

くらしの健康



令和3年6月 第54号

目次

HACCPの制度化について～食品衛生法改正を受けて～

—コラム— 「HACCP」の呼び方は？

HACCPの制度化について～食品衛生法改正を受けて～

平成30年の食品衛生法改正により、衛生管理手法の国際標準といえる HACCP（読み方はコラム参照）が制度として取り入れられ、令和3年6月から完全施行されます。これにより、食品の提供に関わる原則すべての事業者に対し HACCP に沿った衛生管理が求められます。

消費者の立場からは直接見えにくい場所で起きている変化ですが、皆様が日頃食べている食品の製造工場やスーパーマーケットなどの販売店、飲食店においても HACCP 制度が導入されています。

今回は、法改正による HACCP 制度化の位置づけと、健康安全研究センターの取組などについて解説します。

※ HACCP について詳しく知りたい方は、一般財団法人 食品産業センターの HACCP 関連情報データベース (<https://haccp.shokusan.or.jp/basis/index/>) などをご覧ください。

○世界で通用する衛生管理とは？

HACCP は、米国で開発された食品の衛生管理の方式です。HACCP は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(Codex・コーデックス)委員会でも認められ、先進国を中心に義務化が進んでいるため、食品衛生管理の事実上の国際標準となっています。

現在、我が国では農畜水産物や加工食品の輸出に力を入れています。海外に食品を輸出するには安全性の証明が必要になりますが、「日本は先進国だから」「国民の衛生レベルが高いから」というだけでは、安全性の証明になりません。安全性を証明するためには、例えば、農畜水産物であれば農薬や肥料、動物用医薬品を適切に使用し、加工食品であれば製造する際に発生しうる危害への対策を実施し、そのうえで使用や実施の記録を残すことが必要です。これら一連の手続きを国際的に認められた方法により行うことで、事業者自らがやっている衛生管理が

世界に通用するものであることが証明されるのです。その国際的に認められた方法がHACCPです。

食品の衛生管理は輸出品だけでなく、国内の食品にも必要であることは言うまでもありません。そこで、国は、食品衛生法に制度としてHACCPを取り入れることで、国内で製造、流通、小売される食品に関わる全ての事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を求めることにしました。

○食品衛生法とHACCP

我が国では、食品衛生法に基づき食品の安全を保つための様々な基準や規則が定められています。事業者がこれらの基準などを守りながら食品の製造や調理、販売をすることで、皆様に安全な食品が届けられています。

例えば、日ごろ利用しているスーパーマーケットで牛乳が冷蔵ショーケースに入れられて販売されているのも、飲食店の厨房に手洗い設備が設置されているのも、食品衛生法の定めに基づいています。

今回の法改正では、これまでの基準に加え、事業者自らがHACCPに沿った衛生管理計画を作成し、その計画どおりに衛生管理を実施することが求められることになりました。

衛生管理計画の作成に当たっては、事業者が製品に発生しうるハザード(危害要因)や施設内の汚染状況等を正しく把握してから、それらに対しどのように対処していくか対策を立てていく必要があります。そして、その対策がきちんと実施されていることを確認するための方法と確認した結果を記録する方法も決める必要があります。

また、作成した衛生管理計画がきちんと機能しているかどうか検証する際には、検査などの科学的な手段に基づいて有効性を確認していきます。そして、検証によって見つかった問題点を解消し、より効率的で作業しやすい製造工程づくりに向けて定期的な見直しと改善を続けることが望まれます(これを「PDCAサイクル」といいます(図1参照))。



図1：PDCAサイクルとは？

○ハザード(危害要因)と対策

製品に発生しうるハザードは、細菌やカビによる汚染のほか、予期せぬ異物やアレルギーの混入、法に定められた値を超えて使用された添加物及び残留農薬の基準違反など様々なものがあります。また、ハザードの発生原因も、製品の原材料に由来するもの、製造機械などの工程管理に由来するもの、そして、人為的なミスに由来するものなど様々です。さらに、ハザードの発生は提供される食品によって異なるため、対策方法も様々です(図2参照)。

ハザード

- 1 微生物的
 - ・細菌汚染
 - ・カビの発生
- 2 化学的
 - ・添加物の基準オーバー
 - ・添加物の目的外使用
 - アレルギーの混入
- 3 物理的・人為的
 - ・異物混入
 - ・表示の作成ミス
 - ・期限表示の誤印字

などなど

美味求真



危害対策

- 1 製品企画時
 - ・製造時の加熱温度と時間の設定
 - ・保存期限設定時の試験方法
 - ・原材料仕様書の定期的チェック
- 2 製造時
 - ・添加物の正確な計量
 - ・包装前の目視チェック
 - ・期限表示の印字チェック
- 3 日常的な管理・その他
 - ・器具の洗浄方法
 - ・機械の分解洗浄のタイミング設定
 - ・製造室の清掃方法
 - ・従業員の健康チェック

などなど

図2：ハザードと対策

そこで、一例として食品表示法で表示義務のあるアレルギーの一種であるピーナッツを例に提供される食品に発生するハザードとその対策方法について説明します。お菓子の工場で、ピーナッツを原材料として使っていない菓子を作っているとします。もし、この菓子に予期せぬピーナッツ成分の混入(ハザード)があったとしたら……、そして、その菓子をピーナッツアレルギーの方が食べてしまったら……、それは食べた方の身体と生命、そして作った工場の信用に大きな影響を与えてしまうため、絶対に起こしてはならないハザードです。

仮に製造しているのが大きな工場なら、ピーナッツを使う菓子だけ別の棟や別の製造ラインで作ることでリスクをかなり低減できます。

一方、小さな工場の場合は同じ製造ラインでピーナッツを使った食品も使わない食品も作らざるを得ないことがあります。そこで、ピーナッツを使わない食品にピーナッツ成分を混入させないようにするには、ピーナッツの有無で、原材料の置き場を分ける、へらやボウルなどの器具類をピーナッツを含む食品と含まない食品で使い分けるなどの分離、分別の対策、ピーナッツを使った食品を製造した後の製造機械の徹底した洗浄などの除去の対策、そしてピーナッツを含む原材料が混入していないことを作業員が確認しながら製造し、その記録を工場長が確認するなどの人為的ミス防止のための対策などが必要になります。

ここでは、ピーナッツ成分の混入という一つのハザードだけに注目してきましたが、食品の製造工程には複数のハザードがある場合がほとんどです。細菌の繁殖というハザードに対して、細菌を死滅させるために必要な加熱温度と時間は？カビの発生というハザードに対して、孢子を付着させないために空調機器をどのように清掃したらいいか？作業員の作業ミスというハザードに対して、それを防ぐための従業員教育に必要なことは？などなど、食品の製造工程で発生しうるハザードを分析してから対策を立てる必要があります。

様々なハザードを分析、分類して適切な衛生管理計画を作らなくてはならない事業者には大変な努力が求められます。また、衛生管理計画を自ら作成できる専門知識を持った人材が必要

な場合もあります。

こうしてみると、HACCP って事業者に負担をかけるだけじゃないの？と思われる方もいるかもしれませんが、しかし、HACCP に沿った衛生管理を行うことは、提供される食品の安全性が高まるだけでなく、自分達で作る食品の製法や工場の運用を見直すことで、作業の効率化が進み、製造コストが下がることも期待できます。

なお、小規模な事業者などに対しては、衛生管理計画の作成を支援するために各業界団体が国の助言を受けながら作成した手引書が準備されています。

OHACCP 推進と当センターの取組

HACCP は衛生管理計画の作成から日常的な衛生管理や記録の作成まで、事業者自らが行う必要があります。とはいえ、これまで HACCP に馴染みが無かった事業者が一から導入するのは大変です。

当センターの食品衛生監視部門は都内の様々な大規模食品製造工場や流通拠点に対する立入監視を実施しており、HACCP に関するノウハウを蓄積しています。また、今回の法改正に基づく HACCP に沿った衛生管理の義務化を機に、工場内の汚染状況を把握する簡易細菌検査をより大規模にできるよう検査体制の充実を図るなど、HACCP を推進していくための取組を新たに進めております。当センターはこれらの取組を通じて、HACCP 導入に取り組んでいる事業者の社内体制づくりや、事業者自らが作成する衛生管理計画の作成をサポートしていきます。また、既に HACCP の導入が済んでいる事業者に対しては、事業者が行う検証作業に協力することで、HACCP に沿った衛生管理がより効果的なものになるように支援をしていきます。

— コラム —

「HACCP」の呼び方は？

HACCP は、「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」の 5 つの単語の頭文字に由来し、「危害要因分析重要管理点」と訳されています。我が国では「ハサップ」「ハシップ」「ハセップ」「エイチエーシーシーピー」と様々な読み方をされており、正式呼称(?)は特に決まっていないようです。

発行：東京都健康安全研究センター

住所：〒169-0073 東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電話：03-3363-3231(代表) E-mail:www@tokyo-eiken.go.jp

H P: 東京都健康安全研究センター <http://www.tokyo-eiken.go.jp/>

感染症情報センター <http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/>

都内の環境放射線測定結果 <http://monitoring.tokyo-eiken.go.jp/>

花粉症対策のページ http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/kafun

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に関する情報

<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/diseases/2019-ncov/>