

# HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

「北陸HACCPシステム研究会」が  
NPO法人として新たにスタート！

## 会員数の拡大、活動の充実を

産官学が一体となって4年半前から活動が続けてきた北陸HACCPシステム研究会は、かねてから申請中だったNPO法人(特定非営利活動法人)として、このほど認証を受け、新たなスタートを切ることになりました。そこで、当会の矢野俊博理事長にこれからの抱負などについて聞きました。

### 食の安全の確保に向け、 食品衛生法は見直しへ

—— 当会のこれまでの活動を振り返って。

矢野●北陸HACCPシステム研究会は平成10年秋に、HACCPの普及とHACCPを理解し実践できる人材の育成を目指し、北陸3県の産官学が一体となって活動をスタートさせました。

全国でも初の試みとして開催している実務者養成講座は、そのカリキュラムが厚生労働省のお墨付きを得て、「金沢モデル」としてマスコミにも大きく取り上げられるなど、その活動が着実に実を結んでいます。

—— ここ数年の食の安全を取り巻く状況は。

矢野●BSEや食品の偽装表示問題、食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え食品など、食の安全をめぐる問題はますます多様になりつつあります。

そのため、厚生労働省では現在、食品衛生法の抜本的な見直しを進めています。

改正案の主なポイントは、①残留基準が定められていない農薬を含む食品の流通を禁じる「ポジティブリスト制」の導入②現在使用が認められている「既存添加物」も、安全性に問題があるものは使用禁止にする③厚生労働省が食品事業者に与える「総合衛生管理製造過程」(HACCP)

の承認制度を更新制とする④表示義務違反の罰金の引き上げといった点です。

### NPO法人格の取得を機に 研究会の活動を一層活発に

—— NPO法人格の取得にあたって。

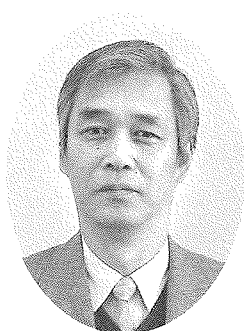
矢野●食の安全をめぐる問題が深刻化する中、北陸HACCPシステム研究会は、NPO法人(特定非営利活動法人)の認証を受け、新たにスタートすることになりました。

当会では、NPO法人格の取得を機に、活動及び組織の一層の充実を図っていく考えです。法人格を取得することは、社会的信用につながると同時に、活動の公益性が求められ、それだけに社会的責任も強く求められることになります。

—— 今後の抱負を。

矢野●当会では、中国・大連大学との交流も進めていますが、NPO法人格を取得することで、国際交流についても今後、より活動しやすい環境になります。

会員数については、個人、法人合わせて110を超えておりますが、さらに多くの方の賛同と協力を募って、会員数150を目指し、同時に、公益性を追求する立場から人材教育、研究、情報提供にますます力を入れていきたいと思っています。



NPO法人北陸HACCPシステム研究会  
理事長 矢野俊博

## TOPICS 1 HACCP実践研究会とジョイント・ミーティングを開催 食品工場や検査施設も視察



双方にとって実り多い会となりました

HACCP実践研究会とNPO法人近畿HACCP実践研究会のメンバー9人が11月16日・17日の両日、石川県を訪れ北陸HACCPシステム研究会とのジョイント・ミーティングに臨みました。

両会は、一流講師陣に食品の衛生管理手法を学ぶ実務者養成講座をはじめとする当会の取り組みをモデルに結成されたもので、それぞれ関東地方と近畿地方の食品工場や関連企業が参加し、活動が続いています。

当日一行は、矢野俊博会長(石川県農業短期大学教授)をはじめ当会のメンバーと合流した後、金沢市内に料亭やレストランを展開する浅田屋グループの食品事業部である(株)アサダヤコーポレーションの食品工場を見学。そ

の後、食品衛生検査や衛生管理コンサルティングを手がける(株)アルプのラボラトリーを視察し、食品検査の検査体制や検査方法について、対応にあたったスタッフらの説明に聞き入りました。

視察を前に当会の古賀克己顧問(アルプ代表取締役会長)が歓迎のあいさつを述べ、引き続き、当会の顧問でHACCP実践研究会会長の横山理雄氏(石川県農業短期大学名誉教授)から食の安全を取り巻く最新情報について講演がありました。

また、ジョイント・ミーティングでは両会の活動内容やそれぞれの地域におけるHACCP事情について情報を交換しました。

## TOPICS 2 HACCPとトレーサビリティーの権威が意見交換 車の両輪のように食の安全と安心を確保

北陸HACCPシステム研究会の横山理雄顧問(石川県農業短期大学名誉教授)と千葉大学大学院の松田友義教授が2月12日、(株)アルプ内の会議室で約2時間にわたって意見交換を行いました。

これは、当会の古賀克己顧問(アルプ代表取締役会長)の呼びかけに双方が応じて実現したもので、食の安全を守るHACCPの権威である横山氏と食の安心を確保するトレーサビリティーの専門家である松田氏は、これが初顔合わせとなりました。

この中で松田氏は、「食の安全を守るHACCPがしっかり機能しないとトレーサビリティーも意味がない」と前提した上で、「食品の安全性に対する消費者の不安は、情報開示を怠ったことなどが原因となる。トレーサビリティーの確立によって事故原因を速やかに発見することができるとし、消費者の中にも安心感が芽生える」とトレーサビリティーの重要性を説明しました。

一方、横山氏は、「アメリカではHACCPの中にトレーサビリティーが内包されている」とした上で、「日本のHACCPに足りない部分をトレーサビリティーが補う。欧米のように原材料から食卓までを包括的にカバーできるようにすべき」と指摘しました。

今後、食の安全と安心を確保していくために、HACCPとトレーサビリティーが車の両輪のように機能していくことが必要との見解をお互いに示し、今後の交流と情報交換に期待を寄せました。



HACCPとトレーサビリティーの果たす役割について話し合いました



(写真左より) 当会の横山顧問、古賀顧問、千葉大学大学院の松田教授

### 【NEWS】 中国・大連でシンポジウム開催！

今年6月、北陸HACCPシステム研究会がかねてから交流を続けている中国・大連大学HACCPシステム研究センターと当会が共催し、食の安全と食の安心に関する日中学術シンポジウムを開催します。当会からも、代表団を派遣するとともに、横山氏、松田氏も基調講演を行うことになっています。

## 国際交流や会員数の拡大へ取り組み強化

### ◎平成14年度通常総会を開催

北陸HACCPシステム研究会の平成14年度通常総会が、昨年10月9日、ホテル日航金沢で開催され、会員をはじめ約90人が参加しました。

総会は矢野俊博会長の挨拶で始まり、13年度の活動や収支決算を報告。続いて14年度の活動計画案が示され、従来の中国・大連市に加え韓国との交流を進めていくことや、NPO法人格の取得、会員数の拡大などに、全力を挙げて取り組んでいくことを決定しました。

当日は、イオングループでレストランを運営する(株)グルメドールの市村正彦建設部部長の記念講演もあり(講演要旨は別掲)、参加者は厨房内の徹底した衛生管理の手法について真剣に耳を傾けていました。

総会後に開かれた懇親会では、会場のいたるところで会員同士が情報交換する場面が見られ、研究会の結束がさらに強まりました。



会員など約90人が参加した通常総会

### パネルディスカッション

矢野俊博会長と市村正彦氏をパネラー、北陸HACCPシステム研究会顧問の横山理雄氏をコーディネーターに迎え、Q&A形式のパネルディスカッションが開かれました。その一部を紹介します。



パネルディスカッションでは会場から熱心な質問が飛び交いました

Q.賞味期限や製造年月日などの表記についての考えを聞かせてください。

市村●グルメドールでは、賞味期限の切れた食材は廃棄するようにしています。ただ、単に捨てるのではなく、入社時から「賞味期限とは、その食品本来の風味が損われることで、食べられなくなるわけではない」と正しい知識を社員に教育しています。

製造年月日についても意識するように指導し、各スタッフが食材の安全な期間を把握できるように努めています。

Q.平成14年夏、ハウレンソウをはじめとした中国産の野菜から基準値を超える農薬が検出されました。その後の中国の現状は？

矢野●先日、大連に行ったとき、行政の方と話をしたのですが、日本の農薬の基準値に関する情報が十分に周知されていないという印象を受けました。情報が何よりも大切ですので、この点を徹底させることが必要です。一方で、上海のスーパーでは、無農薬栽培の野菜も売られています。中国産の無農薬野菜が日本に輸入される日も近いと思いますよ。

# 企業を守るためにも HACCPは必要不可欠！ 決して手を抜いてはいけない

(株)グルメドール 建設部部长 市村正彦氏



自社での取り組みを紹介した市村氏

## “食の安全”に消費者は敏感

雪印をはじめ、さまざまな食品関係企業の不祥事の影響で、お客様は食の安全に大変敏感になっています。その表れとして、当社でも髪の毛や金属片が入っていたなどのクレームが、4年前までは年に4、5件だったのが昨年は200件を超えています。

腹痛を起こした人の中には、「O-157に感染したのではないか」「サルモネラ菌に感染していて、症状が今よりも悪くなるのでは」と、必要以上に不安を感じて苦情を言ってくる人もいます。

飲食店にとって食中毒は、致命的なダメージとなります。当社は全国に約270店舗のレストランを運営しています。仮に、各店に1日100人が

訪れたとして、仕入れた食材に不備があり、全国で27,000人の食中毒患者を出してしまったとしたら、当社の存続は危ういでしょう。

さらに、加熱不足や単純なチェックミス、お客様、調理者からの感染と、食中毒が発生する経路は無数に存在しています。

お客様に安全でおいしい食事を提供することはもちろん、企業やお店の生命を守るためにもHACCPは必要不可欠だと感じています。衛生管理は決して手を抜いてはいけないのです。

## 毎日清掃できるハードが大切

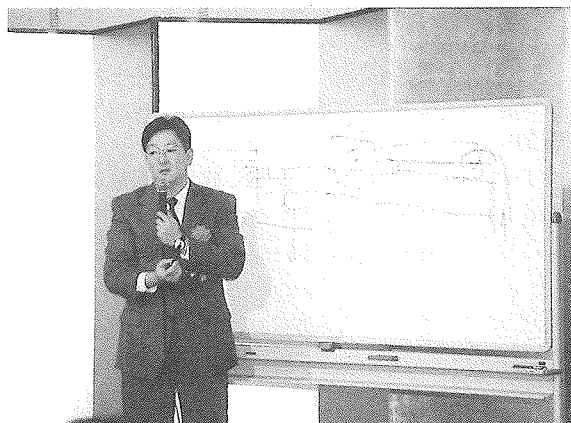
衛生管理を徹底するためには、調理施設の設計が非常に大切です。調理施設の設計に求められる5大項目

として、「効率的に調理できる」「機能的な調理機器がそろそろ」「衛生管理しやすい」「イニシャルコストが安い」「ランニングコストが低い」が挙げられます。ただし、店舗の担当者は、これらの項目の多くを満たしていたとしても、少しでも衛生管理の面で難点があれば、その設計に対して「No」と言わなければなりません。

設計の際、特に重要なポイントになるのが、調理施設の中で一番汚れやすいグリストラップです。排水がたまるグリストラップは、一度施工すると作り替えることが難しく、常時湿気を帯びているため微生物の温床になると考えられます。

そのため、グリストラップは、毎日清掃できるような構造にする必要があります。その構造は大きく浅型と深型に分けることができ、私は深型をおすすめします。浅型の場合、ゴミがすぐにあふれ、排水詰まりも極端に多くなるからです。また、排水の流れる側溝の位置も中央に取り付けた方がいいでしょう。左右どちらかにずれていると、ゴミが取っ手に引っ掛かり、排水があふれる原因となったり、生ゴミが腐る恐れがあります。掃除しにくければ、従業員の掃除もおろそかになりがちです。

当然、ハード面だけでなく、ソフト面にも力を入れていかなければなりません。オープン当初から従業員への衛生管理についての教育を徹底しておかないと、その後の意識改革は難しくなってしまうでしょう。さらに、衛生管理ではチェックすべき項目が数多くあります。現実的には、これらすべてを点検することは難しいと思いますが、少しずつでも実践し、企業や各店舗の衛生管理の体制を確実に整えていきたいところです。



ボードを使ってグリストラップの構造を説明