

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

「食品の安全意見交換会」を開催！ 研究会メンバーが中国の食品関係者と討議

昨年9月に発足した大連食品安全協会とNPO法人北陸HACCPシステム研究会のメンバーが12月2日、アルプ総合センター（金沢市）で開かれた「食品の安全意見交換会」に臨み、日本のHACCP承認制度や日本への輸出を考える中国企業が抱える問題点などについて、話し合いました。



輸入食品の安全性が問題となる中、今回の意見交換は画期的な取り組みとなりました。

残留農薬や添加物の 基準値について情報を

意見交換会には、当研究会から古賀克己顧問、横山理雄顧問、矢野俊博理事長ら8人が、大連食品安全協会から王春燕会長や中国の食品製造業者ら21人が参加しました。

会の冒頭、石川県食品協会の山本勝美会長が、今年10月に県産業展示館で開催される「ネクストフーズいしかわ2004」について紹介し、中国の食品企業に参加を呼びかけました。

続いて、あいさつに立った古賀顧問は「このような試みは日本でも初めて。日中の食の安全を高めるのに役立ててほしい」と話しました。

また、王会長が「私たちにとってこのような場は大きなチャンス。国内外の消費者のためにいろいろな知識を吸収したい」とあいさつしました。

意見交換に先立って、横山顧問が日本のHACCP承認制度や現在使われている食品添加物の見直しなど、昨年7月に制定された食品安全基本法について解説しました。

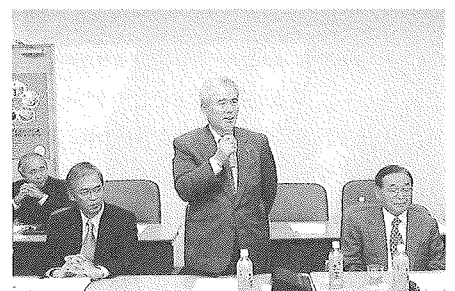
大連で日本向けに冷凍食品の製造を手がける于世義さんは、「異物混入や食中毒の原因菌などに対しては十分対策を施している」とした上で、「残留農薬や添加物については、対応したくても日本の基準値が分からない」と現状を説明。これに対し、当研究会が責任もって資料を提供することを申し出ました。

中国での食品事故防止に向け 全面協力を約束

このほか、「日本に輸出する際は、必ずHACCPに対応する必要があるか」「ハムソーセージを輸出する際の注意点は」など、質問が飛び交い、横山顧問や矢野理事長が、一つひとつ丁寧に対応しました。

古賀顧問は、「日本でも中国でも食品事故を事前に防ぐことが大事。大連の私企業にも自発的に検査に取り組むことを啓蒙してほしい」と話し、北陸HACCPシステム研究会の専門家による全面的な協力を約束しました。

大連食品安全協会の一行は11月30日から3日間、金沢市に滞在。この間、ハチパンフーズパークや澁谷工業、森八、県工業試験場、アルプを視察しました。



中国の食品関係者からの質問に答えた横山顧問、古賀顧問、矢野理事長（写真右から）。

TOPICS

1

「大連モデル」で食の安全確保に取り組む

大連食品安全協会が発足！

「大連食品安全協会」の設立総会が昨年9月16日、中国・大連市内のホテルで開かれ、関係者など約130人が参加しました。これは、大連版のHACCPシステム研究会とも言えるもので、大連市の中国企業や市政府関係機関、大連大学、日本から大連に進出している食品関連企業など100の企業や団体が参加

しています。

大連市産品質量監督検験所の王春燕所長が会長に就き、今後、HACCPの啓蒙、普及や実務研修などを通して、食の安全確保に本格的に取り組めます。

設立総会では、まず王会長が演壇に立ち、「北陸HACCPシステム研究会の活動を手本

に、大連の食品安全管理システムの発展につなげたい」と今後の活動に期待を込めました。続いて、同協会の会員を代表して大連寿童食品有限公司の辺宏董事長があいさつしました。

協会の設立に深くかかわった当研究会の古賀顧問は、「このような会の発足は中国でもおそらく初めて。大連は食の供給基地・加工基地として成長著しく、日本からの注目度も高い。“大連モデル”として発展することを期待すると同時に惜しめない協力を約束する」と祝辞を述べました。

その後、同協会顧問に就いた大連大学の苑迅副学長と名誉会長に就任した鹿正軍大連市質量技術監督局副局長のあいさつに続き、王会長と当研究会の矢野俊博理事長が、HACCPの現状や今後について講演し、参加者らは熱心に耳を傾けました。



当研究会の活動をモデルに大連でも活動がスタートした。

TOPICS

2

当研究会の活動が
テレビ番組として放映

テレビ金沢が特別番組を制作



現地で大歓迎を受けた当研究会のメンバーと取材クルー。

NPO法人北陸HACCPシステム研究会の活動が、昨年12月23日の10：55～11：25、テレビ金沢制作の特別番組「食の安全と安心を求めて～北陸発、HACCP中国へ～」と題して、北陸3県にオンエアされました。

98年に北陸3県の産官学でスタートし、首都圏や関西でもモデルとなった当研究会の活動が、海を越えて近年日本の食卓を支える中国にまで広がっていく様子を追ったドキュメンタリーです。

昨年9月に開かれた大連食品安全協会の設立総会や矢野理事長らによる現地工場の視察、12月の日中関係者による意見交換会の様子など、中国で取材した映像をふんだんに交えながら紹介されました。

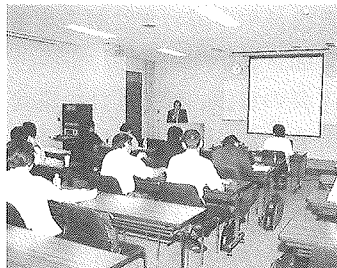
TOPICS

3

HACCPの導入へ
13講座で理解深める

第5回HACCP実務者養成講座

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、第5回HACCP実務者養成講座を昨年7月30日から3日間にわたって県地場産業振興センターで開催し、HACCPの導入を目指す企業などの担当者約20人が理解を深めました。講座では、HACCPプランニングの実習を含め、当研究会の横山理雄顧問やトレーサビリティの専門家である千葉大学大学院の松田友義教授らによる13講座を実施しました。



食の安全確保を目指して約20人が受講した。

トレーサビリティはあくまでも情報であり、真に必要なのは安全性の確保である。



設立総会記念講演

「HACCPとトレーサビリティ」

昨年5月1日にホテル日航金沢で開催したNPO法人北陸HACCPシステム研究会の設立総会で、千葉大学大学院の松田友義教授が「HACCPとトレーサビリティ」のテーマで講演を行いました。ここでは、その講演要旨を紹介します。

千葉大学大学院 自然科学研究科教授 松田友義氏

BSE発生以降、食の安全に対する消費者の関心はこれまでにないほど高まっており、同時に、食品業界ではトレーサビリティシステムの導入が急務とされています。しかし、このシステムは食品の履歴を遡及、追跡することはできても、決して食品の安全性を保証するシステムではありません。

それでは食の安全を保証するにはどんな方法があるでしょうか。代表的なのがHACCPです。ただ、HACCPを取り入れても、そこに働く従業員の意識次第で機能しないこともあります。ですから、コンプライアンスが非常に大事になってくるのです。また、最近では、企業統治、組織づくりといったHACCPの弱点を補うため、ISO9000シリーズを同時に取得しようという動きが増えています。

それでは、安心はどうやって担保すればいいのでしょうか。ここで大きな役割を果たすのがトレーサビリティシステムです。トレーサビリティには二つの流れがあります。ひとつは、消費者側から生産者側に向かってさかのぼる流れ、もうひとつは生産者側から消費者側へとたどる流れです。この二つが可能になって初めてトレーサビリティという言葉が適用されるのです。システムの基本は、生産、加工、流通といったフードチェーンの各段階で、仕入れ先や販売先について、商品特定しながら記録、管理することです。

HACCPでは安全性という面で貴重な情報を記録しています。これをトレーサビリティと結ぶためには、原材料の調達先や製品の出荷先、原材料と製品を結びつける情報が必要となります。

トレーサビリティの目的の一つとして「事故原因や現場の探索、正確で迅速な回収・撤去」がよく挙げられます。しかし、トレーサビリティシステムの導入だけではそれは不可能で、原因

や回収範囲を特定するためには、CCPでのモニター結果など、安全性そのものの管理に対する情報が不可欠なのです。

では、HACCPとトレーサビリティシステムを組み合わせたフードセーフティチェーンを構築すれば、安全な商品を安心して消費できるようになるでしょうか。残念ながらまだ十分とは言えません。肝心の情報の信頼性を保証する部分が欠けているのです。たいていの場合、最初の情報入力人間が行います。それが間違っていれば、フードセーフティチェーンは役に立たないのです。情報の信頼性を確保するためには、第三者機関に委託し、認証することが望ましいのですが、現状では内部監査にとどまっています。これらがそろってようやく、消費者が望むフードセーフティチェーンが構築可能となるのです。

現在は、トレーサビリティブームの真っ只中ですが、トレーサビリティはあくまでも情報に過ぎません。本当に必要なのは、HACCPやISOを導入して安全な食品を提供することであるという点を忘れないようにしてほしいと思います。

食の安全・安心を確保する上でのトレーサビリティシステムの役割について解説した松田教授

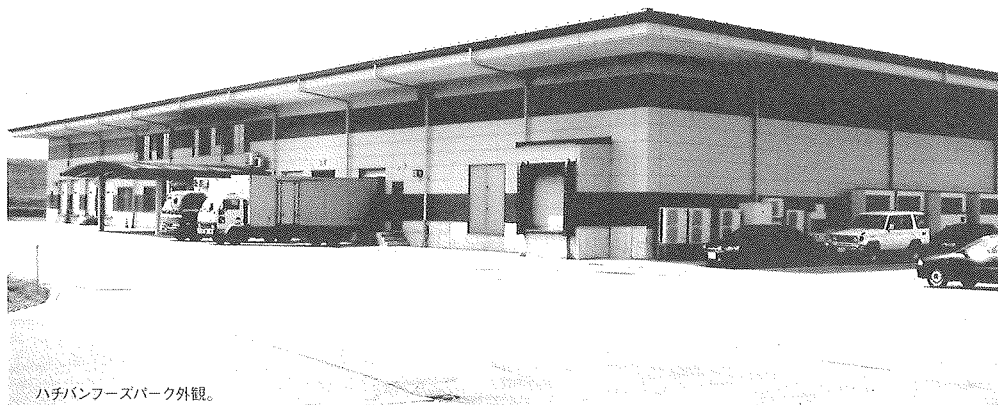




品質維持と食の安全管理は、 製造現場と品質管理センターの ダブルチェックで。

株式会社ハチバン
ハチバンフーズパーク

〒923-1271
川北町字田子島308-1
TEL.076-277-2478
FAX.076-277-3448



ハチバンフーズパーク外観。



写真上／餃子製造ラインでは1時間に19,000個を製造できる。

写真下／ハチバンフーズパークの中にある品質管理センター。

食品工場としての HACCPへの取り組み

石川県川北町の手取川沿いにあるハチバンフーズパークは、1996年の完成以来、国内に約170店を展開する「8番らーめん」などへ材料を供給している。延べ床面積5,664㎡の工場では、1時間に中華麺6,000食、餃子19,000個、1日にタレ3.6トンを製造することができる。

工場では、HACCP手法による製造管理を推進するため、基本となるハチバンでの5S（整理・整頓・清潔・清掃・習慣化）のルール化（マニュアル化）と一般衛生管理事項の徹底に注力をしている。システムがあっても、そのとおりに運営するのは一人一人の作業者であることから、手洗いや作業着の粘着ローラー掛けなど当たり前のことを当たり前に行うための仕組み作りに大きな時間と労力を割いてきた。毛髪などの異物混入を防ぐため、作業着全員に静電気を応用した電着帽の装着を義務づけていることなどが一例である。

また、ハード面では、長靴や短靴もげた箱内で殺菌されるようになっていたり、作業着や資材はエアシャワーを浴びなければ出入りできない仕組みとなっており、ほこりや雑菌を極力場内へ持ち込まない。加工室内に設置された自動噴霧装置は1日1回、殺

菌剤を室内に噴霧、充満させることで、作業空間の雑菌を殺し、その日の汚れをその日のうちにリセットするよう工夫されている。

作業現場での記録管理

HACCPシステム導入に際して、同社では工場安全衛生委員会を立ち上げ、まず一つの製造ラインをモデルに危害分析や重要管理点の洗い出し、管理基準の決定など、HACCP手法の導入を進めていった。その後、他のラインへと応用展開を図っている。

具体的には、各工程でのCCP監視のために、温度・湿度・時間・目視・触感などの比較的容易な方法で一定時間ごとのチェックをして記録管理している。チェックと記録をすること自体、作業的に定着するまでに紆余曲折を経て現在に至っているが、異常が起こった場合は、速やかに製造現場から工場長や品質管理センターへ報告され、改善措置への迅速な対応ができるため、結果として製品異常の発見が容易になり、歩留りの向上（ロス率の低下）に結びつくなど成果として実感できるようになったことが定着の大きな理由となっている。万全を期すため、製造現場と連動して品質管理センターで、製造現場で行えない仕掛品や包装前の製品を機器分析し、二重の検査確認体制を敷いてモニタリングを行っている。

ひとり複数ライン担当化が 新たな改善提案のきっかけに

同社では、1人が複数のラインを担当できるように教育を進めている。スタッフのスキルアップにつながると同時に、例えば餃子ラインの担当者の目線で麺ラインを見た場合、別の角度から新たな改善のヒントやアイデアが生まれることがあるからだという。

また、毎年各製造ラインスタッフが、積極的にNPO法人北陸HACCPシステム研究会主催のHACCP実務者養成講座を受講し、基礎知識の習得とスキルアップをはかり、既に11人が修了している。

並行して、衛生コンサルタントに依頼して月1回、5Sや一般衛生管理プログラム、HACCP、トレーサビリティの観点から不備をチェックしてもらっている。例えば、食材を床にじか置きするなど不徹底があった時は、改善点や日付をいれた写真を掲示し、改善完了が画像確認できるまで休憩室に張り出すことにしている。だれも見えるように掲示するのは問題意識の共有化を図るためだ。

「食の安全」を考えた場合に、どこまでやればこれでよしといった目安はなく、消費者に安心して食品を購入してもらうための取り組みは、今も進行形である。