

食の安全・安心だより

HACCPシステムの見直し

すべての食品等事業者においてHACCP制度化が完全実施となつてから今年で4年目となります。弊社で行った食品関連事業所様向けのアンケートでも、92%の事業所において「HACCPシステムは構築済み」との結果でした。このことより、日ごろの活動においてHACCPシステムはある程度、定着していると考えます。

そこで注意が必要なのは、HACCPシステムの構築がゴールとなつてしまい、継続的な見直しができているか？ということです。

1. コーデックスHACCPや食品安全規格でも求められる見直し

この度のHACCP制度化や各種食品安全規格においてベースとなっている国際的なHACCP「コーデックス-HACCP」では、その第2章-セクション2に「HACCPは見直すべきである」と明示されています。また、ISO22000の「8.8PRP's及びハザード管理プランに関する検証」において、HACCPシ

ステムの検証（見直し）が求められています。皆様の職場において清掃洗浄手順書なども、数年前と比べて効率化や清潔度アップのため改訂が実施されていると思います。HACCPシステムも同じで、やはり現場は生き物なので常に変化するもの、という考えは持ち続けるべきです。

2. 見直しのタイミング

では、この見直しは何時行えばいいのでしょうか。コーデックス-HACCPではその頻度は以下の通りと示されています。

- ①一定の期間ごと
- ②潜在的ハザードやその管理手段に影響を与える可能性がある変化点（工程の変更、原材料・資材の変更や新規導入、新規設備導入など）

①は多くの事業所で年1回の頻度で行っていることが多く、②は示されているような事柄に加え、製造エリアの移動や、天井・床面の改修などもこれに当たります。

これは安全な食品を提供する上で潜在的なハザードが発生する可能性があるためです。これらに加えてISO22000では関連法令の改正や、同じ業界で重大事故が発生した時なども見直すべきとされています。過去に食品添加物に金属異物が混入し、多くの食品メーカーが自主回収を行った事故がありました。それに伴い、ある事業所では自社で採用している粉体原料を総点検したところ、一部の原材料において製造ライン中に篩は設置しているが金属探知機の設置が無かったことが発覚し、すぐに原料メーカーへ金属探知機の設置依頼と、当該品のハザード再評価を行うなど対応に苦勞した、とのお話を伺いました。

3. 見直しこそ継続的のポイント

このように、見直しを行うことで「改善」に繋がります。いわゆるPDCAサイクルのCheck→Actの活動がこれに当たります。「当社は見直す必要が無い」と高をくくってしまうことはHACCPシステムの停滞・後退となります。多くのみなさまが新年度になる4月、改めて「HACCPシステム見直し」を行い、継続的改善を実施いただければと思います。

Topic 今回のトピック 原材料・資材の変更は慎重に！

昨今、様々なものが値上げとなり、その対応として使用原材料のグレードや産地、供給先の見直しに苦勞しておられることとお察します。この際、本編のようなHACCPシステムの見直しに先立ち、当該品の品質確認も必ず行われますが、この件で筆者が食品メーカーに在籍した時の経験談をご紹介します。

当時、そうざい製造業の品質管理部門に所属し、煮物製品の製造コスト削減のため単価の安いアミノ酸系粉体調味料の選定作業に携わっていました。当初「添加物なので特段どのメーカーも品質は変わらない」という安易な考えを持ちつつ、現行品の原料仕様書と同じ条件で安価なものを選びました。その後の試験室内での試作も品質良好でしたので現場でのミニマムテストをせず、すぐにフルロットでの試作に移りました。

しかし試作をすると、当該粉体調味料の一部が溶けず煮釜の底に残ってしまい、必死に攪拌したのですが具材は荷崩れ、次に加熱温度を上げると色調が濃くなり、結局検討は差し戻しとなってしまいました。後の調査で当該品は現行品と比べ、結晶構造の特性上、現場の釜の火力では不足し溶け切らないものであったことが分かりました。このように、一見簡単そうな案件でも思わぬ落とし穴があります。この経験により事象の大小にかかわらず何事にも順序を経て多角的な視点で取り組むべきという事を学びました。

皆様はこのようなミスはされないでしょうが、改めて原材料・資材の変更の際は慎重にお取り組み下さい。

