

NPO食品保健科学情報交流協議会主催の講演会（11/14Web）に参加しました。

テーマは、先般コーデックス委員会で承認された、いわゆるHACCP2020版についてと、それが食品衛生法HACCP制度化との関係についての講演会でした。HACCP制度化の施行に伴う状況については前回の34号でも「導入実施調査結果」概要についてお知らせしましたが、今後「営業許可」審査における「食品衛生監視票」の評価（点数）や指導内容に影響してくることになります。

見にくい部分もありますが、添付資料も同送しましたので、参照下さい。また、5時間ほどの講習会でしたので、監物の「受け止め」ですので、ご指摘質問等ありましたら連絡下さい。

間違いや誤認については「食科協」及び講師の先生方には責任はありませんので、承知下さい。

「コーデックス2020版」での主な変更追加内容とは

- ①これまでの「HACCPシステム」ガイドラインが、「付属文章」であったものが、第2章として本文化されました。
- ②HACCPシステムの内容がより具体的に示されました。
- ③「危害要因（分析）」として、微生物・化学・物理にアレルゲン管理が独立項目として加わりました。
- ④CCP管理について、一般的衛生管理において「より大きな注意を要する一般的衛生管理」や「別々のステップ（工程）との合わせ技で機能する、両方：複数のステップをCCPとすることが、明言されました。
- ⑤前④によって、DT（デジシオンツリー）図が変更になりました。（参考資料化：削除されたとの説もあります）
- ⑥他にも「マネジメントコミットメント」「フードチェーン」の視点からの危害・防御管理の重要性等についての立場も求められています。

「アレルゲン管理」を例とした管理規格(他の危害にも共通する)＝求められるもの＝

<7.2.3>規格

- ① 科学的な原則に基づいている（設定根拠証明が必要）。
- ②サンプリング頻度・方法、分析方法、許容限界、モニタリング手順の明記（決定）。
- ③原材料、その他材料が目的に適していることの保証。
とされています。

<7.2.7>管理

- ①いくつかの食品（他の製品等影響が考えられるもの）を考慮したシステムを導入。
※これまでのHACCPシステムは、「製品毎、施設毎の工程管理」システムと言われてきた面がありました。
- ②原材料、その他材料、製品中で特定すべき。
※特にISO、FSSC等では「原材料仕入先＝委託先での混入」についての「管理手段の明確化」が求められ始めています。
- ③管理システムは「受入」「加工」「保管中」に導入すべき。
※製品の包装形態等によっては「出荷・流通」での管理が求められる場合があります。

④交差接触のコントロール。

⑤洗淨、ライン変更手順、製造順等の管理システムの明確化。

※これまでのHACCPシステムでは、一部は一般的衛生管理として求められてきましたが、当該製品以外との関係についての管理がもとめられています。

⑥コントロール実施しても防げない場合は消費者に情報提供する。

※HACCPは「危害管理：防止」（いうまでもなくCCP＝危害防止の重要管理点でした）のためのものであり「防げない場合」の対応を「規格化」することなど・・・考えられないこと・でした。

HACCP制度化及び営業許可の置ける「食品衛生監視票」にどう繋がるのか

（以下は、監物の感想です）

当日の講演会の「質疑・意見交換」のコーナーでは、「評価レベルの具体化」について多くの質問や意見がだされていました。

現状は「HACCP制度化」は「指導助言」としてのレベルで、その評価結果で営業許可の更新ができなくなったりはしません、ということが原則とされていますが、漬物業や地域特産品等の農（漁）産加工品については、現実的に種々の問題が発生しています。また、小規模事業者対象の「取り入れた衛生管理」の「手引書」への不信や非難も多くあります。また、当通信の送付メンバーからも、幾つかの事例報告、相談等もいただいています。

現場で担当する「衛生監視員」（講演会にも多数参加されていました）にとっても、これから講習研修が進められてゆく現状ですが、皆様のところで準備を進められることや、現状の管理システムの見直しの参考にしていただければ幸いです「通信」にさせていただきました。

以上。

<お知らせ・編集後記>

■ 今号の内容は、作成者の視点から「抜粋」させてもらったものですので、見方に「偏り」があるかも知れませんが、ご容赦下さい。

■ 当協同組合 JASMEQ では、「JASMEQ 食品製造安全管理認証制度＝JASMEQ HACCP＝」として、当該事業所の条件に対応しつつ「HACCP制度化への対応」及び取引先様や社会的な要求に対応できる、HACCP及び食品安全マネジメントシステムの構築、更新維持の支援をさせていただいていますので、どのようなことでも結構ですので、問い合わせ相談下さい。

また、担当者、従業員（パートさん）への教育・通信教育等も対応させていただいています。

■ JASMEQ 「35回品質管理Webセミナー」については、

2月14日（火）午後2時～ 参加費無料

「食品表示の課題と対応（仮）」について、講師：森田満樹先生と相談しながら準備を進めています。

新年1月中旬頃には、案内・申込書を送付させていただきますので、調整いただきご参加下さい。

■ 皆様には、BCCでお送りしていますが、関係者への送付希望・追加等ありました紹介（メールアドレス等）下さい。また、今後不要な方もお手数ですが連絡をお願いします。

欄外になりましたが、本年も大変お世話になりました。

なかなか落ち着きませんが、明るく年も変わらないご支援ご鞭撻のほどよろしく申し上げます。

協同組合JASMEQ(ジャスメック)顧問 監物今朝雄・中村優

アドバイザー 佐藤邦裕・伊藤桂和

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-3-4 出光新宿ビル 4階

Tel 03-6205-6677 Fax 03-6457-6759

E : k.kenmotsu@jasmeq.com E : m.nakamura@jasmeq.com

皆様のご意見、感想をお待ちしています。

感想・情報等自由に記載いただきメール、及びFAXで送信下さい。