

【先駆者・支援プロジェクト研究】  
特別研究会報告要旨（2005年1月27日）

## HACCPの問題点とISO22000

（近畿大学農学部）米虫 節夫

欧米は、基本的に性悪説の文化であり、書類や記録、データ等の証拠が重要で、ブルーカラーに対する手取り足取りのSOP（標準作業手順）が必須であり、保険料金の査定方式が明確で率先して安全対策を講じることが尊重されるという3つの発想から各種のISO規格やHACCPを考えるとわかりやすい。

消費者が食品に望むことは、まず、おいしさで、安全・安心はその次である。HACCPの目的である安全・安心は食品の特性値の1つに過ぎない。その食品の安全・安心の最大の問題は、微生物汚染対策である。食品製造工場に入ってくる原料が製品となって出て行く間に、熱処理などCCP（重要管理点）の大きなバリアや、下処理、手洗い、掃除・洗浄、添加物、水分管理、pH管理、包装などPRP（一般衛生管理）のいくつもの邪魔者（ハードル）を組み合わせることで設けることが重要である。

HACCPは、人間を月に送ろうとしたアメリカが、宇宙飛行士の食中毒防止のために開発した「金に糸目をつけない」システムであるが、82年、93年に発生したO157事件を契機にアメリカで食肉工場などに導入された。導入当時のアメリカでは品質管理運動がブームとなっており、HACCPの導入に際し、マネジメントシステムについて改めて言及する必要がなかった。一方、HACCPを日本に導入する際には、土台の品質管理部分を抜きにして上部のHACCPだけしか持ち込まれず、結局、日本のHACCPは、マネジメントシステムや購買工程がない、食品安全のみ、製造工程のみのシステムとなってしまった。HACCPは食品分野での品質管理であり、TQC（総合的品質管理）の中で位置付けることが重要である。

企業管理システムであるISO9001は、企業活動に必要な特性値全てを網羅した品質管理であり、HACCPは食品の安全性に関する部分システムといえる。ISO9001をベースとし

て、その後、環境、労働安全、情報セキュリティ等が、また、セクター規格として、すでに自動車産業、飛行機産業、電気通信のものがあり、その一環として、食品産業にもISO22000ができようとしている。

01年のISO15161（指針）では、ISO9001と食品・飲料産業で一般的に使われている他のシステム（＝HACCP）を併用して、品質マネジメントシステムの効果的な運用を行う旨が明記されており、その規格化を目指したISO22000は、基本的には、HACCPシステムをマネジメントシステム化するものである。その対象は、From Farm To Tableの全ての食品サプライチェーンである。まだ規格草案（DIS）の段階であるが、川上と川下の双方向コミュニケーション、システムマネジメント、プロセス管理、HACCPの7原則、

前提条件プログラムが「5原則」として挙げられている。ISO9001で言われているもの、HACCPのものである。このようなことから考えると、実際には、たとえば、農家では、購入した種子や肥料のロットナンバーを控えておき、それをどのように使ったかを記録しておくという「プロセス管理」が重要となるであろう。あるいは、洗剤メーカーだったら、使用者に、どういふ汚れを取るために使うのか、何のどのいふ部分についている汚れを取るのか、いつ洗浄するのか、誰が洗浄するのか等をきちんと確認した上で、それでは、この洗剤をこのSSOP（衛生標準作業手順）で使ってくださいとって売るといふようなプロセス管理が重要であろう。

最後に、ISO22000は、ISO9001とHACCPを足したものから、食品工場で必須である購買と設計・開発が抜けていることが大きな問題であり、ISO9001 + ISO22000の和システム全体（＝31000システムと称している）が、企業にとって本当に役に立つ仕組みとなるのではないか。

（文責 熱田健一）