

# 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。

最終回

HACCP 制度化への対応

第 12 回

## 中小・零細企業の HACCP システムはどこへ行く？

～リスク評価とリスク管理の中での食品製造業の適正利益は？～

昨年5月に始まった当連載の原稿を書き始めたころ、コロナ感染が議論され始めた。専門家会議は2月14日、分科会は7月6日に設置されたが、不幸にしてこの1年間、それらの法的位置付けの明確化や、リスク評価とその管理を区分した総合判断の認識などが高まった。しかし、このコロナ議論がHACCP制度の議論と同質であるという認識は、食品業界では低いと推察している。すなわち、コロナに比べ著しく低リスクである食品に「ゼロリスク」を求め、「科学的根拠」を求める傾向にあるということだ。一般食品については、製造基準や行政指針（通達）などの法的制約はあるが、現状では営業許可（届出）とHACCP制度に基づく手引書の選択だけで、具体的な事例での科学的

根拠の指針はないと理解している。ところが今回、HACCP制度の手引書作成検討過程で、リスクが発現しないような事象について、科学的根拠データ（過酷試験など）を求められることがあった。

「原則1：ハザード分析」には、「原材料および各工程に関係のある全ての潜在的ハザードを列挙し、ハザード分析を実施する」とある。ここで「列挙された潜在的ハザード」は、「特定されたハザード：CCP」ま

たは「PRPで対応するハザード」に分類され、CCPとされたハザードはそれぞれの工程（複数化）で対応される。このプロセスの多くは、現場の暗黙知（経験値）で決められ、科学的根拠で決められることは、現場的に難しいと思われる。このCCPの決定は多くの場合、現場の判断（暗黙知）であり、このことは合理的・現実的であり、リスク軽減となる。食中毒や苦情事例の多い事業者に対する調査に基づく改善策のため

の科学的根拠なら理解できるが、HACCP手引書作成過程で執拗に科学的根拠が求められている意味が理解できない。

以前、小売業の品質管理業務を行っていたとき、無添加<sup>しつよう</sup>ロースハムの開発を停止したことがある。理由は、ハムは生で食べるもの

であり、ボツリヌス中毒発生リスクは極めて低いが、罹患した場合の死亡リスクが極めて高かったためである（当時は致死率30～50%、現在は血清療法が確立）。

食品事故リスク回避にコストをかけることは正論であろう。しかし、商品開発経費を上回る安全管理コストが求められた場合や適正利益を確保できない場合、その食品を販売しないという選択肢もあるが、それは食品産業の崩壊につながるであろう。

