

- 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 方式があつてしかるべきだ」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と、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支配的であった。

しかし、この一両年、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

方式の仕組みを取り入れた「新認定制度」を設けることが、農林水産省サイドで検討されていること。

エ. HACCP 方式とは馴染まないといわれてきたナチュラルチーズについて、コーデックス委員会食品衛生部会で HACCP 方式の適用が検討されていること。その結果いかんでは、我が国の醸造業界に影響が及ぶ可能性もあること。

上述のような情勢変化に鑑み、(社)中央味噌研究所では1997年度事業として、HACCP 方式を取り入れた衛生管理基準を作成することとし、1998年4月に『味噌製造のための衛生管理基準－HACCP 方式への対応－』¹⁾なる冊子を発刊した。

本テキストでは同冊子の要約を記述するが、大方の理解を助けるために、そこに若干の解説を加える。なお、HACCP 方式の解説書は既に幾つかあるので(例えば^{2)～4)})、方式全般の理解を深めたい向きは、それらを参照されたい。ただし、そうした解説書の中で例示されている食品は、殆どが動物性食品や日配的食品である。

III. 一般衛生管理事項とは

HACCP 方式でいう Prerequisite Program (略称: PP) は、一般衛生管理事項または一般的衛生管理プログラムと訳される。PP は、HACCP 方式の前提または基盤となるものである。CCP の管理に注意を集中させるためには、CCP 以外の工程・箇所に対し、工場の実態に応じた PP が確立されていなければならない。「PPなくして HACCP なし」といわれるゆえんである。

HACCP 方式の導入に当たって、PP として作成すべき事項、及びその内容は次のとおりである。

ア. 施設・設備の衛生管理

〔内容〕施設内外の清掃、製造設備の洗浄・殺菌に関わるプログラム

イ. 従事者の衛生教育

〔内容〕教育プログラム、教育効果の評価法

ウ. 施設・設備の保守点検

〔内容〕耐久度に応じた保守点検プログラム、計器類の校正手段

エ. そ族・昆虫の防除

〔内容〕種類別の防除プログラム、防除効果の評価法

オ. 使用水の衛生管理

〔内容〕給水・給湯設備の維持管理、水質検査に関わるプログラム

カ. 排水及び廃棄物の衛生管理

〔内容〕排水処理、廃棄物の適正処理プログラム