

HACCP 構築の概要（初級編）

【HACCP とは？】

HACCP とは「Hazard (危険)」「Analysis (分析)」「Critical (必須)」「Control (管理)」「Point(点)」の総称です

アメリカ合衆国大統領ケネディ氏は人類の月面着陸を目指すべく宇宙計画を進めていました。人間を宇宙に送り込む中で問題となったのが宇宙での食中毒や異物混入による体調不良です。宇宙で食中毒が起きたら大変です。そこで食中毒が起きないように食品安全管理の仕組みが考案されました。

1962年、国連の専門機関である国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が合同で国際的な食品規格を構築することが決められ、CODEX という規格のもと、現在の HACCP が各国で運用されています (CODEX は規格であって、独自の方法で行う国もあるようです)

今ではアメリカだけでなく EU、タイ、台湾、カナダなど各国で義務化が法制の元で実施されています。日本は実際のところ各国から出遅れたと言わざるを得ない状況ですが義務化になったことで後述する経済的利益を得ることができるようになるかもしれません。

【HACCP を行う意味は？】

なぜ各国が法整備をしてまで HACCP を義務化したのでしょうか？

1990年代すでに HACCP を義務化していた EU 視察団が日本の水産物を視察しにやってきました。視察先はホタテ工場でした。視察団が現場を見て下した判断は「日本の水産物は輸入できない」。そこで輸入規制が敷かれました。これに対し日本の水産業は当然慌てます。仮に売り上げの 20%を EU 宛輸出にあてていた企業があったとすれば、その規制によって大打撃を受けます。そこで HACCP を運用あるいは認証を受ける努力をした結果、輸入規制は解除され現在に至ります。

つまり海外から見ると HACCP の運用は当たり前で、行っていない企業の食品は安全信用度が低くなります。

また年々外国人観光客は増えています。日本政府観光局 (JNTO) 発表統計をみると 2019 年の訪日外国人数はなんと **31,882,088** 人にもなります。

当然外国人も安全な食事を求めます。仮に日本で滞在中に食中毒になったら日本にはもう行きたくないとはならずとも、あの店には二度と行かないとなるのではないのでしょうか？これは日本人が日本のお店で同じことが起きても同じですよ。

東京オリンピックを控え日本の外食産業は食の安全を求められます。また日本の食品が HACCP によってさらなる安全性をアピールできれば輸出もしやすくなり、海外進出もしやすくなるかもしれません。

一方 HACCP 義務化は飲食店にとって負担になるだけで、政治的な税収目的ではないか。

と考える方もいます。税収目的は政治戦略として一理あると筆者も思いますが、**そこまで考えずに、自社の利益が増えるかもしれない、安全な食品を届ける、そしてなによりおいしい食事を作るという意味で HACCP を運用してみましよう。**

HACCP 運用によって日本全体の食品の安全性が世界各国に伝わり日本国内の外食産業に外国人がお金を払ってくれる、および日本食品の輸出が伸びれば、輸出する商社、製造する食品会社などは利益を得られます。世界でスタンダードになっていることを日本でもしっかり行えば今まで以上の利益が得られる可能性を秘めている。それが HACCP の義務化であって、それを運用することが求められていることを理解する必要はあるでしょう。

【飲食店が HACCP を行うには多大な投資が必要なのでは？】

HACCP 義務化にあたり、最も多い質問が「コスト」と「費用対効果」です。確かに今後食品工場で HACCP を運用するにあたり HACCP を行いやすい工場に設備を入れる企業もあるようです。しかし中小の食品工場や飲食店が大きな投資はできません。結論から言うと現場にもよりますが、大企業が行うような大きな投資をする必要がない食品関係が大半だと筆者は考えています。その理由は後述します。

【結局 HACCP って何をすればいいの？】

先述の通り、HACCP とは

「Hazard (危険)」「Analysis (分析)」「Critical (必須)」「Control (管理)」「Point(点)」の総称です。

つまり、危険要因を探し出し→どうやったらその危険を極小化できるかを考えて→危険への必須項目を挙げて→管理を必ずやる→今やっていることをモニタリング（今にやり方は正しいかな？）を行い→検証する（このやり方では食中毒を起こしかねない、別の方法に切り替えよう）。これを保健所にもその正当性を明確に提示できるように書面化しておく。それだけです。通常食品を扱う企業、飲食店などでは独自の衛生管理があるはず。それに上乗せする作業がちょっと増えるだけと考えてください。難しくはありません。しかし教育・訓練は必要です。雇用している以上どこで何をしているかきちんと管理しなければ経営者・上長だけが HACCP を運用しているだけでは企業として運用管理しているとは言えません。従業員を雇用している場合は必ず企業の方針を伝え、それを教育・訓練をすることが重要です。

もちろん、最初は戸惑いや管理に時間を要するかもしれませんが、仕事も料理も初めからできる人はいません。同じように HACCP 運用も慣れていくので不安を抱く必要はありません。そして今ある設備のまま HACCP 対応用に作り直す、自分のデスクの整理をすると

き自分が仕事をしやすいように整理整頓をするイメージで進めるべきです。その時少し備品が欲しいから買おうという時があると思います。それが HACCP における一部の投資です。したがって設備全体を変える、改装をするなどという多大な費用をかける必要もないと筆者は考えます。

ただし、例えば危険要因の中の生物的要因では、ゴキブリやネズミなどの害虫・そ族が含まれます。駆除しておかないと甚大な被害を消費者に与えることになるからです。しかし、これは HACCP を行っているか否かではなく一般衛生の問題ですから、こういった費用投資は HACCP だからという位置づけにはなりません。

【HACCP の認証を受ける必要があるの？】

HACCP の義務化＝HACCP の認証を取ることはありません。

もし認証まで取得したいのであればそれも可能ですし、企業の価値も上がるでしょう。民間認証企業によっては認証シールを貰えて、安全性をアピールすることができます。しかし一方で、取得のためには費用と維持費が発生します。HACCP 認証せずに運用していくか、または認証を取得して企業価値を上げたいなどは経営方針によって異なりますので、社内で方針や経営資源など考慮して検討の上で決めていくことをお勧めします。

【危険要因って何？】

HACCP における危険要因とは以下の三つに分かれます

① 生物的要因

いわゆる食中毒を起こす細菌・ウイルスをどうやって食品に入らないようするか。日本でいう 2 大食中毒はノロウイルスとカンピロバクターですが、これをどういう方法で食中毒につなげないように仕込み・調理の段階で取り組むか。またゴキブリやネズミなどの害虫・そ族は細菌を運びます。実はノロウイルスは人間の腸内環境にいるウイルスですので、HACCP には該当しません。なぜなら定期的な検便やこれまでと同様に手洗い・発生源のトイレ清掃の一般衛生管理で対処できるからと考えられています。しかしながら、HACCP で管理することを機に、ノロウイルスを生物的要因と捉えて管理することはとても良いことです。

② 物理的要因

鉄片やプラスチックやビニール、髪の毛などいわゆる異物混入です。例えば包丁が劣化していて、先端が数ミリ折れて食品に混入したとします。それを食した場合どうなるでしょう？ 最悪は血管を通り心臓に到達したりすれば大変な

事態になります。また髪の毛に大腸菌がいれば食した人は体内に入り増殖して食中毒を起こします。ビニールも侮れません。もし子供が食せば、のどに詰まって呼吸困難などの事態に発展します。

③ 化学的要因

化学薬品の混入を指します。そんなこと起きるわけないよ！と思われるかもしれませんが、人を雇用している以上あり得ない話ではありません。

事例でニュースにもなりましたが、アルコールを提供しようとしたところ、誤って薬剤を入れてしまい体調不良の方が出てしまいました。幸い大きな事故にはならなかったようですが食品や飲料とすべき材料と薬剤が業務の効率上、近くにある、同じような入れ物に入っていた場合、「取り違え」という現象が起きます。また現場によっては料理をしている横で薬剤を補充して原液が飛んで入り込んでしまう「交叉汚染」もあり得ない話ではありません。このような事案が発生しないため、HACCP では危険要因の中で化学的要因を極小化（ゼロが望ましい）することを行っていきます。

異常が基本的な HACCP 義務化を知る上での初級編です。

HACCP 義務化に関するご相談は無料です。

ご相談は以下メールアドレスへご連絡ください。

a.inaba@kk-jhs.co.jp

ご連絡先を記載いただければ、お電話でご相談も可能です。

株式会社ジャパンハイテクサービス

環境事業部 稲葉 聡人（あきひと） JHTC 認定 HACCP コーディネーター

3月取得予定 HACCP 上級コーディネーター
