

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points：危害要因分析重要管理点）

食品安全を確保するための国際スタンダードとされているコーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission: CAC）が示したシステムで、食品のリスクマネジメントの基盤となる考え方といえる。詳しくは食品衛生の一般原則（GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 Revised in 2022）に示されている HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システムとその適用のためのガイドラインを参考にしていきたい。

HACCP では、食品製造業者自らが食品製造プロセスで発生する危険要因を分析し、その最も重要な工程を重点的に管理し制御することによって危害要因を制御することにより食品の安全性を担保する。HACCP は、食品製造から流通、消費までの全段階にわたっておこなうことにより、食品の安全性を確保するように設計されている。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、食中毒などの事例発生時には、その原因の追及を容易にすることが可能となるものである。

わが国では平成 30 年の食品衛生法改正により、食品取扱事業者に HACCP の制度化が行われた。コーデックスの示す HACCP では 12 手順と 7 原則が示されている。

- 手順 1 HACCP チームの編成
- 手順 2 製品・原材料の明確化
- 手順 3 用途・対象消費者の確認
- 手順 4 施設内見取り図の作成
- 手順 5 施設内見取り図の現場との一致を確認
- 手順 6（原則 1）危害要因分析(HA)
- 手順 7（原則 2）重要管理点(CCP)の設定
- 手順 8（原則 3）管理基準(CL)の設定
- 手順 9（原則 4）管理基準達成のモニタリング
- 手順 10（原則 5）改善措置の設定
- 手順 11（原則 6）検証方法の設定とプランの見直し
- 手順 12（原則 7）管理状況の記録とその保管

（五十君 静信）