

技術士包装物流会 11 月度研究会 講演要旨

日時	令和2年11月16日(月) -- 18:00~20:00
場所	ZoomによるWEB配信
演題	「HACCP 制度化本格施行と今後の課題」
講師	真野仁孝氏 MANO 技術士事務所 技術士 当会理事
内容	

1. 概要

食品衛生法等の一部を改正する法律により、本年6月1日より HACCP に沿った衛生管理が制度化となり施行された。1年間の経過措置期間が設けられているため、新たな衛生管理は来年6月1日から本格施行されるが、HACCP 法制化の概要、現在の対応状況及び今後の課題について解説。

2. HACCP 制度化について

1) 制度化の背景・主旨

HACCP とは、食品の原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染などの**危害要因 HA** を分析した上で危害の防止に**特に重要な工程 CCP** を定め、これを連続的に監視する事により製品の安全を確保する衛生管理の手法。この手法は宇宙食などの安全性を確保する目的で開発され、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(コーデックス)委員会から発表され、その有効性を国際的に認められている。世界各国(米、EU、加等)で義務付けられており中国でも導入を奨励されており、日本から食品を輸出する場合には認証が必要な国も増えている。

2) 営業者が実施する事項・対応方法

HACCP はフードチェーン全体で取り組む必要があり、営業者は下記を実施する。①衛生管理計画を作成し、周知徹底を図る。②必要に応じて手順書を作成する。③衛生管理の実施状況を記録し、保存する。④効果を定期的に検証し、必要に応じて見直す。

3. HACCP 概要

1) HACCP と一般衛生管理

一般衛生管理プログラム (PRP) は HACCP システムを効果的に機能させる為の前提となる食品取扱施設の衛生管理プログラムで、HACCP とは“車の両輪”で共に重要。Codex 委員会の 10 項目は①施設設備の要件 ②原材料の取り扱い。③食品、容器包装の取り扱い、④使用水の衛生管理、⑤施設設備・機械器具の保守衛生管理、⑥有害小動物の管理、⑦食品の廃棄物の取り扱い、⑧従事者の健康及び衛生、⑨流通時の管理、⑩トレーニングである。改正後の厚生労働省令では 14 項目で運搬、販売、教育訓練等が追加されている。

2) HACCP12 手順・7 原則とは

12 手順は①HACCP チームの編成②製品についての記述③意図される用途の確認④フローダイアグラムの作成⑤作業現場確認⑥ハザード分析⑦重要管理点 (CCP) の決定⑧管理基準 (CL) の設定⑨モニタリング方法の設定⑩改善措置の設定⑪検証方法の設定⑫記録の維持・管理方法の設定で、

手順6のハザード分析から記録の維持までが原則の1から7に相当する。具体的には製品説明書が手順2, 3に相当し、フローダイアグラム作成後、ハザード分析、CCPの決定となる。手順8以降はCCP毎に“HACCPプラン”にまとめて記載する。運用は基本的にPDCAとなり実践・モニタリング、検証、レビューとなりプランの準備に戻る。

4. 制度化への対応

HACPPの認証規格としては①地域 HACCP, ②ISO22000, ③FSSC22000, ④JFS-A,B,C 等があり、それぞれ特徴があるが、CCP管理から予防コントロールへの変化も要求事項に反映して来ている。FSSC22000認証は一般衛生管理、HACCP, マネジメントシステム、施設の基準からなっているが、食品偽装、アレルギー管理等も含んでいる。

JFS規格は日本が作った食品安全マネジメントシステムで、初歩的なA規格から国際取引に使用のC規格までの3段階で、構成要素は適正製造規範GMP, ハザード制御HACCP, 食品安全マネジメントシステムFSMからなる。C規格の場合は独立した認証機関による「認証スキーム」がありこれは世界食品安全イニシアチブGFSIに承認されている。

5. 今後の課題

➤HACCP法制化の機会を有効に活用する。その為にFSSC22000, ISO22000, JFS-A/B/Cのいずれの規格の認証を目指す為には各社の方針・戦略として考え方向性を一致させる事が必要。

➤HACPPシステムの形骸化を防ぐ為にPDCAサイクルを回す仕組みづくりを行う。またその為にはリーダーシップが重要である。

文責 研究部会 坂巻千尋