

図書 紹介

食品衛生法対応 HACCP 制度化にまつわる Q&A 現場の困りごとを解決!

編者：米虫 節夫／岡村 善裕／坂下 琢治／角野 久史

著者：NPO 法人食品安全ネットワーク

発行：㈱日科技連出版社／〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-15-5 DS ビル／
TEL03-5379-1244 (出版部) / A5 判 / 169 頁 / 価格 2600 円 (税別) /

2020 年 9 月 26 日発行 / ISBN : 978-4-8171-9721-4

「安全」は、「安心」と一緒に「安全・安心」として使われることが多いが、「安全」は科学的な判断、「安心」は心理的な個人の判断によるもので、その隔たりは常に大きい。

食品衛生法は、食品汚染、腐敗、食中毒など食の事故を防止し、安全性を確保する目的で 1947 年に定められ、以後、食品の安全性に関する様々な課題が浮き彫りになるたびに、安全の規制を強化し、国などの責任を明確化にしてきた。しかし食品の安全を取りまく環境の変化は大きく、食の安全を脅かす問題は依然後を絶たない状況であり、また国際化の流れから見直しされることになった。

本法は、2018 年 6 月 15 年ぶりに大改正され、2020 年 6 月からは外食だけでなく、食品製造、卸、小売など食品業界の全事業者を対象にして HACCP (ハサップ) による衛生管理の義務化がスタートし、1 年間の猶予期間をへて、2021 年 6 月から HACCP による衛生管理の制度化が開始されることになった。今回の改正は、ソフトの基準であって施設設備のハードの整備は含まれないというが、次回以降、ハード面の義務化も視野に入ってくるであろう。改正の概要は次のとおりである。(1) 広域的な食中毒事案への対策強化、(2) HACCP に沿った衛生管理の制度化、3) 特別の注意を必要とする成分等を含む健康被害情報の収集、(4) 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、(5) 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、(6) 食品リコール情報の報告制度の創設及び (7) その他 (輸入・輸出関係)

本書は、そのひとつ「HACCP に沿った衛生管理の制度化」について解説し疑問に答える形式をとっている。HACCP 制度化に伴い、知識はあっても実践する段階になると色々と困ることに出くわすことも多く、副タイトルに「現場の困りごとを解決!」とあるように現場を熟知した著者らによってわかりやすく丁寧に説明されている。

第 1 章 2018 年の食品衛生法大改正

第 2 章 手引書の有効な利用方法

第 3 章 HACCP の準備に対する Q & A

第 4 章 HACCP 制度化に対する Q & A

第 5 章 HACCP に沿った衛生計画作成に関する Q & A

第 1 章は、食品衛生法及び HACCP 制度化の経緯、厚生労働省及び農林水産省による HACCP の推進、第 2 章では、HACCP の考え方による衛生管理、一般衛生管理、重要管理点 (CCP) 及び食品事業者による業種別手引書についてである。

第 3 章からは Q & A で、第 3 章は HACCP とは何ですか? など 15 項目、第 4 章は、HACCP に沿った衛生管理の一番のメリットは何ですか? など 18 項目である。

第 5 章は、総則 12、準備手順 13、7 原則 12 手順 38、教育・組織 11、備品・設備 11、一般衛生管理 18 及びその他 6 の計 109 項目が掲載されている。

執筆者は、編者 4 名のほか、青森誠治、奥田貢司、海原俊哉、金山民生、後藤康慶、鈴木巖一郎、多田幸代、田中達男、名畑和永、花野章二、水元 誠、森田 真及び安田 新の 13 名の食品安全ネットワークの会員諸氏(五十音順、巻末著者一覧より)である。

本書では、紙面の関係からか今回の改正までの食品に関して発生した問題やそのたびに見直されてきたこと等々の経緯が省かれているので、まずはコラムの B「HACCP を理解するための 3 つのポイント」、C「HACCP の歴史」及び D「日本における HACCP の歴史」から読み始め、次いで第 1 章へ進む方がわかりやすいのではないかと。第 2～4 章は、既存の HACCP 書籍と大差はないが、よく纏まっている。第 5 章は Q&A が 91 と全体の 7 割以上を占めており、実務上、大いに助けになるであろう。また、各章ごとの脚注や参考文献は、特に豊富で、懇切丁寧な補足となっており、大いに役立つ。

別に厚労省の HP に事業者や都道府県等から寄せられた 38 件の質問にたいする回答が「HACCP に沿った衛生管理の法制化に関する Q&A」として掲載されており、併せて目通ししてほしい。

今回の改正において食の安全と安心のシンボルと言われた「総合衛生管理製造過程」も四半世紀を経てやっとな廃止となったが、今後、「安全」と「安心」の隔たりは縮まっていくだろうか。

本書は、内容豊富な纏った HACCP の実務書となっており、編者らが執筆してきた多くの HACCP 書籍の集大成といってもいいであろう。(元田辺製薬(株) 近藤武志)