

HACCP システムの 考え方

HACCP 制度化への対応

Kazuo Hisa
日佐 和夫



大阪府立大学
食品安全科学研究センター／微生物制御研究センター
客員教授

1946年生まれ、大阪市出身。69年農林省水産大学校製造学科（現(国研)水産研究・教育機構水産大学校）卒業、同増殖学科研究科中退、大阪府立大学農学部獣医学科研究生。その後、スーパーマーケット品質管理、衛生管理会社などを経て、東京海洋大学大学院食品流通安全管理専攻教授、2012年退職。現在、数社の顧問を務める。（一社）全国スーパーマーケット協会「食品安全技術専門会議」委員長。

第 5 回

HACCP システムと 国際調和および国際化

1995年5月に創設された「総合衛生管理製造過程」（以下、マル総）の目的は、食品製造に宇宙食と同等の科学的根拠に基づく絶対的な安全性を求めることではなく、「国際調和（ハーモニゼーション）の概念」、つまり外国からの圧力であったと理解している。その理由は、マル総は食品衛生法の中で「製造基準」が設定されている5品目のみを対象としているため、製造基準に適合しない5品目は輸入・製造・販売などができないことになる。当時の製造基準に該当しなかった事例に「生ハム」があり、その結果、食品衛生法に基づく製造基準の規制緩和として、マル総の制度が創設されたと思われるためである。

今回、HACCP制度の対象が原則全品目であるのは、国際調和でなく、国際化（グローバル化）であると解釈される。それ故、議論はあるが、わが国でのHACCP制度は「食品衛生法に基づくHACCP規制」が施行されれば、諸外国との「同等性」が認められることになる。当然、食品関連事業者には「法令（HACCP制度）順守」が求められる。

このように、国際調和（マル総時代）と国際化

（HACCP制度化）は異なるものであるとの認識が必要である。しかし、「総合衛生管理製造過程の承認とHACCPシステムについて（平成8年10月22日付 衛食第262号・衛乳第240号）」の趣旨（HACCPシステムは全ての食品等に有効であることなど）により、「マル総≒HACCPシステム」「HACCPシステム≒導入が困難」「HACCPシステム≒大企業が実施するもの」などの誤

解が一部の中小の食品等事業者の中に広まったことも事実であろう。

ただ、HACCP制度の導入においては、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とが区分された。多くの対象食品等事業者は後者である。従って、過去のHACCPを

忘れ、HACCP制度における「食の安全に向けた考え方および実践」の中での「ゼロリスク」を求めるのではなく、「リスクとの共存」の中で「総合衛生管理（TQC: Total Quality Controlまたはトータルサンテーション）」、さらには「食品産業の発展」という視点から、食品・安全管理システムを構築すべきであるとする。

