

アグリサポート倶楽部会員寄稿

農産 HACCP の取得のお勧め

有限会社バンテージ
代表取締役 中野秀晃

前回、「アグリビジネス経営塾第381号」(平成21年2月26日発行)で述べました内容につき、引き続き説明したいと思います。

今回は、「今後、国内で世界に通じる優秀な農産物を生産、加工し世界へ輸出しようと考えている生産者にとって、現在の信頼と自社のブランドを守るために、「国際的に通用する正しい HACCP」の認証取得は、喫急の課題になってくるものと考えられます。HACCP が食品安全を確保するための最良の仕組みであることは、すでに国際的に認められていることです。しかし、ここにもひとつ大きな問題が隠されています。現在、日本国内で行われている HACCP が、果たして「国際的に通用する正しい HACCP」なのでしょうか?」と述べました。



2009.3 ホーチミン市で撮影 SQF 認証



現地コメ 3種類の認証取得

その内容を説明する前に、まず日本における HACCP 推進の経緯について説明いたします。

我が国における HACCP 方式による衛生管理の推進は、平成7年の食品衛生法の改正により、総合衛生管理製造過程(以降、マル総と記載)の承認制度が創設されたことに始まります。本制度では、一般衛生管理(いわゆる施設基準と管理運営基準)の実施を基礎とした HACCP の手法による衛生管理が適切に実施されている事を書類審査及び現地調査により確認し、これを総合的に審査した上で厚生労働大臣が、施設毎に承認を与える制度です。(平成8年5月施行) また、平成15年5月の食品衛生法の改正において、この承認に3年間の有効期間を定めました。

この平成7年のマル総の施行から、日本においては、HACCP とは、マル総のことであるとの間違った考えにもとづいて、HACCP の推進及び教育が実施されてきました。

日本のマル総の問題点について、筆者が直接、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 加地祥文課長より、お聞きしたのは、2007年8月9日(木)13:10~14:00 東京・綿商会館において開催された「マル総の本来の目的と HACCP の正しい理解」(JHTC 主催)の会場です。加地課長は、率直に「マル総と Codex-HACCP は、違うものであること。」(筆者注: Codex-HACCP とは、「国際的に通用する正しい HACCP」のこと)「食品の安全は、Codex-HACCP で担保されるものであること」を述べられました。

また、同様の内容の記載は、月刊 HACCP2007年8月号に加地課長の INTERVIEW 記事として投稿されています。



2009.3 中国深川市スーパーで撮影



F.P.I. & F.P.I. Certification
Guelph F.T.C. Certification

筆者等は、米国で Food Processors Institute, International HACCP Alliance、カナダで Guelph Food Technology Center の HACCP トレーニングを修了しており、そのような間違った考えではなかったですが、日本においては、HACCP とはマル総を実施することである、との間違った認識が横行しておりました。

実際に現場では、HACCP 構築時に、構築ができなかったり、訳が分からなくなったりしている事例を多々見受けました。

この間の修正を早急に実施し、まず「国際的に通用する正しい HACCP」を理解し、それに基づいて、現在の自社製品への信頼と自社のブランドを守るために、「国際的に通用する正しい HACCP」の認証取得は、喫急の課題になってくるものと考えられます。

次回以降「国際的に通用する正しい HACCP」について述べさせていただきたいと思っております。

内容等につき、ご意見、ご質問等がございましたら直接メールお願いいたします。

有限会社バンテージ 代表取締役 中野秀晃
meriken@rapid.ocn.ne.jp
SQF/HACCP/CSR 審査員
ISO 22000 JFARB F0035
ISO 9001 IRCA 01192884
HACCP インストラクター

法人協会ニュース

「国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰」にて当協会会員が受賞しました
3月18日に農林水産省内で行われた第二回国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰において、当協会会員4社を含むグループが表彰されました。

生産局長賞

(有)サンワアグリビジネス(茨城県)

(有)トップリバー(長野県)

(農)北陸営農組合(富山県)

(有)北部農園(熊本県)

(独)農畜産業振興機構理事長賞

(有)トップリバー(長野県)

受賞をお祝い申し上げます。

書籍紹介

平成20年産米 米の食味ランキング&データ集
財団法人 日本穀物検定協会 監修

(財)日本穀物検定協会の米の食味官能試験による平成20年産米の食味ランキングデータと産地の気候や品種データを多角的に見ることで20年産米が見えてくる。過去のデータの推移を含めて産地別、ランク別、品種別に再編集した食味ランキング解説集。米の生産・販売・炊飯に関わる人々に役立つお米選びの虎の巻。

巻頭資料 20年産米の生産状況

平成20年産米 米の食味ランキングデータ

20年産米の食味ランキングの状況分析

20年産米の食味ランキングデータ

都道府県別農林水産統計データ集

特別寄稿 「米の食味を左右する要因」

体裁：B5判 96頁 並製本 口絵資料編カラー刷
14頁 本分2色刷 82頁

定価3,150円(税込・送料別)

発行：株式会社 グレイン・エス・ピー

問合せ先・注文先 電話03-3816-0655

(株)グレイン・エス・ピー

東京都文京区湯島2-12-5 湯島ビルド3F

本紙に関するお問合せは下記までご連絡ください。

アグリビジネス経営塾

発行：社団法人日本農業法人協会



HP: <http://www.hojin.or.jp>

TEL: 03-6268-9500

FAX: 03-3237-6811

e-mail: juku@hojin.or.jp

©(社)日本農業法人協会2008

本紙記事の無断転載を禁止します