

63

HACCP構築のポイントを教えてください。 7原則12手順をどう適用したら良いのかわかりません。



HACCPは一般的衛生的管理の徹底なくしては成り立ちません。まずは、従業員全員を対象とした講習会からはじめ、段階的に進めましょう。

1. 教育

全員を対象に実施します。一斉に行えない場合はグループに分けて講習会を開きます。とにかく全員を対象とすることが大切で、それは従事者各々がHACCPをなぜ行うかという根本を認識しないとうまくいかないからです。

目的は以下です。

1. 事故とクレームを出さないようにする。
2. ミスをなくし、製造作業をスムーズかつ効率良く行う。
3. 安全ばかりではなく、製品の安定を追求して品質を上げ、信用を得る。

2. チームを作る

活動に入る前に、プロジェクトチームを作ります。

メンバーは各製造部門、下処理から1名、調理から1名、包装から1名といったように、それぞれ代表を選び構成します。各部門からメンバーを選出するのは、チームで検討し決めたことを現場で実施、定着させるために重要です。

3. 一般的衛生管理を構築する

一般的衛生管理を行わずにHACCPを実行しても意味がありません。いくら、CCPで温度を測定しても金属探知機を通したとしても、混入した毛髪、虫、ゴミなどは除去できないのです。また、7原則12手順を実施し、工場によっては認証まで得たとしても、異物混入クレームの減少にはつながらず、そのうち効果がないとあきらめてしまう例も見られます。

本書Q10からQ62までが一般的衛生管理の関連事項です。これらを実施すれば、異物混入の事故は必ず減少します。

まずは大掃除から始めてください。工場をきれいにすることで、全従事者の安全への意識を高めましょう。

4. さしあたってCCPを決め、実施する

HACCPを構築する前に、CCPとなることがわかっている工程、例えば加熱調理の中心温度測定や金属探知機による測定などを始めます。これは、できるだけ早く安全性の確保と維持をはかるためです。

5. HACCPの構築

そして、HACCPの構築を始めます。すでに上記4で、暫定的に決めて実施しているCCPを詳細に検討したものをベースとして、確実に効率的・効果的に実施できる方法を構築していきます。

●構築のステップと費用の例

	一般的衛生管理	HACCP	費用
ステップ1	大掃除をし、頻度を決めて清掃洗浄をする	CCPを1~2カ所決め、監視を始める 加熱調理なら、何度になっているか、傾向を見してみる	温度計 5千円程度
ステップ2	異物混入や交差汚染がないか調べて改善→移動や工夫で 食品が直接接触する部分、面が、きれいになっているか測定をする→スタンプ検査、簡易検査	基準を決めて、測定、記録をする 加熱調理なら「75~85℃」等	簡易検査1カ所につき数百円程度
ステップ3	一般的衛生管理の9項目を構築、実施	フローチャートをつくり、危害分析を総括表をつくって行い、防止策を検討実施	施設設備の改善費用など、適宜

