

調理冷凍食品の危害分析・重要管理点方式（H A C C P） マニユアル編

〔 総 論 〕

1. H A C C P方式とは

(1) H A C C P方式の歴史、経過と最近の 国際的動向

H A C C P方式は、Hazard Analysis Critical Control Point Systemの略称で、食品の「危害分析・重要管理点（監視）方式」と訳されている。H A C C PはH A（危害分析）とC C P（重要管理点監視）の2つの部分からできていて、食品の安全性や健全性を確保するため、これらに係わる危害を確認し、それを防除する管理手法と定義されている。H A C C P方式は、主として最終製品の検査に依存する従来の衛生・品質管理と違って、原材料の段階から最終製品に至るまでの各段階で発生する恐れのある危害の確認や発生防止に焦点を合わせた管理方式といえる。

H A C C Pの構想は決して新しいものではない。1960年代に開始された米国の宇宙開発計画に際し、宇宙食の高度の微生物学的安全性確保のため、宇宙食の開発を担当したPillsbury 会社のバウマン博士(H. Bauman)等が、N A S Aと米陸軍Natick技術開発研究所と共同して開発したもので、1971年の第1回米国食品保全会議¹⁾で始めて公表されたものである。この構想は直ちにF D Aによって受け入れられ、折から1969年に施行されたC G M P法²⁾に基づく「低酸性缶詰食品のGM

P」(1973)³⁾にこのH A C C Pの概念が導入された。この缶詰食品のG M Pが米国で立派な成果を挙げたことからH A C C Pの概念はW H OやF A O等国际的に注目され、高く評価されるようになった。

1985年N A S（米国科学アカデミー）が「食品と原材料における微生物基準の役割りの評価」⁴⁾を出版し、この中でH A C C Pによる自主衛生・品質管理方式の導入を強調したことが契機となって、この方式が食品行政及び食品業界からにわかには注目されるようになった。1988年にN A C M C F（米国食品の微生物基準に関する諮問委員会）⁵⁾ではH A C C Pに関する7つの原則や食品の危険度分類（Assignment of risk category）などの新しい考え方を公表した⁶⁾。1990年、N O A A / N M F S（米国海洋大気庁／海洋漁業局）では、国会からの指令に基づきH A C C P概念に基づく新水産物監視計画を発表した。この計画は輸入水産物に対しても適用されるもので、当初は自主管理方式の形でスタートしたが、F D Aでは1994年1月28日付けで強制力を有する規制方式に切り換えると発表した。さらにF D Aでは、1994年8月に近い将来全ての加工食品に対しH A C C P規制を行う方針であるという見解を発表した。

一方米国以外の国に目を転ずると、1991年7月、E C（現E U）閣僚会議は、E C域内

及び輸入水産物に対する新規制⁷⁾を指令した。この規制はH A C C Pの概念に基づくもので、当面わが国からヨーロッパ諸国に輸出されている「冷凍かに風味かまぼこ」がE Cの規制の適用を受けることになり、これに対応するため、1993年7月23日付けで厚生省生活衛生局長から「E C諸国への水産物輸出手続きについて」という通達が出された。この通達の中で、対E C輸出水産食品の製造施設の認定並びに衛生証明書の発行等についての取扱い要領が示されている。

1993年7月、F A O／W H OのC A C（国際食品規格委員会、通称コーデックス委員会）では「H A C C P方式の適用に関するガイドライン⁸⁾」を発表した。今後このガイドラインは各国でのH A C C P計画の立案並びに、実施の手引きとして活用されることになろう。本マニュアルにおいてもこのガイドラインの記載事項に従ってモデルH A C C P計画の策定を行っている。

わが国では1992年4月「食鳥検査に関する法律」の施行に伴い、厚生省生活衛生局乳肉衛生課では”H A C C P方式による食鳥処理場の衛生管理”というガイドブックを編纂、これにより食鳥処理場における自主衛生管理を推進、指導することにした。

カナダ農務省では1991年以来、同省が所管する農畜産食品製造施設に対し、1996年10月をめどにH A C C Pに基づく衛生管理方法が導入されることになっている。

(2) H A C C P方式の特徴

① H A C C Pは、当初食品の微生物危害の防除を目的に開発されたが、この概念は化学的及び物理的有害因子の防除にも適用することができる。

② H A C C Pの概念は、食品の製造加工段階だけでなく、原材料の飼育・栽培などの1次生産段階から最終消費に至るまで一貫して適用することができる。

③ H A C C Pは合理的、科学的であるが日常容易に実施できる方式として国際的に高く評価されているが、その実施には特別な装置・設備は不要で、しかも管理結果が迅速に得られるので、製品の出荷時点までに全ての管理結果が管理責任者の手元で掌握できる。

④ H A C C Pでは迅速性が重視されることから、C C Pの監視（測定）には結果の出るのに時間の掛かる微生物検査は不向きであって、主として物理学的、化学的又は官能検査によって行われる。但し、これは決して微生物学的検査が不要だということではなく、H A C C P計画を立てる際、又は方式が有効に機能しているかどうかの検証（確認試験）には欠かせない。

2. H A C C P方式導入の前提となる自主衛生・品質管理システムと管理事項

(1) 食品工場の自主衛生管理とそれに対する法的規制

衛生的で良い品質の製品を生産し、流通させるのは食品営業者の社会的責務であるとともに、これ無しにはその企業の繁栄・発展は