

非定型的鶏病詳論④

生きたHACCPシステムを組み上げる—その6—

株PPQC研究所 加藤 宏光

【HACCPシステム導入に際して】

前号まで、HACCPシステムを導入するに際して必要となる手順や、必要となるデータ等を卵のパック工場(GP)を前提として追い掛けた。具体的なデータはすでに記述したが、具体的な認証を受ける手順を考えてみよう。

先月来で大きな社会問題となっている、マルハ・ニチロの子会社、アクリフレーズ製品への農薬(マラチオン)の人為的混入事件で、HACCPシステムの必要性が再度、認識し直されている。

平成十(一九九八)年に食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法が制定(後述)されて以来、農林水産省でも食品安全性を確保するためにHACCPシステムの導入を啓蒙している。

農水省のホームページでは「HACCPの導入のための手引き」として、易しい解説がある。HACCPが何を意味しているかについては、すでに述べてきたので割愛する。

HACCPの導入への道筋として「第三者認証」についての解説では、「HACCPの取組

みを消費者へのPRや取引等に活用するため、第三者認証を取得する場合がある」と記されている。

第三者認証には、

①地方団体による認証

②業界団体による認証

③総合衛生管理製造過程の認証

の三者が挙げられている。

HACCPに対する考え方としては、経営規模が売上一億円未満の零細なもの、一億~五〇億円の中小規模、五〇億円以上の大規模なものに分けられる。

これらは、大規模では商品を

全国に流通させるために広範にカバーすることを前提とし、零細なものでは地場消費を前提とする。

【食品の種類とHACCP】

ここでは卵のHACCPを対象として話をしてきたが、HACCP

していることから、そのエリアをカバーする地方自治体のHACCPで十分と考えられる。もちろん、製品がどのルートでどこへ流通するかは、生産者が熟知しているから、自分にどのタイミングが適当かは自分自身で決定することになろう。ちなみに第三者認証には地方自治体HACCP、業界HACCP、食品衛生法による総合衛生管理製造過程、民間のISO22000や、FSSC22000があることが紹介されている。

ACCPは地方自治体が取り組むHACCP認証の対象業種、炊飯製品、水産加工食品、惣菜、乾麺、菓子製品等の他、乳製品、魚肉練り製品、清涼飲料水、レトルト食品が対象とされていて、それぞれが交差するケースもあり得る。

【食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法】

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法は通称HACCP法と呼ばれる（平成十五年五月制定）。

これによって、食品製造業者がHACCPを導入する際の設備、施設整備に要する費用を、長期低利融資する等の支援により賄うことが期待できる。支援を受けるためには『食品の種類毎に認定された指定認定機関に「高度化計画」を提出して認定を受ける』必要がある。

【HACCPの取組みに必要な人材育成の支援】

食品の品質管理体制強化対策

として、公募により取組み実施団体を決定し、品質管理水準等の情報提供、研修会開催、専門家の現地指導を支援している。

【自治体HACCP等認証制度】

インターネットで「自治体HACCP等認証制度」と入力し検索してみると、北海道エリア、東北エリア、関東エリア、東海エリア、中国四国エリア、近畿エリア、九州エリアおよび沖縄エリアが出てくる。

なお、著者のラボがある東北エリアでは岩手県、宮城県、仙台市、秋田県の例が挙げられている。

この中から、東京都と仙台市を例に取り上げてみる。

【東京都】

名称：東京都食品衛生自主管理制度

目的：東京都民の『職の安全・安心確保』に向けた仕組み

業種：一三三区分の二二二業種

認証数：二三七施設（平成十九年十二月末現在）

概要：食品施設の営業車が自ら定めマニュアル化した生成管理の方法を、東京都が指定した第三者機関（指定新作事業者）が認定基準に基づいて審査し、衛生管理が一定の水準にあると認められた施設を認証する。

認証基準：全対象業種に共通する『共通基準』と、業種別

【特定基準】

特徴：国の行う『総合衛生管理製造過程』承認と比較して、中

小規模の施設を対象としており、製造の規模、業種に関係なく一定の努力で認証を取得できる。また認証マーク、認証取得シールを使用して消費者にアピールできる

（情報：『東京都食品自主管理認証制度』）

【仙台市自主衛生管理評価事業（仙台HACCP）】

開始時期：平成十八年四月

概要：HACCPの考え方に基づいて八段階評価するもので、事業

者自らが自主衛生管理を点検し、

その結果を仙台市が評価する

●五段階以上で評価書が交付され、希望によりホームページに公表される。また評価マークの

審査対象：仙台市内で食品の製造、加工食品または調理を行い販売する施設（デパート、スーパーを含む）

認定数：二七（平成二十四年七月時点）

【GPと農場】

GPに関しては、（毎日本卵業協会の「GPセンターHACCP認証委員会」）が推奨する《GPセンターHACCP認証基準》を全体として、協会の委託する《日本食品安全検証機構》の審査で認証される。

また、農場HACCPは《日本畜産振興会》主宰の《HACCP認証機構》で審査の上、認証される。具体的には、それぞれの機関のホームページを参照されたい。

【業界の現状は?】

毎月の業界誌を見ると、毎月 HACCP 認証農場や GP の紹介がされている。HACCP システム認証が看板になるという認識が高まつた結果であろう。

HACCP システムを構築するに際しての留意点を、GP を例にとって述べてきた（農場 HACCP でも製造の過程に沿って、同様の項目を網羅すればよい）。

現状では、第三者認定機関として地方自治体によるものと業界が自律的に設定したものがあり、とくに GP に関しては選択肢が狭い（農場 HACCP は推奨する機関のある県もあるようである——申し訳ないが浅学にしてよくは知らない）。本質的には、

- ① 安全性を担保するシステムを構築し、
- ② それを検証できる」と、
- ③ またそれを担保できるデータを保持すること、
- ④ さらには万が一の危害発生時の対応が確実であること、

等がマニュアル化されていれば、それぞれの機関は認証して然るべきであるが、卵業界では HACCP システムに関する環境が十分に熟成していないためか、認証手続きが硬直的である印象を否めない。

具体的に卵に関連する HACCP を調べたい時には、インターネット（グーグル等）で「農林水産省／HACCP とは？」と引くと、農水省のホームページでその概要を解説してくれる（PDF ファイルでわかりやすく説明したものも容易に入手できる。URL は http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/h_about/）。また、「自治体 HACCP」で検索すると、各エリアの地方自治体の HACCP に関連して、下の表の情報が得られる。

これらのホームページ等を検索すると、地方自治体が運営する HACCP 認証に関しては情報を得ることができる（ただし、養鶏分野の自治体 HACCP 認証は多くないようである）。

自治体 HACCP 等認証制度 - 食品産業センター

www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/

（解説は無断引用に該当する可能性があるため、割愛する）

●近畿エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_kinki.html	●東海エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_tokai.html
●関東エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_kanto.html	●北海道エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_hokkaido.html
●九州エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_kyushu.html	●東北エリア www.shokusan.or.jp/haccp/guide/attestation/area_tohoku.html