

書籍「改訂・新版 はじめてのHACCP工場」(株幸書房 出版)のお知らせ  
2024年4月に出版されたこの本の読みどころをメルマガで紹介します。

## 第1回 「発刊にあたって」「推薦の言葉」 紹介

### ① 発刊にあたって (著者代表 宇井加美) 抜粋

HACCP は製造工程を対象としていますが、その考えはフードチェーン全体に及び、どこに危害があるか、個々の事業者を超えた食品安全を求めているとも言えます。

本書は、食品工場建設の考え方を記載しています。HACCP 活動は新設だけでなく、改修や機器の入れ替え、ラインの変更時多様な変化への対処が求められ、だからこそ応用できるだけの、HACCP 手法の基本の理解がとても重要です。

HACCP はわかるが、建設や設備はどう進めたらよいか悩んでいる「食品事業者」。一方に、建築・設備は専門だが食品やHACCP はわからないとの「設計・施工者」。この二者が一緒に、HACCP チームを作り、食品安全の共通認識ができた上で、本書を参考にプロジェクトを進められれば、食品安全・衛生に対応した、HACCP 工場を作り上げることができると思います。

食品安全に垣根はない！「HACCP コミュニケーション」しながら、HACCP 活動の中に取り込み、稼働時を意識した新しい食品工場が出来上がることを期待します。

### ② 「推薦の言葉」 (NPO HACCP実践研究会 会長 宮地竜郎) 抜粋

本書は食品工場について記載されていますが、「料理」と「加工食品」の相違点を把握しさえすれば、リテール・大量調理施設と食品工場はともにHACCP制度化の下で衛生管理が行われることから、リテール・大量調理分野にも応用できます。

食品工場の建設と運用には化学・生物学・微生物学食品科学等の知識をもつ食品技術者と建築学・機械工学・電気工学・衛生工学等の知識をもつ建設業従事者が本書を読み、お互いの領域を理解することで達成されます。更には、HACCP導入の可否は食品工場やリテールの経営者・事業主のコミットメントにかかっているとされています。経営者および投資家の皆様にも本書のご一読をお勧めいたします。