

食肉加工施設における HACCP導入の取組

平成25年9月26日

大和食品工業株式会社
代表取締役社長 竹内裕嗣



■ 会社概要

- ・ 社名：大和食品工業株式会社
- ・ 本社：東京都品川区東品川3-2-16
- ・ 創立：昭和32年3月26日
- ・ 資本金：3億8千万円
- ・ 従業員数：約350名
(パート、アルバイト含む)
- ・ 営業：食肉製品製造、販売業
ハム、ソーセージ、ベーコン類、加熱食肉製品全般
食肉卸小売業
松阪牛、銘柄牛、食肉全般
洋惣菜（デリカテッセン類）製造、販売
- ・ 総合衛生管理製造過程承認：平成10年11月
加熱後包装食肉製品
- ・ ブランド：カイゼルハム、カイザーハム



■ HACCP導入の背景

平成10年当時

- ◆ 食品の輸出に対する機運が高まり、業界の中でもHACCPが必要であるとの認識が出始める。
- ◆ 消費者の食品に対する安全の機運が高まり、食品事故を一度起こすと企業の存続に影響を及ぼす。

◆ 食肉加工協会の動き

- ・ 大手企業、中堅中小企業まで幅広く衛生強化を行う方針
- ・ 情報収集、マニュアルのたたき台作成、講習会の実施

→中小企業でも平等にHACCPに参加できる体制があった。



■ 中小企業における導入時の動機付け

- ◆ 1番重要なのは、HACCPシステムが企業にとって重要かつメリットであることを、経営者が理解しているか。



食品に携わる全ての企業の経営者が、利益を上げることと同様に、継続性の観点から衛生管理が責務であることを再認識すること。

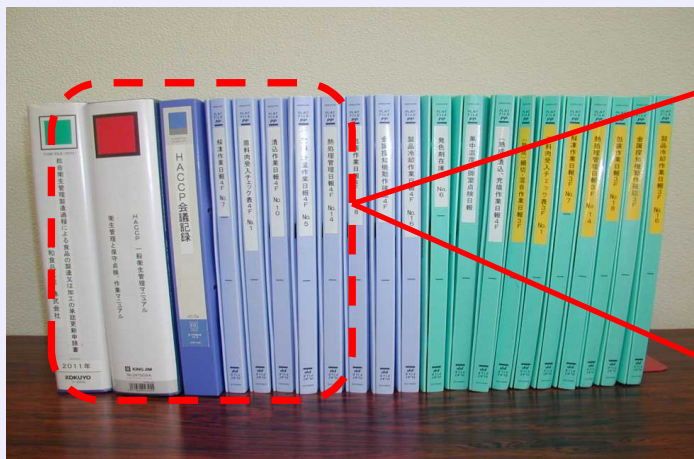
- ◆ 導入時の課題
 - ・ 経営者の大部分は文系営業職であり、衛生管理は苦手。
 - ・ 直接利益に結び付かない。
 - ・ 人的物的にも費用がかかる。
- 経営者の倫理や衛生が責務という意志をどう鼓舞していくか。



■ 導入時に苦労した点①

◆ 書類の作成

CCP管理と一般衛生管理を組み合わせることでマニュアルを作成したが、膨大な量となった。



◆ 設備のチェック

古い設備の更新、壁・床の補修、鉄部分のステンレス化、エアコン・電気系統の老朽改善・・・等、見積もりから施工まで1年を要し、費用負担も大きかった。



■ 導入時に苦労した点②

◆ 設備のチェック（特に気を遣った点）

- ・ 飛来昆虫を防御する壁をプラットフォームに設置
- ・ 製造工程により生産フロアを完全分画（ハムとソーセージで）
- ・ 商品区分ごとに原料入荷から製造出荷までを1 wayに整理
- ・ 包装室（清浄区）と梱包室（非清浄区）を完全部屋分け
- ・ さび異物混入を防御するため鉄の部分をステンレス化

◆ 設備はチェック時に4～5年の猶予をかけ、優先順位をつけて順番に直していくのが中小企業としては合理的



■ 導入時に苦勞した点③

◆ 設備補修の例（鉄部分のステンレス化）

・ 柱回り



・ 巾木



・ エレベーター



・ 扉



■ 導入時に苦勞した点④

◆ CCP・PP管理におけるマニュアル作り

- ・作成当時は相談ができる人又はアドバイスをしてもらえる人が少なく、自社の製造方法をマニュアルに当てはめる作業に相当の労力を要した。
- ・CCP管理マニュアル作成にあたっては、危害分析が広範囲であり、専門知識が必要。どの製造工程で危害を止めるかが「カギ」となる。
- ・普段行う一般衛生管理マニュアルの作成の方が作業量が膨大であり、文書化に時間がかかった。

※現在では、民間（コンサルタント）の力を借りて指導を受けることも可能。



■ 導入時に苦労した点⑤

◆ 導入後の問題点

- ・当初は記録の不備が多く、不慣れなため最終チェックに時間がかかった。
- ・マニュアルと現場作業の不一致があり、変更を行った。
- ・そのような時期（2～3年）を超えると、生産工程の組織的なチェックが機能し、現場力が向上していく。

例えば、温度異常時の措置、記録とマニュアルに沿った生産管理の習熟、異物混入防止に関する従業員の意識向上など。



■ 導入によって得られた効果①

◆ 製造記録の重要性

- ・トラブルがあった場合、製造記録が生命線。
- ・特に、異物などによるトラブルは製造ロットの限定と速やかな回収指示が必要であり、素早い判断に記録は不可欠。

◆ 利益率・品質の安定化

- ・ HACCPによる正確な記録により、棚卸数量も正確になり、その結果利益率が安定化。
- ・ マニュアルに沿って分量・味付け・漬け込み日数など全て記録するため、多品種であっても品質を均一化することが可能。



■ 導入によって得られた効果②

◆ 従業員の衛生レベルの向上

- ・ HACCP委員会を定期的に実施し、衛生を周知徹底。
- ・ 記録がオープンになり誤魔化しが効かないため、コンプライアンスの向上につながる。
- ・ 記録による生産情報の共有化ができる。

◆ HACCPは少人数の中小企業の衛生管理にこそ適している



■ HACCPの普及を目指していくためのポイント①

◆ 啓発活動の強化

- ・ 食品事業者は衛生を義務と捉えていることが多く、意識が高くないと導入には消極的。
- ・ 特に、中小企業は経営者次第の部分があるので、行政も含めて啓発活動の強化が必要。

◆ HACCP導入企業に一定の評価を

- ・ 流通企業や外食産業においても、各社のチェック項目にHACCPの要件を取り入れるなど、導入企業に対する一定の評価が必要。
- ・ 一気にHACCP導入が困難な企業における、HACCPに準じた管理を認めるチェック項目基準を流通企業等が認める必要がある。



◆ 行政へのお願い

- ・ 総合衛生管理製造過程と食品営業許可の間に位置するHACCPに準じた制度があれば、取り組みやすく活用できる。これを業界団体ごとに進めていくことがより合理的。
- ・ 食品の特性、企業の実態に合った画一的ではないHACCPが必要。

事業者がHACCPを正しく理解し、
適正に実施することは、
消費者の信頼を得ることができ、
経営管理にも効果的である。

ご静聴
ありがとうございました。

