

## 中小食品製造企業のH A C C P対応

笹島 正彦\*、伊藤 良仁\*\*、関村 照吉\*  
 荒川 善行\*、小林 晴己\*\*\*

H A C C P (Hazard Analysis Critical Control Point: 危害分析重要管理点) システムは、安全な食品の生産・供給を確保するための衛生管理システムである。近年における食中毒事件の多発や、米国をはじめとする世界各国で政府規制が実施されつつある状況の中で、日本でも食品衛生法等のH A C C P概念に基づいた法制度の整備が急ピッチで進められており、中小企業といえども将来的にはH A C C Pへの対応を余儀なくされている。そこで、H A C C Pシステム導入の観点から県内の食品企業における対応現状を調査するとともに、H A C C Pに関する情報普及のため講習会等を実施した。

キーワード：H A C C P、食品衛生管理、中小企業

### 1 緒 言

H A C C Pとは、Hazard Analysis Critical Control Point (危害分析・重要管理点)の頭文字であり、「H A C C Pシステム」を適用した食品の衛生管理を実施する際に用いる略称である。また、製品の安全性を保証するため、最終製品の検査に依存するのではなく、原料搬入から製造・加工、保存・流通を経て最終消費者の手に渡るまでの各段階で、製品を摂取したときに生じる可能性のある危害を防止するための措置を特定し、その措置のうち特に重要なものの実施状況を連続的にモニターすることで危害の発生を未然に防止するシステムである。

近年における食中毒事件の多発や、米国をはじめとする世界各国での政府規制が実施されつつある状況の中で、日本でも食品衛生法の改正に見られるようにH A C C P概念に基づいた規制の整備が急ピッチで進められており、中小企業といえども将来的にはH A C C Pへの対応を余儀なくされている。そこで、平成9年度から平成11年度にかけて、H A C C Pシステム導入の観点から県内の食品企業における生産プロセスの現状を調査するとともに、H A C C Pに関する情報普及のため講習会の開催、食品製造工程の衛生管理技術指導を行った。

### 2 H A C C P取り組み状況調査

#### 2-1 全国レベルの状況調査

インターネットを利用した情報収集を行った。農林水産省農林水産消費技術センターQC・HOT情報 (<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/cqccs/qchot6.html>)の概要を表1に示す。

平成10年度は平成8年度に比べ、実施している工場の増加、知らないとする工場がわずかとなったことからH A C C Pの普及が認められ、現在は実施工場の割合はさらに増加しているものと考えられる。

導入に当たったの問題点として、工場の根本的な改造

が必要であること、現行ライン従事者の発想の切り替え、予算面で困難等をあげている工場がいくつかある。また、取り組まないとした工場では、その理由として「製品の特性上必要ない」「現在の品質管理で充分」「衛生管理の詳細なマニュアルがある」「業界の動向待ち」等があげられている。

表1 H A C C Pに対する食品工場の取り組み状況

調査対象：醤油、果実飲料、乾麺類、食料缶詰、炭酸飲料等のJ A S承認・認定工場 (従業員20名以上)

	年度	H10	H8
実施している		22.1%	8.9%
準備中または検討中		56.7%	58.6%
取り組まない		16.3%	22.2%
知らない		1.4%	8.9%
その他		3.4%	1.4%

#### 2-2 県内食品企業の実地調査・技術調査

県内食品製造業者(漬物製造2社、水産加工3社、惣菜製造1社、菓子製造1社)においてH A C C Pに関する実地調査、聞き取り調査を行った。

調査時にH A C C Pシステムを既に採用している企業はなく、すべてが検討中であった。一方、納入業者等からH A C C P導入の強い要請が繰り返されており、導入なしでは、取引中止の強行手段もあり得るといった状況も生じてきている。(納入業者自体もH A C C Pについてその詳細を理解しているとは言えず、ただ脅迫観念的に必要性を説いているにすぎない面もある。)

現場レベルでは、調査企業を含め県内食品中小企業のほとんどが少量多品種生産体制であり、商品毎に工程を点検し、重要管理点を抽出する作業はできないのが現状

\* 食品開発部、\*\* 食品開発部(現在 応用生物部)、\*\*\* 副所長(現在 工業技術院生命工学工業技術研究所)

である。さらに、日々の生産業務に追われて、品質管理業務に携われる専門スタッフが割り当てられず、通常の品質管理ができていない企業も多く、HACCPシステムによる品質管理に到達するまでには予想以上の時間と労力が必要と考えられる。

すべての調査企業が、できればHACCPシステムを導入したいと考えているが実際には先延ばしになっている。その理由は、費用が出せない、人材を割り当てられない、具体的なHACCP構築のための情報が入っていない、方法がわからない等に集約される。しかし、数種の業種(食肉、牛乳、レトルト食品等)では既にHACCPシステムの認定が行われており、近年中に多種の他業種に広がるものと考えられる。このような状況の中、中小企業の現状(業態・商品・体力)に応じたシステム導入法の確立が求められている。

2-3 HACCPへの取り組み例

全国乾麺協同組合連合会ではHACCP方式による事業所の認証制度を設ける予定であり、これに先立ち平成12年1月に「危害分析・重要管理点方式(HACCP)マニュアル」を作成した。その概要を表2に示すが、HACCP導入の手順、危害リストや重要管理点整理表の例などが具体的に示されている。これを受け、本県でも一部の乾めん製造業者が認証を目指し、連合会の指導員を工場に招き実地に指導を受けている。

表2 HACCPマニュアル概要

第1段階：HACCPシステムを導入するための体制作り
推進するための専門チームを編成。
第2段階：一般衛生管理プログラムの作成
プログラム作成マニュアルにより、プログラム作成すべき事項を、施設設備の衛生管理、従業員の衛生教育等10項目にわけて具体的に説明。
第3段階：HACCPプランの作成
手順1：HACCPチーム編成
手順2：製品についての記載
手順3：意図する用途の確認
製品説明書を具体的に例示して説明。
手順4：フローダイヤグラム等作成
手順5：フローダイヤグラム現場検証
原料受け入れから出荷まで製造工程を具体的に例示。
手順6：危害リストの作成
工程ごとに、微生物・異物等による危害を例示。
手順7：重要管理点の設定
手順8：重要管理点について管理基準を設定
手順9：重要管理点の監視、測定方法の設定
手順10：逸脱発生時の改善措置方法
手順11：HACCP方式の検証方法の設定
手順12：記録およびその保存システムの設定
危害リストに例示された危害ごとに、防止措置、管理基準、モニタリング方法、改善措置方法、検証方法及び記録文書を総括表にまとめ例示。

3 HACCP関連情報の普及

HACCP関連情報の普及のため、県内企業向けに講習会の開催、食品企業関連団体が行う講演会等への支援を行った。

1) 岩手食品加工研究会講演会(平成9年度)

実施主体：岩手食品加工研究会

対象：同会会員ほか

演題：「食品企業とHACCP」

講師：アース環境サービス(株)猪野毅氏

内容：企業内の体制整備、人材養成、システム構築手法等

2) 漬物加工技術講習会(平成10年度)

実施主体：岩手県工業技術センター

対象：岩手県漬物協同組合

演題：「漬物工業における微生物管理」

講師：東京都食品技術センター 宮尾茂雄氏

内容：HACCP方式の順次導入(ワンポイントHACCP)、HACCPの前提としての一般衛生管理等

3) 岩手食品加工研究会技術公開講演会(平成10年度)

実施主体：岩手食品加工研究会

対象：同会会員ほか

演題：「HACCP対応食品工場の構築」

講師：日立プラント建設(株)織田原容二氏

内容：工場設計のポイント、事例紹介等

4) 製麺技術講習会(平成11年度)

実施主体：岩手県工業技術センター

対象：岩手県乾麺工業協同組合

演題：「乾めん製造業を取り巻く経営の諸問題とHACCPについての解説」

講師：全国乾麺協同組合連合会 安藤剛久氏

内容：HACCPシステムの支援策と認証制度、導入を進めるための作業順序等

4 結 語

現在までのところ、HACCPシステムの認定が行われている業種は乳肉製造、レトルト食品製造等に限られている。しかし、消費者の安心・安全志向、これにともなう小売業者の要請により、食品企業全般にHACCPシステムは無視できない存在となっている。特にコンビニエンスストア・学校給食向けの調理パン、生めん、弁当、惣菜等は短期間で対応に迫られている。また、比較的危害発生のおそれの少ないと考えられる乾めん業界においても業界自主ではあるがHACCP認証制度が設けられつつあることから、食品製造業界のおかれている状況がうかがわれる。

しかしながら、県内食品中小企業の現状からは、方法がわからない。資金、時間、人材がない。前段階の一般衛生管理が十分とはいえない。等の多くの問題点があげられる。

そこで、当センターとしては、食品企業等からの問い合わせに対して、法規制、行政等による支援制度、社員教育・研修情報、コンサルタント業者情報、衛生機器情報等、HACCPに関する各種情報を提供していく必要がある。また、技術面からは、各種成分分析方法、保存試験方法、微生物操作、洗浄方法、殺菌方法等、HACCPの前段階である一般衛生管理も含めた技術指導を引き続き行っていく。