

## モニタリング

近畿 HACCP 実践研究会

理事 猪野祐二

HACCP に取り組むにあたり悩ましく思う項目がいくつかありますが、今回は HACCP の手順 9(原則 4)「モニタリング方法の設定」について、記述します。

まず、JFS 規格のガイドラインでの解説「考え方」を紹介します。

モニタリングとは何か？

- ・ CCP が正しくコントロールされていることを確認するとともに、後で実施する検証時に使用できる正確な記録をつけるために、観察、測定または試験検査を行うこと。
- ・ CCP における管理において、CL からの逸脱が起きていないことを監視することを モニタリングと呼びます。工程を管理することで安全を担保し、不良品が流出することを防止するシステムです。
- ・ CL から逸脱した場合は、改善処置が必要。

どのようにモニタリングを行うか？

- ・ モニタリングの方法は以下の条件を満たす必要があります。
  - ① 連続的または相当な頻度であること。
  - ② 速やかに結果が得られる方法であること。
- ・ どのように行うか

全ての製品に対して適合していることをモニタリングすることが重要です。最初の 1 個から最後の 1 個まで、またはすべてのバッチ、すべての製品が CL を満たしていることを監視できるように、連続的または相当の頻度で行わなけ

ればなりません。 CL からの逸脱が起ったときに、出来るだけ影響を最小限にし、かつ容易に是正処置が取れる方法で行う必要があります。

要約するとモニタリングとは、「後で行う検証」時に使用できる正確な記録とあり、連続的に且つ、速やかに結果が得られる方法で、CL からの逸脱が起きていないことを監視する。 逸脱した場合は改善処置取れる方法で記録することとなります。

つまり、品質管理部門が後日行われる細菌検査等は「後で行う検証」に当たり、製造中に相当な頻度で適切な管理が実施されているかを簡便な方法で記録することがモニタリングとなります。数値化できることが前提ではありますが、外観を目視確認することもモニタリングの一部と考えられます。出来れば、事前に製品の状態と外観の相関を確認しておくべきではありますが、例えば、焼き色や固まり具合などの外観と中心温度の関係など、数値化しにくい変化は経験から導かれたモニタリングになるでしょう。

作り手が自信を持って出荷できる製品であることを、作り手自らが記録することがモニタリングです。間違っても製造後日に品質管理が行う各種検査、特に細菌検査はモニタリングではありません。また、許容値からの逸脱が起ったときに、出来るだけ影響を最小限にするために、その場で是正できることが必要とあり、製造工程中に修正しなければ被害が大きくなってしまいます。何よりサンプリング検査では全品の安全は保証できません。