

H A C C P

Hazard Analysis Critical Control Point

大連訪問団、現地の生鮮食品加工工場を視察 大連大学を中心にHACCP研究委員会の発足が決定!



大連大学関係者と意見交換する北陸HACCPシステム研究会のメンバー

●北陸HACCPシステム研究会との交流も約束

北陸HACCPシステム研究会の中国・大連市への視察旅行は9月12日から3泊4日の日程で行われ、一行は、日本の食品加工基地としての機能を年々高めている大連市の生鮮食品加工工場などを視察するとともに、大連大学でも食品の安全衛生管理について意見交換を行った。

この中で、大連大学の趙亜平学長は、国際交流を目的としたNPO法人日本海国際交流センターの設立に共感を示すとともに、北陸HACCPシステム研究会との交流に期待を寄せた。また、今後、大連大学を中心に大連でも産官学によるHACCP研究委員会を発足させる方針を打ち出した。

●大連商工会議所や大連衛生防疫所とも意見交換

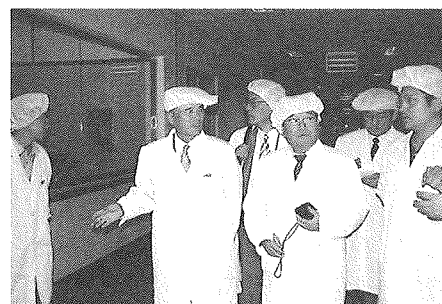
視察団に参加したのは、研究会顧問の横山理雄石川県立農業短大名誉教授、同じく顧問の古賀克己ファルコバイオシステムズ北陸会長、会長の矢野俊博同短大教授、小久保護・澁谷工業微生物制御技術部次長、東正仁ライターハウス社長、井上正男北國新聞社論説委員、そして事務局長の内藤保英ファルコバイオシステムズ北陸専務の7人。

一行は、大連商工会議所の張汝仁会長、さらには大連市衛生防疫所の劉丹所長を表敬訪問し、大連の食料品加工事情などについて意見交換する一方、2日間にわたって現地企業の水産加工工場と、大連の経済開発区に工場を進出させている富山県魚津市の株式会社木下食品の大連コンニャク工場などを視察した。

●既にHACCP対応を進めている食品加工工場

視察は、年々、日本への食品加工基地としての役割を増大させている大連の食品加工工場でのHACCP対応や食品衛生安全管理の取り組みなどの実情を把握することが目的だったが、視察した4つの水産加工工場はいずれも既にHACCP手法を導入しており、大連の食品衛生安全管理は、極めて高いレベルにあることをうかがわせた。

矢野会長は「想像していた以上に現場レベルでは、HACCP対応が進んでおり、正直、驚いたが、一面では安心した。ただし、全体としてはまだ食品の安全性確保に対する取り組みは遅れている面もあり、発足が決まった大連大学を中心とするHACCP研究委員会との交流を進める中でいろんな課題をクリアしていく協力が出来ればと思う」と今後の交流に期待を寄せている。



想像以上に衛生管理が行き届いた工場を見学する視察団

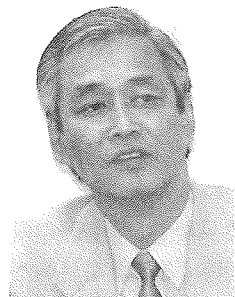
大連●レポート

食品衛生管理事情の視察を終えて

9月に北陸HACCPシステム研究会を代表して中国・大連の食品衛生管理事情を視察した、矢野俊博、横山理雄の両氏に現地の様子をレポートしていただきました。

●REPORT.1

大連の食品衛生管理事情



北陸HACCPシステム研究会会長
石川県農業短期大学食品科学科教授

矢野 俊博氏

大連では食品加工工場を4ヵ所見学した。最初に訪れたのは液卵、粉末卵を製造している工場であった。クリーンルーム内に設置された割卵工程から製品ができあがる工程までがほとんど自動化され、それぞれの工程は部屋毎に分けられていた。我々は広い見学コースから窓越しに見学をしたが、それでも長靴、白衣、マスク、帽子を被ることが義務づけられた。この服装についてはどの工場でも同じであった。

次に訪れた輸出用の魚の切り身を製造・冷凍加工する工場では、工場内の所々に「整理・整頓・衛生・安全」、「手洗い、消毒(75%酒精)」などの標語が張られていた。ここはFDA(米国食品医薬品局)の認定を受けているとのことであった。

3番目の日本向けに鍋用のカニを加工・冷

凍している工場でも同様であったが、ここではカニの身に特殊な光を当て甲羅(異物)を手作業で除いていたのが印象的であった。この2つの工場は何れも18℃以下にコントロールされ、床に置かれているのはステンレス製の調理台と洗浄用のタンクのみであり、廃棄物も直に工場外へ持ち出されているようであった。

最後の工場は日本からの進出企業で、手巻のこんにやくを製造していたが、工場内の一角に検査室が設けられ、微生物と化学的検査を行っていた。

何れの工場も加工工程は簡単なものであるが、先にも示したように入室に関して、かなり厳しく管理していた。

例えば、足洗い槽にしても、日本よりも深く、5から10歩歩かなければならないほど長い。ま

服装もカラフルでセンスにあふれている。スーパーや商店には、果物、野菜、魚と肉、加工食品が山積みになっていた。

13、14日の2日間にわたって、大連商工会の張汝仁会長の計らいで、食品会社4ヵ所、大連市衛生研究所、大連大学を訪問し、食品衛生、食品保存について話し合うことができた。

大連は、中国東北3省の海外向け食糧の輸出港となっているため、食品原材料の加工工場を多く持っている。特に日本向けに力を入れており、野菜や果物、魚や肉類が半加工されて、日本や欧米に輸出されている。

大連大学は、学生9,000人の総合大学であり、趙亜平学長を中心に、時代の流れに沿って学科の再編と新設を行っている。特に北陸HACCPシステム研究会に注目しており、

た、従業員は集団で作業しているが、話し声は聞かれなかった。ここに示したのは一例であるが、HACCPの一般的な衛生管理プログラムにおける約束事項は守られていた。

また、各工場には大学で食品衛生を学んだ管理者がいて、厳しく管理していた。ただし、衛生管理を重要視しすぎ、次亜塩素酸ナトリウムを過剰に使用しているようで、改善が必要と思われた。



水産加工工場での衛生管理の手順を示すマニュアル

近いうちに大連HACCP研究委員会を発足させ、両者で交流会を持ちたい意向であった。

日本海を挟んで、金沢と大連は隣の街、産業界ばかりか食文化、食品衛生の面でも交流を図りたいと思う。



水産加工工場の作業風景

第3回「HACCP実務者養成講座」を開催

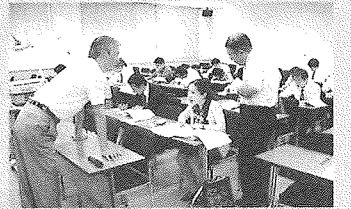
食品業界などから21名の受講者が参加 ー石川県地場産業振興センター(8月27日~29日)

シミュレーション実習で HACCPシステム理解に高い効果

北陸でも地元企業による集団食中毒事件が相次いで発生し、HACCPシステムにさらなる注目が集まる中、産官学さまざまな分野の専門家による講義に、受講者は熱心に聞き入り、食品衛生に対する社会の関心の高まりをうかがわせました。

受講者は基礎からHACCPシステムについて学び、最終日には豆腐の製造工程をモデルにHACCPシステムの構築をシミュレーションしました。講義にプラスして、自らプランニングの作成・実習を行うことで、HACCPのより実践的な知識を身に付けることができました。

北陸HACCPシステム研究会会長の矢野俊博氏は開講のあいさつで、「講座が終わっても自ら進んで勉強して、それぞれの会社で衛生管理の指導者としてがんばってください」と述べ、受講者に強い期待を寄せました。



講師に指導を受けながらHACCPシステムの構築を学ぶ



大阪大学名誉教授
工学博士

高野 光男氏

テーマ「食品の殺菌」

食品の殺菌の基本は、「増やさない」ことであり、食材の初菌数を減らし、その状態を維持することが重要です。菌数を減らしても、保存状態が不衛生だったり不適切な温度だったり、後処理が悪ければ菌は再び増殖を始め、殺菌した意味を失います。殺菌後は速やかに10℃以下の低温、すなわち菌が増殖できない温度で保存することが、何よりも大切なことです。

殺菌の方法としては、熱殺菌が最もポピュラーです。最近では、品質を落とさない電圧や放射線を使った非熱殺菌の技術開発も進み、安全でおいしい食品を支える新世紀の食品工学として期待が寄せられています。

食材の多様化、流通形態の変化、消費者の免疫力低下などに加え、情報公開が進み、これまでは表面化しなかった事故が明らかになることによって、食中毒は今後急速に増えていくでしょう。消費者の不安を解消し、食品の安全性を確保するため、HACCPシステムの普及をいっそう進めなければなりません。



国立医薬品食品衛生研究所
衛生微生物部 第二室長
医学博士

小沼 博隆氏

テーマ「微生物的危害の分析」

危害分析とは、原材料から加工、販売にいたるまでの段階で、発生可能性がある危害を特定し、起こった場合の危害の規模を予測して対策を立てておくことを言います。

危害分析を行うことにより、CCP(重要管理点)やCL(管理基準)、モニタリング方法、問題の改善措置を適切に設定することができます。微生物の危害分析は、原材料と施設・設備の汚染調査、保存試験、微生物接種試験、作業従事者の調査などをもとに行います。近年では専門のソフトを使って、専門知識のない人でもコンピュータで簡単に危害分析できるようになりました。

その上で、危害が発生し得る原材料や工程、その原因、防止措置を文書にします。この危害リストの作成が危害分析の最終目標です。

食品メーカーによる食中毒事件が頻発し、HACCPを申請する企業が急速に増える中で、承認は非常に厳しくなっています。しかし、危害分析さえ確実なら、ほぼ間違いなく承認を得ることができるのです。

●REPORT.2

大連視察団に参加して思う



北陸HACCPシステム研究会顧問
石川県農業短期大学名誉教授

横山 理雄氏

今回の大連行きは、私にとって9回目の中国旅行であった。今からちょうど20年前の1981年に、食品包装についての技術交流会が上海で開かれたので参加した。

当時は、男女とも人民服を着て、食糧の確保に大変な時であり、豚肉ソーセージの包装と保存にどうしたらよいか、3日間にわたって講義と討議を行った。

現在は、レトルト殺菌包装の技術が定着し、中国全土で日本の10倍程度の食肉加工品が生産・販売されるようになった。

今回、古賀克己団長を始め8人の大連視察団に参加した。2001年9月12日大連空港に降り、街を歩いたとき、ここは中国なのかと目を見張った。特に大連は、世界のファッションショーが開かれる街だけに、街並みもヨーロッパ風と中国風が入り混ざり、人々の着る

北陸HACCPシステム研究会 ご入会のお知らせ

北陸HACCPシステム研究会は、食品の衛生管理について指導的役割を果たす横山理雄氏(石川県農業短期大学名誉教授、神奈川大学理学部講師)を顧問に、HACCPの導入、拡大を目指し、産官学が連携して取り組む研究会です。全国初の試みとして「HACCP実務者養成講座」を開催するなど、その活動は着実に実を結んでいます。食の安全は、環境問題とならぶ21世紀の重要なテーマ。地域において食の安全性を確保するため、皆様のご入会をお待ちしています。

活動内容 (会則第3条)

- 1.HACCPシステム導入による食品保存・食品包装に関する研究活動。
- 2.HACCPシステムに関する情報の収集・提供活動。
- 3.HACCPシステムの国内外にわたる調査・視察団派遣の実施活動。
- 4.HACCPシステム促進のための人材教育・研修等の推進活動。
- 5.その他、本会の目的を達成するために必要な活動。

年会費

法人会員	10,000円
個人会員	3,000円

※お申し込み、詳しいお問い合わせは、下記の北陸HACCPシステム研究会事務局まで。

「北陸HACCP ニュース」に掲載する
広告を募集しています。

掲載サイズ、料金など、詳しいお問い合わせは、
北陸HACCPシステム研究会事務局まで。

北陸HACCPシステム研究会の
ホームページをご活用下さい！

<http://www.hokuriku-haccp.net/>

HACCP導入を考える企業はもちろん、食品衛生に興味をお持ちの方、HACCPの基礎知識の習得、日頃の情報収集に便利なサイトです。

B O O K S

包装食品の 事故対策

微生物・異物混入と包装技術



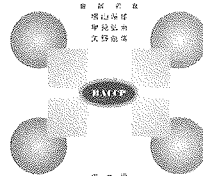
包装食品の事故対策
—微生物・異物混入と包装技術—

- 横山理雄/矢野俊博[編]
- 日報企画販売
- 2,600円

微生物対策、異物混入対策、包装技術、大量調理施設の建築について、食の安全に携わる第一線の研究者、技術者が詳述。

HACCP 必須技術

殺菌からモニタリングまで



HACCP必須技術
—殺菌からモニタリングまで—

- 横山理雄/里見弘治/矢野俊博[編]
- 幸書房
- 4,200円

HACCPを中心とした食品衛生、微生物制御の最新技術と導入のための公的支援の仕組みを分かりやすく解説。

発行 北陸HACCPシステム研究会事務局

◆E-mail toshi-t@falcoh.co.jp◆

〒920-0217 石川県金沢市近岡町309番地ファルコバイオシステムズ北陸
TEL 076-237-4287(直通) FAX 076-237-3168