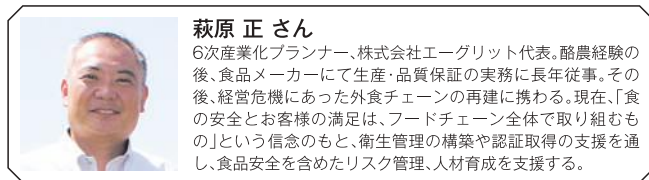


6次産業化プランナーの

6次化生活始める前の

6次産業化に取り組む際、お客様においしく安心して食べていただくために守るべきルールがあることをご存知ですか？それが衛生管理手法HACCP(ハサップ)。初めて聞いた方でも分かりやすいように、HACCPの基本について、衛生管理を得意とする6次産業化プランナーに伺いました。



Q

HACCPって、何ですか？

A

食品安全を確保するために、国際的に認められた衛生管理手法です

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者が食品安全を確保するための衛生管理手法です。例えば、食品を加熱殺菌する温度と時間などを定め管理すること。フリートレードの流れからも、各国間における衛生管理のルールを揃えることが求められ、欧米やアジアなどで、いわば「食品安全の仕組みの共通言語」として認識されています。歴史的には様々な手法がありましたが、全リスクの管理は現実的に不可能なため、予期できる食品安全上のリスクを重点管理するHACCPが、国際的機関である食品規格委員会から発表され、各国にその採用が推奨されています。日本では、2018年に食品衛生法等が改正され、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされました。

Q

HACCPは農業者にどのようにかかわってくるのですか？

A

6次産業化における保管、調理や加工の工程で導入していく必要があるでしょう

農業界では、農業生産工程管理(GAP)が話題ですね。HACCPは、これに近い考え方の衛生管理手法ですが、主な対象は製造業や飲食業などの、食品を加工する方。そのため、法律的には農業は適用外。そもそも、HACCPは農業のために作られたものでもありません。ただし、6次産業化を行う際に、調理加工する場合には、これに沿った衛生管理が求められるようになります。家庭で食べる分には問題ないことも、ビジネスとして販売するためには、きちんと管理すべきことがあります。農業において、HACCPの考え方の対象範囲は、栽培期間中ではなく収穫後です。リスクを知って、気をつけるべきことを意識していく必要があります。

Q

農業者がHACCPを導入するメリットは何ですか？

A

リスク軽減、安全証明、ノウハウの明確化という3つのメリットが考えられます

メリットは3つ考えられます。1つ目は、リスクを減らせること。例えば、商品ラベルにアレルギー表示をしないことも食品安全リスクの一つ。HACCPは、これらのリスクを意識するための現実的な管理手法です。2つ目は、お客様へ安全をお伝えできること。衛生管理の世界的共通言語であるHACCPの導入は、皆様がお客様に対して真面目に向き合っていることの一つの証明になります。3つ目は、ノウハウの明確化。勘と経験が重視されがちな農業界ですが、HACCPのような科学的な考え方を基にしたリスク評価によってノウハウが明確になることが期待されます。すると、事業承継もしやすくなるという副次的な効果もあり得ます。経営者から「仕事の“棚卸し”をしてくれてありがとう」と言われることもありますね。

Q

HACCPは、どのように導入すればよいのですか？

A

自治体、6次産業化サポートセンターへの相談や各種セミナーやWEBから情報収集を

「HACCPはハード面の整備だから、導入コストが大きい」と誤解している方もいますが、そうとも言えません。HACCPは基本的にはソフトの部分。圃場で農作業をして、長靴のまま調理加工の作業場に入らないなどの仕組みです。しかし、作業場に扉がなく、砂や泥が入りやすい状態なら、扉をつけるために費用がかかることもあります。ただ、それもホームセンターで買って対応することもできます。HACCPは決して難しいものではありません。自治体や6次産業化サポートセンターから専門家を紹介してもらって、導入を手伝ってもらうのも良いでしょう。今後は各所から、導入のための手引書もつくられる予定です。ご自身の周りのリスクを見直したとき、その対策にHACCPは有効な手段です。