

HACCP システムの 考え方

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。

HACCP 制度化への対応

第 2 回

HACCP 制度と ホワイト認証チェーンの構築

HACCP制度が2年間の猶予を経て、本年6月から施行される。この公表以前から、厚生労働省は食品等事業者団体に対し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」、あるいは「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」の作成を要請し、作成された手引書は「技術検討会」で審査されている。この手引書の対象区分は、前者は従業員50人以下の中小・零細企業、後者はそれ以上の企業とされているが、各企業の業種・業態はさまざまであり、製造形態も装置産業、バッチ連続、人海戦術など多様性が見られ、この「線引き」には議論がある。さらに、技術検討会での審査を傍聴していると、「後者の手引書」作成の方向に進んでいるのではと感じるのは筆者だけであろうか。

一方、HACCP制度化は、特に飲食などの業界では東京オリンピック・パラリンピック対応であると言われていた。しかし、本来の重要な目的は、国際的な貿易戦争に勝ち残っていくことと、国内における安全・安心のためにHACCPのコンセプトである「農場から食卓まで」の「ホワイト認証[※]チェーン」を構築していくことであると考えられる。

まず貿易戦争について考えてみると、WTO（世界

貿易機関）協定により貿易は原則自由化されているが、国際的にはTBT（貿易の技術的障害に関する）協定やSPS（衛生植物検疫措置の適用に関する）協定によって、自国内でコーデックス規格などの国際基準に準拠する法律を制定・運用することが必要となる。つまり、コーデックスの食品衛生の一般的原則の規範（付属書HACCPガイドライン）に準拠した法律を制定したのが今回のHACCP制度であり、今後HACCPが

規則や法制化されている欧米諸国との輸出に関するこれら協定の運用がスムーズに行われると期待される。

そして今後、国内においてHACCP制度がどのように運用されていくかが課題となってくる。これについては、食品等事業者団体が作成し、厚労省の技術検討会

が承認した手引書に基づいて食品衛生監視指導を行っていただければ幸いである。

しかし半面、食品等事業者だけに「HACCPの考え方」を適用するのではなく、「一連のフードチェーン」に関わる全ての事業者が食品安全などの認証を取得したホワイト認証企業となることが、「商業的安全・安心の確保」の中でのグローバル化の要件であると考えられる。

