

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。その結果いかなるかは、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

キ．従事者の衛生管理

〔内容〕健康の維持増進管理、服装管理、手指の洗浄殺菌マニュアル

ク．製品などの衛生的取り扱い

〔内容〕原材料、中間製品、製品の取り扱い方法

ケ．製品の回収方法

〔内容〕回収原因の識別、回収に関わる組織体制、実行プログラム

コ．製品などの検査用機器の保守点検

〔内容〕保守点検のマニュアル、点検結果の記録法

以上の中で、ア、ウ、エ及びクを除けば全食品に共通することが多いため、『味噌製造のための衛生管理基準－HACCP方式への対応－』¹⁾では、上記4事項に限って記載している。ここでは、さらに絞って施設及び工程の衛生管理についてのみ取り上げる。

IV．施設の衛生管理

1．施設の構造的要件

味噌工場の施設とは、生産に直接関わる施設のみならず、図1に示すように従事者の生活空間までが含まれる。このうち、清潔作業区域と区分される区域は、管理に問題が生じると、製品に重大な欠陥をもたらすところであって、常に清潔を保たなければならない。工程上、これらの前後に準清潔作業区域があり、両者を合わせて非汚染作業区域という。汚染作業区域とは、汚染されてもよい区域という意味ではない。微生物や昆虫に汚染されているかもしれない原材料の保管に際し、それらの増殖による汚染拡大を防がなければならない区域である。こうしたゾーニングは極めて重要であって、それぞれのゾーンが隔壁や床などで区切られている必要がある。それが不十分の工場では、HACCP方式の導入は困難を極めると思われる。

(1) 施設の基本的要件

- ア．隔壁などにより、汚水溜、動物飼育場など不潔な場所から完全に区別されていること。
- イ．そ族の侵入を防止するため、外部に開放される吸排気口などには金網があること。
- ウ．昆虫の侵入を防止するため、外部に開放される窓・吸排気口には網戸（網目 1.5 mm 以下）があり、出入口には仕切戸があること。
- エ．製造に直接関わる区域は、隔壁などによって、原料倉庫、事務所などと完全に区分されていること。
- オ．原材料、製品などの保管場は、保冷施設であることが望ましい。
- カ．食品に絶対混入してはならない薬品（殺虫剤など）は、作業場以外のところに専用保