analysis(分析), Critical(重要), Control(管理), Point(点)」の頭文字で表した略語で、元々はアメリカのNASAで宇宙食の安全性を確保する為に作られた国際的な食品の

衛生管理システムです。

日本語で言えば、危害分析と重要管理点ということになりますが、簡単に言えば、食品を製造する上でどこに危険性があるか、その危険性をどうやって減らしていくか、最終防御の工程はどこにあるか、そしてその最終防御の工程を常時測定管理することで、危害を最終製品に決して残さないように工程管理をしましょうというのがHACCPによる衛生管理の基本的な考え方です(図1)。

HACCPを構築する上で、最も重要なのがその工場等に関して権限のある人でチームを作ることです。また、技術的な衛生管理担当者の配置が必要です。HACCPを完成させるには設備投資、文書作成等、意見の取りまとめ、意思決定など責任者の関与が必須となるからです<sup>1)</sup>。

### 義務化への背景

食品の衛生管理を日本でもグローバル化させるためにHACCPによる衛生管理が義務化されたと言えるのではないのでしょうか。大企業では食品衛生管理や従業員管理のためにHACCP並みの管理をしてきました。しかし、日本には日本特有な文化があり、小規模店舗におい

ては文書化や記録をする習慣はなく、記録表の作成や実施等が手間となるといわれ、自主衛生管理を主体に業務を実施してきました。そのため、小規模店舗には、性悪説を前提に管理するHACCPは向かないとして推進されてきませんでした。

ただ、30年以上前からアメリカやヨーロッパでは、食品を輸入する場合には、その製造国においてHACCP管理された食品製造業者による食品を輸出するようにとの要請があり、日本でもHACCPによる衛生管理が始まるきっかけとなりました。当初、諸外国では製造業に広く規制に係るようになり、ここ10年ほどで徐々に食品関係許可業種に適用が始まりました。

ところが、日本の飲食店には衛生管理の規制が無いとして世界から批判されたため、いよいよ2021年(令和3年)6月に全施設へのHACCP適用が義務付けられました<sup>1,3)</sup>。

### 実施することのメリットは

HACCPに基づく衛生管理を行うことで、重大な危害を防ぐ仕組みが作られます。大手食品メーカーでは、すべての作業に手順書が作成され、作業着から、手洗い、持ち込み品まで管理され記録を残しています。また、工場内にある試薬や洗剤もチェックされ、手順書に沿った形で作業が進められ、清掃時間や清掃手順も決められています。

重要管理点については、常時センサーで工程監視するなど、その記録が残されるようになってきました。アレルギー物質の交差汚染への配慮もあり、手順書に従って作業をすることですべての危害は排除されるように設計されています。ま

(次頁につづく)

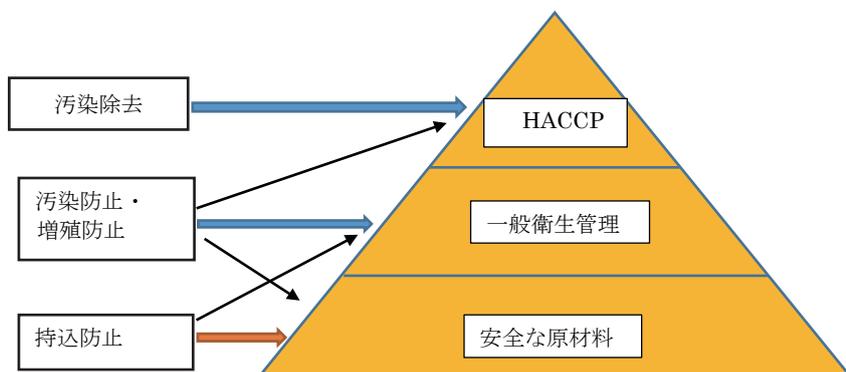


図1 安全な食品を作る基本要素

(前頁のつづき)

た、従業員に対する教育の実施も遂行され、故意に汚染を起こそうにも起こせないレベルでの管理が徹底されています。図2には、このようなHACCPを実施した場合におけるメリットがまとめられています<sup>2)</sup>。

チェーン店方式で展開しているレストランなどではどうでしょう。社員や従業員の入替えも多いために、作業は単純化されていることが多いので、新人には作業手順書で説明し簡単に工程を習得でき、作業の平準化や確実な実施と記録の作成が行われることが見込めます。しかも、食品の下ごしらえは専門工場で作られている場合が多いため、よりよい製品が品質を一定にして出荷するには有効に活用できます。

一般的なレストランでも同様なことが言えます。すべてを一人で調理する店でなければ、どなたかに作業を分担してもらう必要があります。その部門の一流どころを集めるとしたら営業利益など見込めない状況になってしまいます。また、一から教えるとなると手間も、暇もかかる話になってしまいます。こんな時HACCPでは、教育管理を組み入れることで、平準化がなされます。どんな教育を受け、どんな技能判定に合格した者かを判断材料として、その人物にはどこまでの作業を任せられるかの根拠を持って、仕事に従事させることが出来るということになります。

一方、HACCPのメリットを感じにくい

のは、個人で営業しているような方ではないでしょうか。長年営業をしているが食中毒など起こしたことはないし、美味しいと言って常連さんが来てくれるのに、なんで今更HACCPなんて導入しなくてはならないのかと思われる方が多いのではないのでしょうか。日本の文化の中では測定機器もない中で経験と勘を頼りに育まれた伝統技術により安全な食品加工が広まってきました。この伝統技術を現在の科学で測定し数値化してみると遜色なく、非常に合理的な手法により管理されているのがわかります。

ではなぜ、この状況でHACCP対応が必要なのでしょう。それは実際の作業手順を明確にし、その実施工程を記録として残し、また、何か事故が起こった時の対応方法をマニュアル化しておくことで、事故時対応、衛生管理状況が容易に確認できるということです。実際には、個人店舗では衛生管理記録の提示を要求されることは少ないと思います。しかし、食中毒や異物混入等のトラブルが発生した場合には、実施記録として示すことで説明責任を果たすことができます。

#### 現状と今後の見込み

実際、国が推奨するHACCP手順を用いた管理を実践できている小規模店舗はどれくらいあるのでしょうか。商品を納品している製造会社は、納入先の会社より管理基準についての書類を要求されることが多々あります。そのため、HACCPへの取り組みは少なからず実施されており、今後、納入先からの必須要件にな

っていくものと思われます。

個人事業者に関しては厚生労働省のホームページに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」<sup>1)</sup>一覧があり、その業界に即したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のひな形を作成し、組合員に配布しているところがほとんどです。

各自、ダウンロードし参考にすることも出来ますので全く手つかずの店舗はほとんどないと思われます。ただ、それが衛生管理に生かされているかどうかは各事業者の取り組み次第です。

配布されている衛生管理の手引書は、技術のノウハウを問うものではなく通常行っている衛生管理手法を記録として残しておきましょうという趣旨になっています。

今後、食品関連事業者は、この手引書が安定的に安全な商品を提供するための手法であると認識していただき、一般的な管理手法として広まることを期待されます。

(文責 鈴木 忍)

(参考資料)

- 1) 厚生労働省 HP：食品衛生法等の一部を改正する法律（2018.6.13）、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
- 2) 一般財団法人 食品産業センター：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会 講演資料（2018）
- 3) 当社 HP「生活衛生ニュース」：「HACCP 管理の現在と今後」（2016.12）、「一般的衛生管理と食品衛生・7S」（2017.4）、HACCPに沿った食品衛生管理の制度化（2019.1）、「食品製造の冷却工程の管理について」「HACCP に沿った衛生管理」を実施しているといえる民間認証について（2020.10）

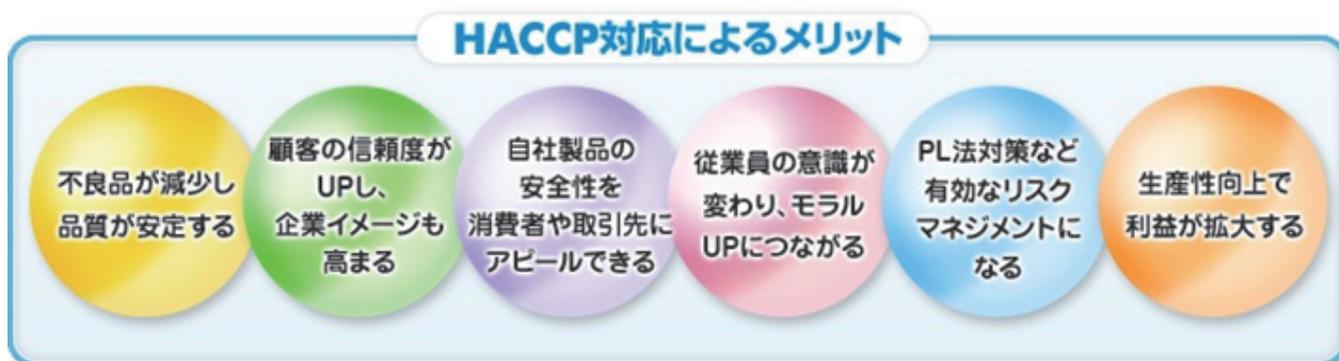


図2 HACCPを実施した場合のメリット<sup>2)</sup>

### お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010  
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地