

第1章 HACCP マニュアル作成の目的

今般、私達の食品業界においては、お客様の食品に対する安全の関心が非常に強くなっています。わが国では食品の安全性を確保するために HACCP システムが平成7年に法制化されてから、多くの業界、企業や事業所が導入し始め、今や、食品業界において HACCP による衛生管理体制の構築が必須となって来ました。

全国製麺協同組合連合会では、平成3年4月に生めん類の衛生確保及び向上を図ることを目的として、「生めん類の衛生規範」を厚生省生活衛生局食品保健課による監修で、いち早く発行しました。この規範の内容は、衛生上の危害発生を防止するために必要な事項について、国の設備基準の準則及び管理運営基準の準則等を含めて、施設・設備の構造及び管理、食品等の取り扱いにおける微生物制御を中心に集大成したものであり、現在までに業界に広く浸透して来ました。

しかしながら、こうした背景を基に、お客様の立場に立って再度新たに安全衛生管理の徹底を図る必要性が生まれて来ました。そのために業界としては今度 HACCP システムの構築を推進することとなりました。

以上の観点から生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの6品目に適応した HACCP（危害分析・重要管理点）手法について、新しい安全衛生管理の方法を分かり易くまとめてマニュアルを作成しました。

本マニュアルを是非一読され、この HACCP システムを導入することで事業所の今後の発展に大いに寄与されることを願う次第であります。

第2章 生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの HACCP の必要性

1. 消費者の食品に対する安全性への関心の高まり

1996年に腸管出血性大腸菌 0157 が吹き荒れて以来、毎年のようにサルモネラ菌の食中毒事故の多発が繰り返され、2000年に入ってハムの 0157 汚染の検査ミスや乳製品へのエンテロトキシン汚染低脂肪乳による 15,000 人近くの多数の食中毒被害発生によって、消費

者の食品に対する安全性への関心が高まっています。そのため、今まで以上に衛生・安全管理の徹底を図る事が必要になって来ました。

2. 消費者の強い健康志向

近年、食品の欧米化や飽食の時代を迎え、平均寿命が延びるに伴って、消費者の栄養バランスを考えた食品摂取による健康志向が更に増幅しています。めん類は健康食であるために今後の需要はますます増える可能性があります。そのためにも、衛生・安全管理の徹底を図ることが必要です。

3. 消費者満足を最優先する市場構造の変化

消費者は安心して、安全で、さらに高品質で割安感のある製品を提供してくれる事を望んでいますので、この顧客主導型市場の生産体制が必要となっています。

4. 得意先の食品メーカーに対する品質保証の強化

消費者の動きに合わせて、得意先である量販店や生協更にコンビニエンスストア等では、食品メーカーに対して食品の品質保証の強化をさらに強く求めて来ています。それだけに、衛生・安全管理、品質管理の徹底を図る事が必要です。

5. 日本政府の安全性に対する対応の変化

1995年にメーカーに対して、製造物の責任を問う製造物責任法（PL法）が施行されました。また1996年に食品衛生法施行令を改正して、乳製品、食肉製品、水産練製品、レトルト・缶詰を対象に総合衛生管理製造過程（HACCP）を法制化しました。1999年には清涼飲料水が対象業種となり、今後は惣菜や弁当へと、更に将来は全ての食品に対象を広げようとしています。1998年には農水省と厚生省の合同による「食品の製造工程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法）」というHACCPの導入を資金面で支援する法律を法制化しました。このために、衛生・安全管理のシステムを構築することが必要となりました。

6. 企業間の競争激化で生き延びる経営体質の必要性

景気の低迷が続く中であって、競争の厳しい食品業界において生き延びるためには、より良い品質の製品を生産しなければなりません。そのためには、品質管理が十分に出来る経営体質が必要になって来ます。

7. 食品流通の国際化への対応

国外では米国がいちばんHACCPは普及しており、次に欧州連合、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドでHACCPの法的導入が進められています。東南アジア諸国においても輸出食品を中心にHACCPによる衛生管理が一般的になって来ています。このように地球

規模で食品の安全性や品質の関心が高まる中であって、日本国内だけに向けた食品流通では、国際的な潮流に取り残されることが予想されます。

8. 経験と勤の安全管理から総合的システム管理への変化

従来からわが国の食品製造業では、規格や基準がない職場で伝承と習慣による安全管理を行って来ましたが、これだと外部から中身が見えず、評価が行えない欠点があります。これからは、企業が外部に公表出来る形での安全・品質保証の透明性が重要視されますので、HACCP という共通の基準をベースとした総合的システム管理への変化が必要となってきます。

第3章 HACCP システムとは

1. HACCP とは何のこと

HACCP とは Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとった略称で、直訳としては「危害分析・重要管理点」とされています。「危害要因分析と重要管理点管理方式」とも訳され少しは分かりやすくなりました。HACCP は HA(危害分析)と CCP(重要管理点)の二つの部分から出来ています。HACCP システムは、「特定の危害を確認し、その制御のための防止措置を明らかにする管理システム」と定義されています。

ではその HACCP 手法の具体的な方法とは

① まず第一に、HA(危害分析)を行います。

危害とは飲食に起因する健康被害またはその恐れを言います。つまり「生めん」、「半生めん」、「ゆでめん」、「むしめん」、「冷凍めん」、「調理めん」の製造・流通の全ての段階で、安全性に害を与える微生物(カビ・細菌・ウイルス)、化学物質、異物(金属、ガラス片等)などは何があるのか、どのようにすれば食品に含まれないかを明らかにすることを危害分析と言います。

② 次に、CCP(重要管理点)を決めます。

危害分析の結果、危害を生じないようにするため、重点的に管理すべき製造工程や施設を決めることを重要管理点と言います。

③ さらに、管理基準を決めます。

重要な管理点について、管理が適正に行われているように守らなければならぬ基準を決めることを管理基準と言います。

④ そして、監視(モニタリング)方法や改善措置を定めます。

危害を生じないようにするための措置が確実に行われているかの監視方法と、もし定めた管理基準から外れていればその原因を明らかにし、次に生産する場