

< 巻 頭 言 >

食品衛生管理と HACCP

山 崎 省 二

近年、世界的規模で食品の安全性確保が重要視され、食品の衛生管理手法が検討されている。この中核をなすものが HACCP システムによる食品の衛生管理であり、その科学性、合目的性などから国際的に評価され、世界各国でこのシステムの導入が推進されている。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) システムは米国の宇宙計画を推進するにあたり、宇宙飛行士に健康危害を起すリスクが低い宇宙食を製造するために Pillsbury 社を中心に航空宇宙局、陸軍 Natick 研究所が共同で開発したシステムである。このシステムは従来の最終製品の検査に重点をおいた食品衛生管理手法と異なり、原料から製品までの一連の工程において特に重点的に管理する必要のある箇所 (CCP) を集中的にかつ連続的に管理し、その管理内容を記録し、製品の安全性を製造工程全般に通じて確保する衛生管理手法である。

我が国においては、1995年の食品衛生法改正時に総合製造過程の承認制度の中に HACCP システムが取り入れられた。その後 EU 向け輸出水産食品の取り扱い施設の衛生管理に、また、と畜場の衛生管理等に HACCP の手法が取り入れられた。

さて、米国产の HACCP システムは感覚的になじみにくい点もあり、我が国における食品製造の現場への浸透が十分でなく、HACCP システムを適用しても結果として正しく機能されない危険性が指摘されていた。

事実、昨年6月に発生し、13,420名もの多くの患者を出した黄色ブドウ球菌エンテロトキシン A 型食中毒事件において、原因食品を製造した乳業工場が総合衛生管理製造過程の承認を得ていたにもかかわらず、適正な衛生管理を実施していなかったことが明らかとなり社会的にも大きな問題となった。

そこで、本特集では

1. HACCP の考え方を正しく理解するために必要な事項についての解説をし、また HACCP システムに関する最近の動向について紹介する。
2. HACCP システムを導入する際に必須と考えられる衛生管理実施状況の評価とその結果の取り扱い、および食品保健行政の立場から、衛生管理実施状況をどのように把握し、監視、指導、助言するかについて解説する。
3. HACCP システム導入の前提となる食品による人の健康危害のリスクアナリシスにつき解説する。
4. 我が国の食品保健行政における本システムに対する取り組みの状況、また今後の展望も含めて解説する。
5. HACCP に関する教育、特に食品の衛生管理システムが評価できる食品衛生監視員の教育訓練について解説する。

この特集を通じて HACCP システムによる食品の衛生管理手法に関する理解を深めて頂ければ幸いです。