HACCP新刊本「畜産農場から食卓をつなぐ実践的HACCP」を読んで

出版の狙いと、JVOに寄せられた代表的な質問について聞く

食品安全へ、農場から食卓までのワンパッケージHACCPを提案

改正食品衛生法に基づき、製造・加工、調理、販売などを行なう原則すべての食品等事業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理の義務化が令和2年6月1日に施行された（経過措置期間は1年間）。NPO法人日本食品安全検証機構（茶薗明理事長、以下JVO―事務所・東京都文京区）は6月に、制度化の施行に合わせたタイミングで、新刊「畜産農場から食卓をつなぐ〝実践的HACCP〟」（定価1800円・税別。発行は㈱鶏卵肉情報センター）を出版した。今後、衛生管理計画書を作る参考にもなるため、早くも業界から反応が出ている。本書は、JVOが活動する中で、制度化を見据えた現場からの様々な疑問や要望に応える形で出版したと聞く。今回、本紙では、出版の狙いと、JVOに寄せられた代表的な質問とその回答について、以下に紹介する。

――今回、JVOがこの本を出版した狙いはどこに？

JVO　広い意味では畜産物を処理加工する施設で、実際にHACCPを導入する際の参考にしてもらうこと。端的に言うなら今後「衛生管理計画書」を作成するための参考になればと思っています。

導入の手順としては、フローダイアグラムの各工程を食品衛生の一般原則と照合しながら危害要因分析を行ない、「衛生管理計画書」を作成し、実施し、記録することで自主衛生管理を強化します。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設であっても、「HACCPに基づく衛生管理」を選択することで、ステップアップすることが可能となります。

一方、畜産農場側からすれば、HACCPの制度化に伴い、加工処理施設が原材料に対してどのような要件を求めているのかが、実践的な目線で理解できる内容になっていると思っています。

――コーデックスHACCPの7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」と、ステップアップ方式として示されています。ここでは詳細を説明する紙幅がありませんが、本書の18～22ページにかけて、イラストと共に分かりやすく記載していますので、参照してください。（下図参照）

――HACCPを導入したいと考えているが、導入の手順が良く分からないとの声もあるようですが。

JVO　本書の第3章では、「HACCPに基づく衛生管理」を対象とした、食鳥処理場と鶏卵GPセンターでの具体的な事例を基に、コーデックスの7原則、12手順に沿って導入手順を分かりやすく解説しています。

導入する取っ掛かりは経営トップの強い意志とHACCPチームを作ることで、そのためにはチームメンバーや従業員の教育・訓練が欠かせません。その上で、まず手順2：最終製品（食品）とその原材料を明確にすることからスタートすることになります。

――従業員にHACCPの教育、訓練を行ないたいが、効果的な方法と手段が分かればとの声については。

JVO　業界ごとのHACCP手引書や各種HACCP訓練プログラムがありますが、大切なことは机上や理論だけではなく、現場に即した実践的トレーニングとOJT（職場内訓練）です。

その意味で、JVOが効果的で実効性の高い研修効果を模索・追求して開発した、インターネット・ログイン方式の「e―ラーニングシステム」を本書の86～87ページで紹介しています。

関係者が一堂に会する従来型の集合研修とは異なり、「好きな時に、好きな場所で、何度でも」受講可能な優れたシステムです。特長である赤ペン先生による演習課題の添削システムも好評で、効果的な研修手法と言えます。JVOのe―ラーニングは、既に6年間にわたり延べ1000人近い受講実績を誇っています。ぜひ、JVOのホームページの「HACCP e―ラーニング」受講者専用から申し込んでください。

――本書を読んで、原材料の安全確保が大切なことは理解したが、具体的に農場（養鶏場）に対して、何を要求すれば良いのか？

JVO　鶏卵や鶏肉では加熱処理工程がないため、原材料の安全性をどう担保するかがカギになります。そのため、JVOの目指す「ワンパッケージHACCP」では、素ひな、飼料、水、サルモネラ検査などに関して、生産農場からCOA（分析証明書）やCOC（順守証明書）の提供を求めています。

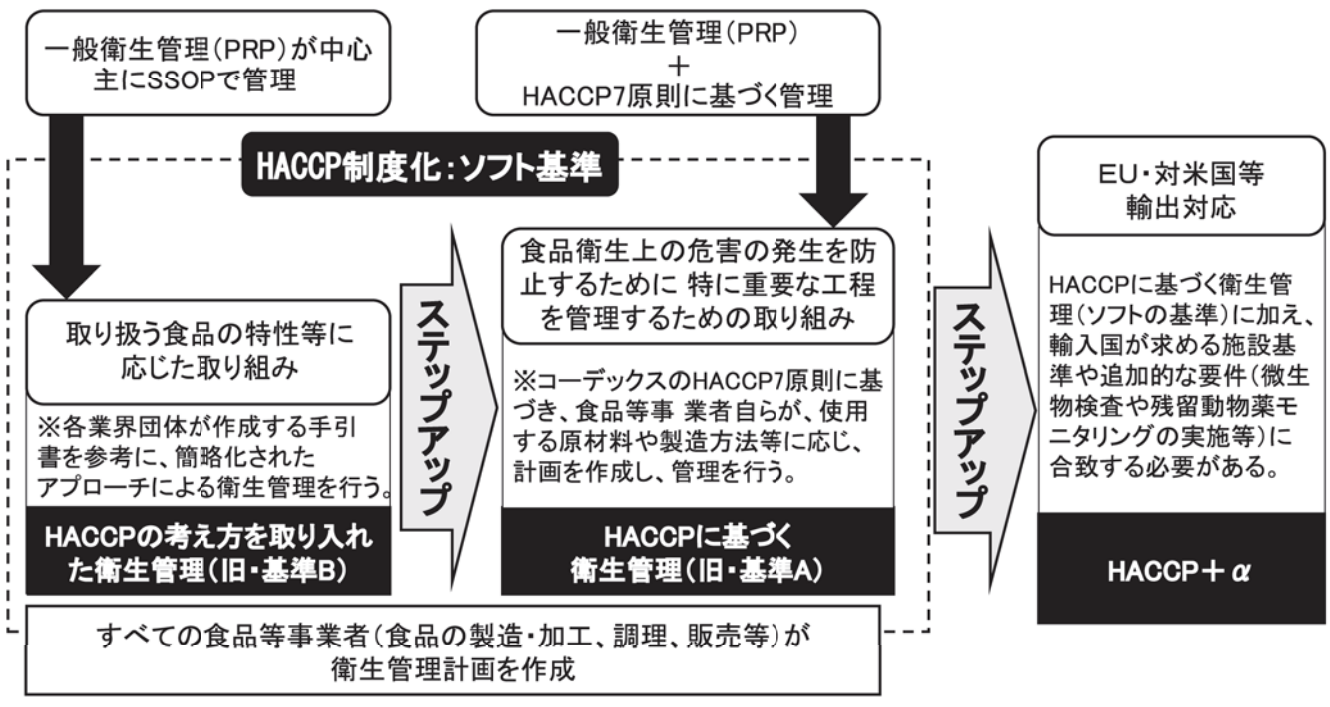
具体的なチェック項目は、本書の93～94ページにかけて記載しています。従来の加工施設だけでなく、この部分も加えたトータルの認証制度に関しても、今後検討していきたいと考えています。

――将来的に製品の輸出を考えている人の中には、情報もなく、どこから手をつけていいのか分からないとの声もあるようです。

JVO　わが国の食肉製品の検証体制は、一般的衛生管理をベースにSOP管理とCCP管理を中心に、最も難易度の高い対EU／対米輸出を検証基準として検討される方向にあります。ただ一口に〝輸出相手国〟といっても、様々な国が想定され、国によって要求事項も異なることが想定されます。

二国間協議を前提にすれば、輸出相手国の基準・規格への適合です。「相手国の重点的指針、基準・規格は何か？」など、国際的評価を大胆に見直し、各国の要件にフィットする対応が求められます。まずは輸出相手国の輸入要件が何なのか情報収集する必要があります。その場合には予定している販路（相手国の販売代理店や商社など）からの情報も重要になります。畜産物の輸出に関する支援組織として、日本畜産物輸出促進協議会があります。畜産物ごとに、例えば鶏肉は鶏肉輸出部会（事務局・日本食鳥協会）や鶏卵輸出部会（事務局・日本養鶏協会）に分かれており、まずはこれらにコンタクトしたらいかがでしょうか。

しかし、輸出においても、加工施設のHACCP認証の取得が大きな武器となることは間違いありません。HACCPシステムは食品安全の国際標準だからです。



HACCPに沿った衛生管理の制度化（厚生労働省資料より一部改変）