

5. 技術者は HACCP を正しく理解しよう  
— HACCP は蟹工船の昔から、HACCP と鉄は使いよう —  
西川 研次郎(西川技術士事務所)

技術士(水産・総合技術監理部門)

1. HACCPは高度な衛生管理手法ではない。

HACCP は高度な衛生管理手法であるという誤解が日本には未だに根強く存在している。たしかに、HACCP は 1960 年代に米国で宇宙飛行士用の食料を製造する手法として開発されたものであるため、「高度な衛生管理手法である」と誤解するのも無理もないことかもしれないが、我々が現在一般の食品製造において使用する HACCP は、食品の安全性を守るために使用する道具の一つで、食品製造の常識として普通に行う衛生管理の手法であって決して高度なものではない。

筆者は戦後 1956 年にカムチャッカ半島西海岸沖の蟹工船で半年間に約 500 万個のタラバガニ缶詰を生産した経験がある。製造した缶詰のほとんどは欧米に輸出されたが、食中毒事故は一件も発生しなかった。この缶詰の製造条件は、大正後期から戦前まで盛んであった蟹工船事業において培われたものであった。現時点で改めてその製造条件を検証してみると、CCP や CL を的確に決定しており HACCP の原則に適ったものであった。「HACCP は蟹工船の昔から」なのである。

2. わが国の「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」(通称マル総)は HACCP そのものではない。

平成 7 年に食品衛生法に HACCP 方式を導入した「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」が創設された。当初、これが日本型 HACCP であると言われたが、この制度は、製造基準が定められた乳、乳製品、食肉製品等政令で定める 6 食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して審査を行い、承認するもので、承認を受けた施設では法に規定する製造基準に適合しない製造方法による食品の製造・加工が可能となるという規制の弾力化の制度である。この制度には、Codex の HACCP の 12 手順、7 原則は取り入れられているものの HACCP そのものではない。

平成 21 年 12 月 31 日現在の承認数は、562 施設、818 件であるが、このうち製造基準の弾力的な適用に該当するのは僅か 1 件に過ぎない。そのほかは既存の製造・加工基準の範囲内で製造され、加工されているものであって、本来、厚生労働大臣の承認を必要としないものである。

そもそも食品衛生法で製造基準を定めている食品は、製造基準を守らないとその食品の安全性が危なくなるものである。従って、製造基準に適合しない製造方法で食品を製造・加工しても良いと厚生労働大臣が承認するためには、安全であるという証明が厳しく要求される。この証明には、企業は多大の労力や経済的負担や時間を費やして研究を行う必要がある。企業としてはそのような面倒な研究を実施するよりも定められた製造基準を遵守する方がずっと易しいので、製造基準を遵守して申請することになる。従ってマル総の申請は、営業目的に認証を取得するためと言わざるを得なくなる。

マル総が日本の HACCP であるとの間違った認識が広がったため、わが国では未だに Codex とは異なる間違った HACCP の解釈が沢山存在している。例えば、「HACCP は認証を取るものである」とか、「HACCP は複雑で設備投資に金がかかり、人的・金銭的資源の乏しい中小企業では実施は困難」とか、「全ての工程に HACCP の 7 原則を適用した総括表が HACCP プランである」などである。

3. 雪印乳業(株)大阪工場の食中毒事件は、HACCP では防げなかったのか。

この事件は、雪印乳業(株)大樹工場が製造・出荷した黄色ブドウ球菌毒素混入の脱脂粉乳を原料として、大阪工場が低脂肪乳等を製造したため、黄色ブドウ球菌毒素を含んだ低脂肪乳等が出荷され、消費者が飲んだため発生したのであった。

この事件においては HACCP についての教訓が二つある。一つは大樹工場が以後 HACCP を確実に実施し、黄色ブドウ球菌毒素混入の失敗を繰り返さないということであり、もう一つは(こちらが HACCP の真髄)、たとえ購入した脱脂粉乳に黄色ブドウ球菌毒素が混入していても、HACCP のハザード・アナリシスを大阪工場が正しく実施していたならば、黄色ブドウ球菌毒素の混入した脱脂粉乳を使用前に発見し排除できたので食中毒は発生していなかったであろうということである。HACCP はハザードを正しく切除できる優れた鉄であるが、使い方を間違えると切り損なう。「HACCP と鉄は使いよう」なのである。