

## 5 中小製造企業におけるHACCP導入の留意点

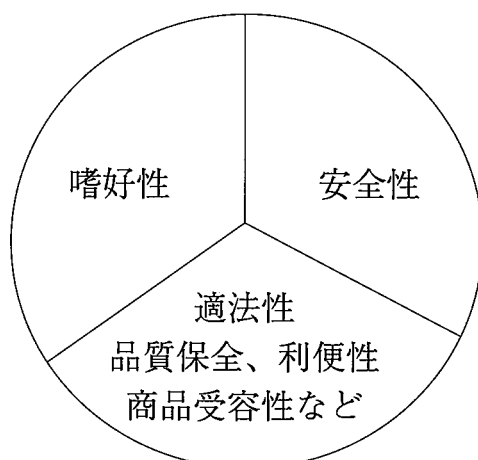
### 5-1 総合的安全・衛生・品質管理方式展開の視点

食品を供給する私達は、食品の安全性確保は絶対的な命題である。あらゆる経営資源を投じてでも確保していかなければならないが、食品の営業者を日々悩ませている品質トラブルは、必ずしも安全の問題だけではない。毛髪混入は人に危害を与えないが、食品の場合は、経営に大きな影響を及ぼす重要な課題の一つで、食品衛生法もしっかりと守らなければならない。一方、おいしくなくては食品は売れない。このように食品の供給に際しては、総合的品質保証の視点が求められる(図表5-1参照)。この総合的品質保証の達成は、「QC工程表」と「HACCP計画」を合体して品質保証、安全性確保、衛生性管理の全ての管理項目を組込んだ新たな「総合QC工程表」を作成して管理を実行することによって可能になる。

### 5-2 総合QC工程表の構築

総合安全、衛生、品質保証活動展開の基礎にP.P.があるのは当然のことである。まず初めに衛生管理の基礎となる従業員の手洗い、服装管理、健康管理、作業場の整理整頓、防虫、防そなど、共通となる手順を明確にする。次に、個別工程の管理方法を示す「総合QC工程表」(様式-10)の作成に移る。この場合は、先にHACCPの仕組を構築したときに使った様式-5に品質の部分を追加した「総合QC分析ワークシート」(様式-9)を使うと便利である。この様式に日ごろから守って欲しいと思っている事柄を記入して分析していく。この表の記入の仕方は、HACCPの「危害分析ワークシート」を作成したときと同じである。この様式-9の(6)が“イエス”になったものに関して、様式-10の「総合QC工程表」にその管理項目と管理内容を記入していく。例題の「生あん」は、ずいぶん記録が多いと思われるが、これは自社に合わせて、必要な記録を取るようになればよい。ただ

図表5-1 総合的品質保証体系



工程を見なおすために、あるいはクレームがあったときの原因の把握のときなどは、製造工程の記録があると大変便利である。

### 5-3 「総合QC工程表」の運用

「総合QC工程表」を一気に完全なものとする必要はない。これは「総合QC分析ワークシート」も同様である。まず、書ける範囲で記入して実行し、思い出したら追加して、必要なくなったら削除して、気長に作り変えていけばよい。むしろ、部分的に出来上がったものから実行していくことが大切である。様式を完成するのにあまり時間をかけず、実行していくと、誤りも気がつきどんどんよくなっていくはずである。完成すれば、これは企業の財産となる。また、このような仕組みを持っているということでお客様の信頼感も高まる。実行することを第一にして進めることが大切である。

## 6. まとめ

以上、あんの安全・衛生・品質管理を総合的に展開するための取組について記述してきたが、まとめると、現在市場に販売しているあん類を対象とする場合、少なくとも最低限の衛生要件を守るようにすることと、これまでに蓄積したノウハウを基に、4-2(HACCPシステムの手順)で記述した総合安全・衛生・品質管理表である「工程管理表」を作成し使いこなしながら改善していくのが、安全で衛生的かつ良質なあんを安定供給していける第一歩になると考えられている。

また、原料豆や配合の変更の場合などにも、HACCP構築の手順を参考にしながら安全・衛生・品質管理方式を確立していけば、市場拡大、安定供給につながると考えられる。