

# HACCP

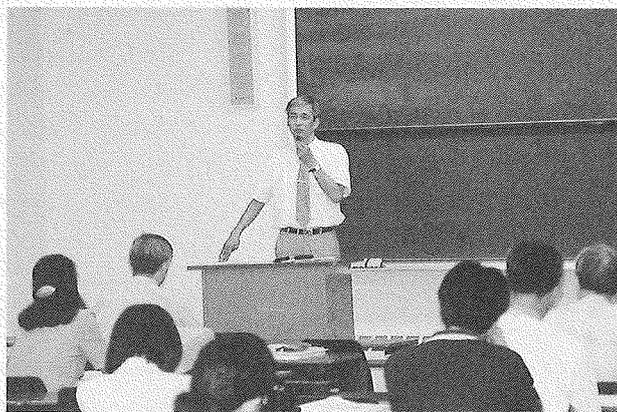
Hazard Analysis Critical Control Point

## 「北陸HACCPシステム研究会」

## 「サマーセミナー「実務者養成講座」を開催

### 全国初、産・官・学の 第一線研究者が集合

食品衛生上の被害を未然に防止するHACCPシステムの実務者養成講座（北陸HACCPシステム研究会・北國新聞社など主催、北陸農政局後援）が、7月26～28日まで金沢市の金沢学院大学で開かれ、食品製造関係者らが安全性の高い食品づくりのためのシステムプランニングについて幅広く学んだ。



### HACCPシステム 推進の人材育成

北陸HACCPシステム研究会では、全国に先駆けて産・官・学の第一研究者の講師陣を結集してサマーセミナーを開催。受講生は、石川、富山、福井、名古屋など各県から三十三名が集まり、三日間にわたる講義を受講した。

七月二十六日、会場の金沢学院大学で開講式があり、当研究会会長・石川県農業短期大学の矢野俊博教授が「いま食品業界各社においては承認取得のための動きが活発となり、HACCPシステムを推進するための人材の育成は急務となってきました。皆さんもぜひこの機会に勉強し、職場にHACCPを定着させてください」と挨拶した。

### 研修受講者には、 修了証を授与

一日目の講義では、岩手大学農学部教授・厚生省O-157食肉対策委員長品の品川邦汎先生の「HACCPの導入」、明治乳業株式会社食品保証部長・亀井俊郎氏の「微生物制御」、矢野俊博教授の「微生物学的危害」などHACCP的なものの見方や考え方について学んだ。



二日目は、福井県立大学生物資源学部・赤羽義章教授の「化学的危険」、日本生活協同組合連合会品質管理部長・佐藤邦裕氏の「物理的危険」、サラヤ株式会社バイオケミカル研究所長・古田太郎氏の「洗浄・殺菌」など各種危害の防止措置について学んだほか、今回後援の北陸農政局の招きにより、農林水産省の食品流通局企画官・宮本清一郎氏が「HACCP手法支援法」について解説をした。

三日目は、神奈川大学理学部講師・当研究会顧問の横山理雄先生の「食品の品質」の講義のあと、午後から、受講生全員がHACCPシステムのプランニングを作成し、サマーセミナーの講座を終了。このあと、北陸HACCPシステム研究会承認の「HACCP実務者養成講座修了証」が矢野俊博会長より手渡された。受講者らは「各講義で学んだことを参考にしながら、現場での運用に取り組んでいきたい」とHACCP導入の普及の必要性を再認識した。

## ● 講座要旨



岩手大学農学部獣医学科教授  
農学博士  
厚生省O-157食肉対策委員長

**品川 邦汎氏**  
Kunihiko Shinagawa

### 【導入】

最近の食中毒のデータによると発事件数は減少しているが、集団食中毒などによる患者数の大型化、広域化が挙げられる。また、いったん事故が起これば、生産者から消費者まで幅広い層に多大な影響を与えることも否めない。病原性大腸菌O-157による集団食中毒の発生の際に、HACCPが予防策として有効であることが評価されたこともあり、国も食品衛生の取り組みの中にHACCPを積極的に導入する方針だ。

こうした現状を見ると、食品の安全性を明確に示すことができない企業は消費者や取引先から信頼を得られなくなる。少なくとも、自社で扱う商品の危害について、生物学的・物質的・化学的危険など、何が考えられるのか、まず知ることが大切だ。

O-157の事故で私たちが学んだことは「トータルサンテーション」の構成管理図を文書化することである。これまで

日本の危機管理は、口頭で安全確認を行うというやり方だったが、これからは製品のCCPのポイントを記録しておくことが大切であることを教えられた。

文書化しておけば、万が一、問題が発生した場合でも、製造・衛生管理の状況をさかのぼって原因を追及することが容易になるとともに、自社製品の管理の状態を証明する上での有力な資料ともなる。

現場では、必然的に整理・整頓・清潔の基本も守られ、仕事の効率化にもつながっていくことになる。最後に、HACCPに取り組む上で最も大切なことは、社内でHACCPチームをつくり、営業担当者にも理解してもらうことである。安全性の高い製品づくりとともに、その製品に対する全社的な共通認識を持つことは販売戦略的にも大変有効な手段といえる。



明治乳業株式会社品質保証部長  
農学博士

**亀井 俊郎氏**  
Toshiro Kamei

### 【微生物制御～乳・乳製品製造施設～】

明治乳業の総合衛生管理製造過程の導入は、平成8年末に(社)全国牛乳協会が作成したGeneric Modelをベースに明治乳業版のGeneric Modelを完成させた。

平成9年1月から申請工場に対して申請書類の作成指導を開始し、平成10年1月に発表された第1次承認で6工場、23種類を筆頭に、12月の第5次承認まで合計で38工場、125種類が承認され、ほぼ全工場に導入することができた。

承認のための書類は、HACCPの基本的な考え方である「12の手順」に基づいて作成する必要があるが、わが社では従来型の製造標準書類を、総合衛生管理製造過程で要求される書類に置き換えた。

製造標準は、総合衛生管理製造過程の12手順の2～9までを、設備標準は4と5を、QC工程表は4.5.9.12を、検査標準は11にそれぞれ対応している。

一方、現場作業用に具体化したもの

として工場毎にQC工程表や、現場作業の標準である作業手順書を、現場の実態に合うように工場毎に作成していった。

また、申請書を提出する際、保健所の助言を受けるよう厚生省から指導があった。助言の概要は、施設設備に対するもの(使用している水の種類、設備・装置の錆の発生の有無など)と、申請書類(字句の間違いや書類の欠落の指摘、読みやすさへの助言等)に対するものなどが挙げられる。このほか、CCPに関する話題(ビン装乳、紙装乳のCCPの変遷)や、一般的衛生管理PP1に関する話題(工場のゾーニング)など、助言に従って対応していった。

以上が、わが社の導入過程の大筋である。総合衛生管理製造過程を導入した各企業は、承認を受けることが最終目的ではなく、その本質を研究し、作業員一人ひとりがその趣旨をよく理解し維持することが必要だ。

## HACCP実務者養成講座内容

### 7月26日(月)

■語句 矢野俊博  
石川県農業短期大学食品科学科教授  
農学博士

■導入 品川邦汎  
岩手大学農学部獣医学科教授  
農学博士  
厚生省O-157食肉対策委員長

■微生物制御 亀井俊郎  
明治乳業株式会社 品質保証部長  
農学博士

■微生物学的危険 矢野俊博  
石川県農業短期大学食品科学科教授  
農学博士

### 7月27日(火)

■化学的危険 赤羽義章  
福井県立大学生物資源学部  
海洋生物資源学科教授 農学博士

■化学物質による食環境汚染 赤座郁子  
金沢学院大学経営情報学部教授  
理学博士

■物質的危険 佐藤邦裕  
日本生活協同組合連合会  
品質管理部長

■HACCP手法支援法 宮本清一郎  
農林水産省  
食品流通局企業振興課企画官

### 7月28日(水)

■洗浄・殺菌 古田太郎  
サラヤ株式会社  
バイオケミカル研究所 取締役所長  
工学博士

■実務 川嶋正男  
羽二重豆腐株式会社  
食品研究室取締役室長  
石川県農業短期大学食品科学科  
講師(非常勤)

■食品の品質 横山理雄  
石川県農業短期大学名誉教授  
神奈川大学理学部講師(非常勤)  
農学博士

■プランニング実務 横山理雄、矢野俊博、川島正男

## ●北陸HACCPシステム研究会

### 『HACCP必須技術～殺菌からモニタリングまで～』

#### 出版記念講演会を開催



北陸HACCPシステム研究会主催の『HACCP必須技術～殺菌からモニタリングまで』の出版記念講演会およびレセプションが、6月17日(木)ホテル日航金沢にて盛大に行われた。講演会の講師として、石川県食品衛生監視第一機動班の琴坂幸広氏および大阪大学名誉教授で工学博士の高野光男先生が招かれ、約120名の参加者は食品衛生管理に関する二題の講演に真剣に耳を傾けた。

また、矢野俊博会長から「北陸HACCPシステム研究会のメンバーが多数、この本の執筆にたずさわっており、出版

記念講演会を北陸で開催するにあたり、厚生省からも大変注目されています」との報告があり、北陸におけるHACCPへの関心の高さをうかがわせた。





# 『清水建設株式会社』

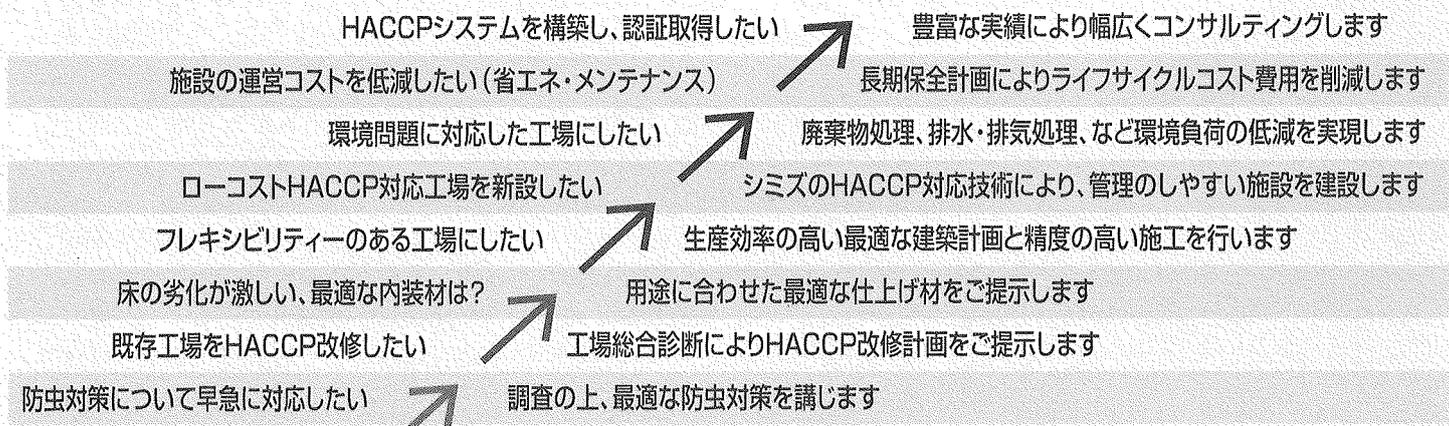
## シミズのHACCP対応への取り組み

HACCP対応食品関連施設の実現に向けて、お客様のニーズにお応えする様々なサポートをご提供します。

- HACCPシステム構築・認証取得のコンサルティング
- 既存工場のHACCP診断・改修
- HACCP対応工場の設計・施工

### needs お客様のニーズ

食品関連施設を取り巻く環境



### HACCP対応 食品関連施設の実現

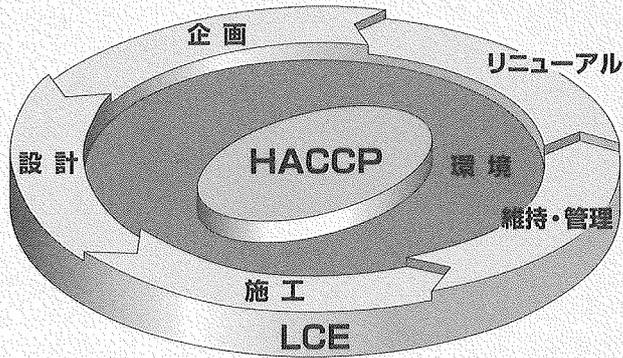
### HACCP対応への 取組宣言

シミズの最適食品施設への関連技術

### シミズのサポート support



HACCP対応食品工場実績：フンドーキン醤油株式会社 ドレッシング工場



HACCP & LCE(ライフサイクルエンジニアリング)の概念で、食品工場づくりのすべての段階を考慮します。