

5 HACCPと食品の品質確保

「品質」の定義

JIS Z 8101:1981（品質管理用語）は、「品質」について「品物またはサービスが、使用目的を満たしているかどうかを決定するための評価の対象となる固有の性質・性能の全体」と定義しています。品物やサービスの顧客からの要求事項や、ニーズに合っているかを定める特性と意識され、おいしさはもとより、価格やアフターサービスを含め一切の特性を指すと考えます。

安全と品質の関係

HACCPを計画する際に混乱する事柄に「安全」と「品質」の分別があります。HACCPは品質を取り扱いません。「安全は品質の一要素でしょう」とのご指摘には、「品質とは、安全を除いた製品特性のすべてである」とお答えしています。「安全も大事だけど品質も大事でしょう」とのご指摘には、「どちらも最重要です。しかし、HACCPは安全しか扱えないスキームです。どちらが大事なのかという不毛な論議から解放されましょう」と答えます。

品質にはあまりにも多くの特性が含まれており、シンプルな12手順7原則では手に負えません。すなわち、HACCPは安全性を確保するためのシステムであって、品質を確保するシステムではないのです。和菓子の餡の砂糖の配合量を品質管理の国際標準であるISO 9001とHACCPで見比べると、ISO 9001では、「この値から逸脱すると甘さが足りない、

品質の特性は多様



- ・風味
- ・味
- ・なめらかさ
- ・色
- ・形
- ・うまみ

または甘すぎるので品質が一定しない」として対策します。一方のHACCPでは、糖度が設計以下の場合、「保存性が低下する」「有害微生物が発生するリスクが増加する」といった点から管理が必須となります。

毛髪1本の混入が企業を回収に走らせる

毛髪が混入したところで商品の安全性を減ずるリスクは変動しませんし、加熱処理された昆虫の生体が混入したとしても、安全性を脅かすものではありません。ただし、品質上で欠陥のある商品とみなすことができます。さて、今日的な社会風潮はどうでしょうか。当事者、生産者と消費者の間で穏やかな寛容で処理されていた異物問題は、それ自体の有害性や不愉快性の多少・大小に関わらず不寛容の消費者とその不寛容に迎合する企業姿勢によって、重大な問題となってしまいました。良し悪しの問題ではありませんが、異物混入が発覚するたびに、必要以上に大規模な回収騒ぎに発展する社会は健全とはいえないと考えます。

異物混入の防止策にHACCPを活用する意義

HACCPは品質を扱うスキームではありませんが、品質の管理をする上で効果的なシステムではあります。HACCPは、原材料と製造・加工工程で発生し、持ち込まれ、増殖（減少）する安全上の問題を突き止め、その対策をCCPか一般的衛生管理で行うものです。これをHACCPでは扱わない毛髪異物混入を防止するために適用した場合、原材料と製造・加工工程で毛髪が混入（排除）する箇所や行為を突き止め、その対策を講じることになります。それを知ると、毛髪異物混入対策として従来実施してきたキャップの着用などでは不十分だったと気づかされるでしょう。HACCPの考え方を応用しただけで、今まで気づかなかった毛髪混入の盲点が出出てきます。あとは展開です。毛髪を昆虫などのほかの物に置き換え、HACCPの危害要因分析をしてみると、落とし穴の多さに気がつきます。こんな展開をHACCPシステム起点で活動していくと、品質の良い、安全な食品づくりができますようになります。