

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

深まる大連との交流。 矢野会長が 大連大学で講演 HACCP講座には大連大からの受講生も

大連大学医学院の先生や学生を前にHACCPなど食品の衛生管理について講演



食品衛生のニーズ見込み、 HACCPへの関心高まる

北陸HACCPシステム研究会会長の矢野俊博石川県農業短期大学教授が、9月4日から3泊4日の日程で中国・大連市を訪れました。今回は、昨年の9月に視察に訪れて以来、2度目の訪問となりました。

滞在中、大連大学を訪れた矢野会長は、大連大学医学院の先生や学生を前に、食品の衛生管理や安全対策、日本のHACCP承認制度について講演を行いました。

中国産の冷凍ホウレンソウから基準を超えた残留農薬が検出されたことを受け、日本では改正食品衛生法で輸入食品の規制を強化する方向で、これに対応して中国も日本の基準をクリアするために対応策を打ち出しています。大連大学でも、昨秋の北陸HACCPシステム研究会との交流をきっかけに昨年12月、HACCPシステム研究センターを設立し、HACCPの研究や大連市内の食品加工工場の視察などを実施。また今後、食品衛生学科を新設する計画もあり、真剣に耳を傾ける参加者の表情には、HACCPに対する関心の高まりが感じられました。

日本向けの食品輸出が増える中で、安全

性の確保は重要な問題であり、食品衛生の需要も急速に伸びると見られています。現地の食品衛生管理関係者は、「北陸HACCPシステム研究会と大連大学の交流は、日本の食品衛生法やJAS法における管理システムや安全基準についての情報交換、HACCP導入のための大きな力となる。さらに、生産、流通、加工のルートをたどるトレーサビリティについても情報交換したい」と話しました。

外国人受講生第一号として HACCP講座に周先生が参加

また、矢野会長の訪問に先だって8月21日から23日にかけて金沢勤労者プラザ（金沢市）で開かれたHACCP実務者養成講座には、海外からの受講生第一号として大連大学医学院の周吉海先生が受講しました。

周先生は、HACCPシステム研究センターの設立に向けて中心的役割を果たした人物で、「今回の講座で新たにたくさんの知識を吸収することができました。HACCPの研究はまだ始めたばかりですが、今後も北陸HACCPシステム研究会と協力しながら、大連の食品衛生管理に貢献したい」と意欲を新たにしていました。



大連大学でHACCPの研究を進める
周先生（左）と矢野会長（右）

第4回「HACCP実務者養成講座」を開催

食品関連企業の担当者らが13講座を受講

北陸HACCPシステム研究会は第4回HACCP実務者養成講座を8月21日から3日間、金沢市の金沢勤労者プラザで開催し、HACCPシステムの導入を目指す食品関連企業などの担当者約20人が参加しました。

大手食品メーカーによる牛肉の偽装問題が連日マスコミを騒がせる中、参加者は、食品への異物混入や食中毒などを確実に防止するため、HACCPシステムに関して基

【講演要旨】.....

テーマ

総合衛生管理製造過程の導入・運用・定着

外部へ工場を積極的に公開

当工場では、1998年にHACCPを導入しました。管理手法として類似しているISO9002の認証をすでに取得していたので、HACCPの導入は非常にスムーズでした。

以来、毎年企業や行政との交流会を開いたり、一般の方の見学を受け入れるなどして積極的に工場内を公開し、外部の意見を聞く機会を設けています。そうすることで社員のモラルを高め、食品危害の防止と品質の維持、向上に努めています。

HACCPの運用にあたり、ISOの品質システムを維持管理する品質保証委員会の中に、「HACCP分科会」という組織を新たに設置しました。

各職場に委員を配置し、日常チェックと報告、毎月の衛生環境パトロール、社員教育などを行っています。

工場長自らもTPM活動の指導、5Sのチェック、衛生パトロール、クレームの分析を行い、CCPとCPを日常的な管理報告として毎日報告させるなど、危害防止を徹底。また、工場内、行政などの第三者機関のほかに、社内の近隣工場同士で相互に監査を行う独自の監査システムを取り入れ、

礎から知識を深めました。

今回の講座では、ヤクルト本社富士裾野工場の落亭工場長や県南加賀保健福祉センターの杉下吉一主幹ら9氏が講師を務め、実習を含めた13講座を開講しました。

HACCPの効果を最大限に発揮できるよう努めています。

ISO取得がHACCPをより強固に

HACCPとは、CCPを重点的に管理することで、効率よく食品の安全性を確保するシステムです。つまり、洗浄、消毒、殺菌、保守点検、5Sを中心とする社員教育など一般衛生管理が、すでに十分実施されていることを前提に機能します。

一般衛生管理をクリアするには、徹底した全社員教育が何より重要です。当工場では、独自のテキストを作成し、社員にテストを実施しています。

また、一般衛生管理が行き届いた体制を築くには、第三者の定期審査が確実に実施されるISO9000シリーズの認証取得が、非常に有効になってきます。というのも、ISOの品質管理システムにHACCPを組み込めば、CCP管理だけでなく、一般衛生管理も強制的に実施されることになり、安全性を一層確実なものにできるからです。

よって、さらなる顧客満足、消費者保護を追及していくなら、今後はHACCPの導入とともに、ISO9000シリーズの認証取得を同時に考えていくべきと思われます。

富山県講演会に約40人が参加

衛生管理や内部検証の重要性学ぶ

北陸HACCPシステム研究会は5月17日、富山新聞会館（富山市）において「食品の安全を考える——HACCPを取り巻く環境」のテーマで富山県講演会を開催し、食品メーカー幹部ら北陸3県から集まった約40人の参加者が、食品の衛生管理対策について理解を深めました。

講演会では、富山県厚生部食品生活衛生課副主幹の廣瀬修氏、北陸HACCPシステム研究会顧問の横山理雄石川県農業短大名誉教授が講演し、HACCPの承認制度や牛肉の偽装表示事件などを取り上げました。

【講演要旨】.....



廣瀬 修 氏

富山県厚生部食品生活衛生課副主幹

承認を受けた
後はしっかりと
内部検証を



横山 理雄 氏

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

食品事故が
起こることを
前提に安全戦略を

HACCPは元々、米・NASAで宇宙食の製造のために開発されたシステムです。したがって、これがどの企業でもそのまま使えるわけではなく、その手法をいかに取り入れてそれぞれの企業にマッチするソフトとハードを整備するかが大切です。

危害を想定して、それに対処せよというのがHACCPの考え方ですが、当初予想した以外の危害もありうるわけで、その場合は、危害分析をやり直さなければいけません。つまり、HACCPは承認されたから安心なのではなく、これで大丈夫なのか、新たな危害はないのかを常に考え、進化させる必要があるのです。

例えば、食中毒事件を起こした雪印の大阪工場はHACCPの承認を受けていました。しかし、還元乳の使用という本来想定されていないことから事件に発展したわけです。

また同時に、運用がしっかりされているかどうか、どういったふうに運用できるのか、内部検証することに目を向けなければなりません。例えば、使ってる温度計が正しいのかどうか、機械が正常に動いているか、記録がしっかり残されているかなど、しっかり内部検証を行い、必要に応じてシステムを変更することが大切です。

このところ、HACCPをとりたいたいという申請は増えており、承認制度の対象になっている5つの食品分野以外のところ、例えば羊かん製造業やあさりのつくだ煮といった水産加工業の企業からも申請が増えています。

食中毒や異物混入といった一連の食品事故で製造現場の設備や技術は高度化が進み一流になっていますが、その一方で運用面にはまだまだ不安があります。食品の事故は起こりうるという前提のもと、事故が起こった場合、被害を最低限に食い止めるにはどうするか、各社とも安全戦略を練ってほしいと思います。

食品の安全戦略としては、まず日本や世界の食品事故、最新技術についての情報を収集、分析して対策を立てることが大切です。次に、起こりうる事故を想定して危機管理システムを構築し、作動確認を行ってください。食品事故が起きた場合の対応策を考えておくことも重要です。特に食中毒は被害が急速に広がる恐れがあるので、ただちに保健所に届け、対策を立てる必要があります。

また、これらの安全戦略システムが予定した通り正しく機能していることを確認するために、検証方法をしっかり設定しておくことも忘れてはいけません。



(株)ヤクルト本社 富士裾野工場 工場長 落亭 氏



クリーンルーム内での作業の様子



HACCP対応型の工場を整備

スタンバイ室で細菌をシャットアウト

佃食品では4年前、北陸HACCPシステム研究会への入会を機に社内にHACCP委員会を立ち上げました。3年前からは、HACCP対応型の工場を目指して改装を進めており、現在は第三期工事にとりかかっています。

工場は、「クリーン作業区域」「準クリーン作業区域」「準汚染作業区域」「汚染作業区域」にゾーニングされています。汚染ゾーンとクリーンゾーンの間にはスタンバイ室を設け、手洗いやエアシャワーで異物や細菌を持ち込まないように

工夫しました。

そのほか、クリーンな外気を取り入れるための空調設備や容器に佃煮を詰めるロボットの導入、設備のオールステンレス化などを進めています。

従業員教育や内部検証にも力入れる

教育面においては、当研究会の実務者養成講座を社員8人が修了しており、定期的に勉強会を開催するほか、QCサークルの活動としても取り組んでいます。

また、社内での細菌検査のほか、定期的に外注検査も依頼。デジタルビデオで工場内を抜き打ちで撮影し、社員同士で

不備な点をチェックをするなど、検証作業にも余念がありません。

製造のピークを目前に控えた10月末にはすべての工事が完了する予定で、HACCP委員会の推進副委員長を務める直井武久常務取締役は、「ハードは整備されましたから、今後は一般衛生管理プログラムを確立し、ゆくゆくはレトルト分野でのHACCP申請も視野に入りたいですね」と食の安全戦略を描いています。

佃食品株式会社

金沢市大場町東828 ☎076(258)5545

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）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、北陸HACCPシステム研究会事務局まで。

●北陸HACCPシステム研究会新規加盟会員名簿（五十音順）平成14年9月30日現在

- 〈会社名〉 【富山県】 (株)アスコ／(株)オカベ／(株)トヨックス／(株)日本ビルサービス
 【石川県】 (株)イシウラ／(株)紙安クッキング／(株)セイソー／高井東一郎／(株)帝装化成北陸営業所／富樫靖夫／中島哲夫／西谷隆／(有)西村商店／(株)ニュー三久／北陸環境衛生(株)／前田製菓(株)／(株)マスターキー／ミツワ建設(株)／宮崎昭／明祥(株)／(有)ゆうき／ワールドワイド(株)
 【福井県】 青山都市開発(株)／清水吉雄
 【他地域】 サラヤ(株)新大阪営業所(大阪府)／積水化学工業(株)近畿環境・ライフライン支店管工機材営業所(大阪府)

発行 北陸HACCPシステム研究会事務局 〒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
 ◆E-mail toshi-t@falcoh.co.jp◆ TEL 076-237-4287(直通) FAX 076-237-3168