

# 味噌の製造管理と HACCP

## I. HACCP とは

HACCPとは、Hazard Analysis Critical Control Pointの略称であって、一般には危害分析・重要管理点方式と訳されている。その呼び方は様々であるが、アルファベットそのままか、またはハセップといわれることが多い。

HACCP方式のもとをただせば、1960年代にNASAなどが、宇宙食の安全性確保のために開発した衛生管理方式である。以後、アメリカやカナダの関係機関で、その有用性が次々に立証された。そうした経緯を踏まえ、1993年、FAO/WHO 合同食品規格諮問委員会(コーデックス委員会)では、HACCP方式の普及を推進すべきと認識から、国際的ハーモニゼーションを図るため、同方式の適用ガイドラインを作成・公表した。それを契機に、HACCP方式は各国で俄然注目されるようになった。

HACCP方式の最大の特徴は、危害の発生を製造工程の中で予防することにある。最終製品のサンプル検査を行い、その結果で安全性を確認するという、従来の方式とは全く異なる。HACCP方式の計画作成と運用に当たっては、コーデックス委員会が示した7原則・12手順を適用する必要がある。それらを簡略に述べれば以下のとおりである。

- ア. [専門家チームの編成] まず社内において、HACCP方式や製造管理に関する知識が豊富な者で専門家チームを編成し、以降の作業に取り組む。
- イ. [製品説明の作成] 原材料、製品自体の特性、製造・保存・調理条件などをもれなく記載する。
- ウ. [製品の使用形態の確認] 製品の予想される用途を確認し、そのすべてを列挙する。
- エ. [フローダイヤグラムなどの作成] 原材料の受け入れから製品の充填・包装に至るまで、フローダイヤグラムとともに、設備・施設などの詳しい配置図を作成する。
- オ. [フローダイヤグラムなどの現場検証] 前項エについて、実態に即しているか否かを製造現場で常に確認し、否の場合は正常に復帰させる。
- カ. [危害分析の実施：原則1] 製造工程の各段階で、危害の発生につながる要因を徹底して調査・分析(Hazard Analysis: HA)する。すなわち、微生物汚染、異物混入、化学物質汚染による危害発生の要因をリストアップし、危害を防除又は許容できる水準まで低減するための管理方法を検討する。
- キ. [重要管理点の決定：原則2] 危害を防除又は許容水準まで低減するため、特に管理が必要な工程などを、重要管理点(Critical Control Point: CCP)として管理する。CCPの対象は、一般衛生管理事項(後述)で制御できない工程・箇所に限定する。

- ク．〔管理基準の設定：原則 3〕各 CCP ごとに、しかるべき有効な管理基準を設定する。
- ケ．〔監視／測定方法の設定：原則 4〕CCP が適切に管理されているか否かを、常時モニタリングする。
- コ．〔改善・修正措置の設定：原則 5〕前項ケの結果が否であった場合には、速やかに改善措置を講じる。
- サ．〔HACCP 方式の検証：原則 6〕計画全体が有効に機能しているか否かを定期的に検討する。否と判断された際は、計画を総合的に見直す。
- シ．〔記録及び文書の作成：原則 7〕管理の結果を記録し、文書として保管する。

「味噌は、動物性食品や高水分活性食品などと違う。7原則にとらわれない、もっと簡易な味噌独自の HACCP 方式があってしかるべきだ」という意見をしばしば耳にする。しかし、計画の作成やその運用に際して、7原則を無視するわけにはいかない。原則を外れて立てられた計画は、たとえそれが社内的な自主基準であっても、HACCP 計画などと称することはできない。

## II．味噌業界と HACCP

上述のような国際的な動きに対応して、我が国では、1995年5月に食品衛生法を改正し、同法第7条の3で「総合衛生管理製造過程による承認制度」を新設した。その後、1996年5月から順次、施行令によって食肉製品、乳・乳製品、レトルトパウチ製品、魚肉練り製品を同制度の対象業種（品目）に指定した。

翻って醸造飲食品をみるに、清酒・味噌・醤油のいずれも、過去において食中毒事故を誘発した例が全くない。したがって、これまで味噌業界の中では、HACCP 方式による衛生管理は味噌の製造・流通と無関係のように思われてきた。関係の法令を遵守さえすれば、それで十分とする考え方が支配的であった。

しかし、この一兩年、HACCP 方式の導入に関わる社会情勢は、味噌業界にとっても変化しつつある。その変化の様相を要約すれば、次のようになろう。

- ア．国が HACCP 方式導入工場の承認制度を設けて以来、大手のスーパーストアや生活協同組合などが、制度の対象外の業種に対しても、HACCP 方式の“自主的導入”を要望し始めていること。
- イ．HACCP 方式導入の支援法である「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」が本年7月に施行されたが、その対象は全ての食品業種であること。同法の主旨は、企業が HACCP 方式を導入するに際し、そのために必要な施設・設備の取得に対して、金融及び税制面で優遇を図ることにある。
- ウ．いわゆる JAS 法の関連で、従来の工場認定制度とは別に、ISO9000 シリーズや HACCP