

食品生産現場における HACCP システム適用に当たっての迷いごと

公益社団法人 日本食品衛生協会
小久保 彌太郎

2018 年に食品衛生法が改正され、その中で HACCP システムが制度化され、2021 年から完全施行された。一方で、2020 年に制度化の裏付けとなる Codex の HACCP システムのガイドラインを含む「食品衛生の一般原則」の実施規範が 16 年ぶりに大改訂され、わが国でも基本的にこの文書に準拠した対応が必要となる。

HACCP システムは、食品安全管理の手法を科学的に体系付けたもので、特別に目新しい内容ではないが、その対応について食品生産現場からは以下に述べるような様々な戸惑いや迷いが見られる。

- 食品衛生管理でよく使用されるローマ字略語表記、同じ意味でも異なる訳語、聞き慣れない用語などが多く見られ、そのために食品衛生管理を難しいと考えたり、その解釈について迷いが見られる。これらの訳語や用語は一般的には法令用語を使用し、その意味するところは Codex「食品衛生の一般原則」や ISO 22000 に定義されているものは、その内容にできるだけ従うべきである。

- HACCP 制度化とその背景の Codex「食品衛生の一般原則」の内容や両者の関係に対する理解不足が見られる。

HACCP 制度化では、食品衛生管理の基本である 3 条件（原材料、作業環境、取扱い）について 4 原則（持込防止、汚染防止、増加防止、汚染除去）を満たす基準の「公衆衛生上必要な措置の基準」を規定し、Codex「食品衛生の一般原則」の GHP（適正衛生規範）を踏まえた「一般的な衛生管理に関する基準」と HACCP の 7 原則を踏まえた「HACCP に沿った衛生管理に関する基準」から構成されている。また、これらの規定は一律に食品企業に求めるのではなく、大規模事業者などには「HACCP に基づく衛生管理」、小規模事業者などには一般衛生管理を主体とした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に対応する仕組みになっているが、安全性に求められるレベルは同じである。

- 一般衛生管理（GHP）と HACCP の判断基準が難しいということがよく聞かれるが、GHP は特定の危害要因を対象にするのではなく、食品を汚染する危害要因を最小限にするような作業環境を保証する管理であり、食品中の重要な危害要因（特に原材料由来の重要な危害要因）を除去する役割の HACCP の負担を軽くし、食品の安全性を一層確実にするということを意味する。

- 食品衛生管理では危害要因分析により、その施設で作られる食品についてヒトの健康上問題となる危害要因とその管理措置を具体的に明らかにすることが基本であるが、危害要因分析は食品企業にとってハードルの高いことが指摘され、迷いごとが多い。また、

その実施に当たって、食品微生物に関する知識不足から、食品の製造加工に当たって心配のあまり、現場の実態や過去のデータや情報から通常は考えられない病原微生物が管理対象に取り上げられる「心配性の危害要因分析」の傾向がある。こうならないためには、食品微生物についてある程度の知識を持ち常識的に対応することが必要である。

- HACCP システムでは CCP を必ず決定する必要があるかという質問や CCP の決定の判断基準について疑問や迷いが多いが、重要性の低い危害要因や GHP で管理できる危害要因に対しては CCP の決定の必要はない。また、炊飯、パンの焼成、芋の煮物の芯まで柔らかくするなどの措置は品質管理のための措置であり、同時に安全性は確保されていると見なして CCP 対応の必要はない。アレルギーや金属検出に対しても、CCP 対応の判断が難しいとの迷いが見られるが、原材料由来の特定アレルギーは表示による CCP 対応、工程由来のアレルギーは GHP で対応し、金属検出の必要性は過去の事例や現場の実態から CCP にすべき否かを判断すべきである。
- HACCP プランの記載について迷いが見られるが、ワークシートを使用して HACCP の 7 原則が全て盛り込まれように作成し、その記載内容は関係団体等が作成して厚生労働省で確認された「業種別手引書」に示された衛生管理計画書や手順書を参考にする。
- Codex「食品衛生の一般原則」では、管理基準や HACCP プランの作成に当たって妥当性確認が強調されており、Codex 規格の「食品安全管理措置の妥当性確認のためのガイドライン（CXG69-2008）」に準拠することが規定されている。この規格文書は厚生労働省（農林水産省）の HP に掲載されている訳文を参照するとよい。
- 食中毒微生物の知識不足が指摘されていることから、食品衛生管理に当たって必要な微生物の種類や特性などを列挙し、食中毒細菌を対象とした原材料と工程における管理の対応例を示した。原材料管理は通常は GHP 管理、工程の管理では汚染防止は GHP 管理であるが、殺菌処理は CCP 管理が必要であり、黄色ブドウ球菌などの毒素産生菌や芽胞形成菌に対しては発育防止が CCP 管理となる可能性がある。
- HACCP システムの適用は「儲かるか」という質問がよくあるが、儲かるというのが国際的認識である。儲かっている企業は HACCP システムによる衛生管理を行っているか、それに近い衛生管理を行うことにより製品が消費者に信頼されているからである。

以上、HACCPの制度化対応について指摘されている主な迷いごとを述べたが、FAO（国際連合食糧農業機関）により作成された「食品安全のためのGHPとHACCPのToolbox」と題するガイダンス文書（下記のURLを参照）が、制度化の裏付けとなるCodex「食品衛生の一般原則」を理解する副読本として極めて有用であるので紹介する（月刊HACCP 2月号に概要の抄訳文を掲載）。

< <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/en> >