

# HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

## 福井県で初めての講演会を開催！ 食品関係者らが多数参加、大きな関心を集める

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は2月24日、福井市内のフェニックス・プラザで「ふくい食の安全・安心とHACCP」と題して講演会を開催し、約100人の食品関係者が、衛生管理の手法などについて理解を深めました。



大盛況だった福井での講演会の様子



パネルディスカッションには多くの質問が寄せられました

け入れ時の注意点、相互汚染の防止などについて分かりやすく説明しました。

最後に、当研究会理事長の矢野俊博教授（石川県立大教授）をコーディネーターにパネルディスカッションが行われました。

パネラーには、赤羽氏、徳山氏、小豆氏のほか、当研究会副理事長の川嶋正男氏（羽二重豆腐研究開発室室長）が加わりました。

会場からは、昨年から今年の冬にかけて猛威を振ったノロウイルス（小型球形ウイルス）の検出方法や殺菌方法、福井県食品衛生自主管理プログラム認証を実際に取得する際に必要な衛生管理計画書の作り方などについて質問が寄せられ、パネラーが一つ一つ丁寧に答えました。



講演した小豆氏(左)と徳山氏

### 福井県が独自の 認証制度を創設

講演会では冒頭、当研究会副理事長の赤羽義章氏（福井県立大学教授）があいさつに立ち、「BSEや鳥インフルエンザ、ノロウイルスなど、食に関する問題は枚挙にいとまがない。福井県は農林水産資源に恵まれており、食は重要な産業に位置づけられる。食の安全は企業の存亡、県の発展に直結する問題なので、ぜひ今日の講演を取り組みの参考にしてほしい」と述べました。

講演ではまず、福井県食品安全・衛生課の徳山郁弘主任が福井県食品衛生自主管理プログラム認証制度の概要について説明しました。

この制度は、福井県が独自に創設した

もので、旅館・ホテル、給食施設、仕出し弁当調製施設を対象とします。県が設けた基準をクリアするように事業者が衛生手順作業書などを作成し、県が認証する仕組みになっています。

徳山氏は、認証取得の手順や基準について解説し、食品事業者による自主管理の定着を呼びかけました。

### アルプ食の安全研究所の 小豆氏が衛生管理法を解説

続いて、アルプ食の安全研究所研究員で（株）アルプ食品環境本部の小豆正之主任が「大量調理施設における衛生管理」について講演しました。

小豆氏は、衛生的な調理施設づくりのポイントや手指の洗浄・殺菌、原材料受

## 食の安全をテーマにシンポジウムを開催 日中の研究者が成果を披露

NPO法人北陸HACCPシステム研究会と協力関係にある中国の大連食品安全協会が昨年9月2日、大連市内のホテルで2日間にわたって「食品安全中日国際交流検討会」を開催し、日中の食品製造関係者などが、これからの食の安全と安心について理解を深めました。

### ■県内の食品関連企業も参加

食品安全中日国際交流検討会には、現地で食品加工などを手がける企業の経営者ら約150人が参加したほか、日本からもハチバンの後藤四郎社長、エムアンドケイの木下孝治社長、青山観光サービスの黒田富士男社長など、約15人の食品関係者が出席しました。

冒頭、あいさつに立った大連食品安全協会の王春燕会長は、「食の安全は政府や研究者、企業、消費者が注目する課題のひとつ。今回の検討会が大連の食品工業の発展、衛生レベルの向上につながることを願っている」と述べました。

また、大連市の邢良忠副市长（産業担当）は、「今回の検討会はNPO法人北陸HACCPシステム研究会顧問でNPO法人日本海国際交流センター理事長の古賀先生の積極的な働きかけによって実現した。食の安全は政府としても急務の課題。一朝一夕で解決できるものではなく、これからの衛生対策に生かしてほしい」と期待を込めました。



雪印事件を題材に講演した矢野教授

日本側を代表してあいさつした古賀氏は「効果的な衛生管理手法の確立、衛生管理に精通した人材の育成は、中国の食品業界が取り組むべき問題として、今後ますます重要になってくる。これからの、人材の派遣や検査業務、情報提供など、支援を続けていきたい」と協力を約束しました。

### ■日中の専門家が講演

検討会初日は午前、石川県農業短大（現・石川県立大）の矢野俊博教授が「牛乳事故を振り返って」と題して講演。2000年に起こった雪印事件の経緯を説明し、その原因や対策について解説しました。

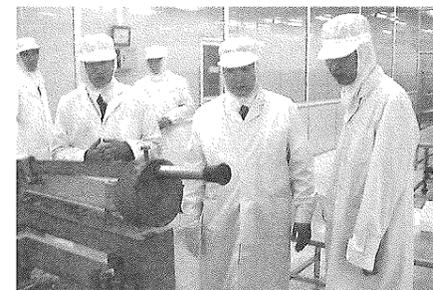
続いて、千葉大学大学院の松田友義教授が「食の安全と食の安心を考える」をテーマに講演し、食品事故によって失われた信頼を取り戻すために、政府や企業が行っている取り組みについて話しました。

午後からは、中国食品工業協会の馬勇副事務局長と大連大学の陳本洲教授が講演しました。

2日目は、会場を大連市産品質量監督検験所に移して行われ、初日の講演会を聞いて矢野教授、松田教授にさらに詳しい説明を希望した約30人が参加しました。両氏は、残留農薬の基準など、中国側から寄せられる質問の一つひとつ丁寧に答えて

いました。

日本側の参加者は2日間の日程を利用して、開発区にあるイカの加工工場や旅順のナマコ加工工場を訪れ、大連の衛生管理状況を視察しました。



開発区でイカの加工工場を見学



約150人の参加者が食の安全と安心について学びました



当研究会顧問でNPO法人日本海国際交流センター理事長の古賀氏があいさつしました



食品事故のその後の取り組みを報告した松田教授



## おいしく、安全に！ チェーン店展開を支える 食材製造の心臓部

### パスルー冷蔵庫が ゾーニングに貢献

居酒屋カラオケ「とんとんびょうし」を展開する青山観光サービスでは一昨年8月、武生市の本社隣にセントラルキッチンを建設しました。

「とんとんびょうし」は現在、福井に5店舗、石川に1店舗を展開中で、さらに今年7月には石川県内で新規オープンを予定しています。「食の安全・まごころ工房」と名付けられたセントラルキッチンでは、人気メニューのハニートーストをはじめ、グラタン春巻き、ドリアなど、これらの店舗で提供する料理の食材、約50品目を製造しています。フル稼働させると25店舗分の料理を製造することが可能です。

セントラルキッチンの建設にあたっては、NPO法人北陸HACCPシステム研究会の矢野俊博理事長（石川県立大学教授）に指導を受けました。建物の内部は、保管庫、下処理室、機材洗浄室、調理室、真空パック室など、工程に沿ってスペースを確保している上、しっかりとゾーニングされています。



下処理室。右に見えるのが調理室へ食材を渡すためのパスルー冷蔵庫

ゾーニングに大きく貢献しているのが、下処理室と加工室、そして調理室と真空パック室の間に設けられたパスルー冷蔵庫です。合理的な作業動線を実現すると同時に、汚染作業区域である下処理室と非汚染作業区域の調理室を遮断、冷蔵保存で菌の繁殖を抑えています。

### 電解水を使って 洗浄、殺菌

また、衛生管理に役立てようと電解水生成装置を導入しているのも大きな特徴です。この装置では、強アルカリ性電解水（pH11.3以上）と強酸性電解水（pH2.7以下）を生成し、各部屋に供給しています。

強アルカリ性電解水には洗浄効果があり、強酸性電解水には優れた除菌効果があります。二つの電解水を組み合わせることで、包丁やまな板、ダスターなど食材に直接・間接的にふれる機器類のこまめな洗浄殺菌を可能にしています。強酸性電解水は生野菜など食材の殺菌にも威力を発揮します。

さらに、80度の熱と紫外線放射で細菌繁殖を防ぐ包丁・まな板殺菌庫を設置し、器具の衛生管理を徹底しています。

同社の黒田富士男社長は、「おいしい料理を出すカラオケ店として日本一を目指しています。現在、株式公開の準備を進めており、全国展開を視野に入れています」と意気込みを話してくれました。「将来、店舗数が増えれば中国で大量調理することも考えています。その時には、セントラルキッチンで

青山観光サービス(株)  
セントラルキッチン  
所在地/  
武生市横市町39-8-3  
TEL/  
0778-23-1001



武生市にあるセントラルキッチン



各部屋に設置された電解水の蛇口

確立した衛生管理ノウハウを生かしたい」とのこと。

もともと料理の味には定評があり、今年6月下旬からは、大手カラオケチェーンに対し、食品販売することが決まっています。現在、カラオケ業界は淘汰の時代に入っており、今後益々競争激化が予想される中、多様化するニーズに対し、徹底した差別化を進めています。

「とんとんびょうし」の全国展開と大手カラオケチェーンへの供給が本格化すれば、セントラルキッチンはおいしく、安全な食材の製造拠点として、ますますその重要なキープポイントとなることは間違いありません。



広くて清潔な調理室

インフォメーション

## 北陸HACCPシステム研究会 実務者養成講座 開催のお知らせ

# Information

---

**日程** 7月28日(木)・29日(金)・8月4日(木)

**会場** 石川県立大学 (野々市町末松1-308)

北陸HACCPシステム研究会では、毎年恒例となっている「実務者養成講座」を開催します。産官学から講師陣が結集して、HACCPシステムの基礎知識からプランニング、現場での運用法などを集中的に講義。毎年、多くの参加者から「HACCPの基礎から実務的な対応まで幅広く勉強できた」と好評をいただいております。ふるってご参加ください。

※研修受講者には、当研究会が発行する「HACCP実務者養成講座修了証」が授与されます。

●お問い合わせ/お申し込み  
北陸HACCPシステム研究会事務局  
TEL.076-237-4287

食べて、飲んで、歌って  
三拍子そろった「とんとんびょうし」です

# 7月下旬 ルネスかなざわ店 オープン

青山観光サービス株式会社  
武生市横市町39-8-3 TEL (0778) 23-1001

## 【NPO法人 北陸HACCPシステム研究会 新役員一覧】

- 理事長 矢野 俊博 石川県立大学生物資源環境学部食品科学科 食品管理学研究室／教授・農学博士
- 副理事長 川嶋 正男 羽二重豆腐(株)食品研究開発室 室長
- 副理事長 榎本 俊樹 石川県立大学生物資源環境学部食品科学科 食品化学研究室／教授・農学博士
- 理事 堀 喜代治 (株)北國新聞社 論説委員長
- 理事 鳥本 俊和 アドニス(株)代表取締役
- 理事 田端 修蔵 澁谷工業(株)プラントエンジニアリング部部长
- 理事 道島 俊英 石川県工業試験場 食品加工技術研究室研究主幹
- 理事 小豆 正之 (株)アルプ食品環境部
- 理事 新蔵 登喜男 (有)食品環境研究センター代表
- 理事 高澤 秀行 高澤品質管理研究所代表
- 理事 市村 正彦 有限会社 アイリス代表取締役
- 理事・事務局長 内藤 保英 (株)アルプ専務取締役
- 監査 小久保 護 澁谷工業(株)微生物制御技術部 部長
- 顧問 横山 理雄 石川県農業短期大学(石川県立大学) 名誉教授・農学博士
- 顧問 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
- 顧問 澁谷 弘利 澁谷工業(株)代表取締役社長
- 顧問 古賀 克己 (株)アルプ代表取締役会長

## 【NPO法人 北陸HACCPシステム研究会 会員名簿】 会員数150を目指して、さらなる会員の拡大にご協力をお願いします。

### 【富山県】

- (株)アスコ
- (株)アルデジャパン
- (株)エッセン
- (株)オカベ
- カマタニ(株)
- (株)上久
- (有)喜八食品
- (株)クレハ食品
- 清水 仁司
- (株)富山ホーム食品
- (株)トヨックス
- 並木薬品(株)
- (株)日本ビルサービス
- 日本海味噌醤油(株)
- (株)濱水
- ホワイト食品工業(株)
- 丸三製菓(株)
- (株)メフォス 富山事業部
- 八尾キタノ製作(株)

### (株)ユニオンランチ

### 【石川県】

- (株)アサダコーポレーション
- アサヒ装設(株)
- アドニス(株)
- (株)アルプ
- イカリ消毒(株) 北陸営業所
- (株)イシウラ
- 石川県立大学 生物資源環境学部  
食品科学科食品管理学研究室
- 石川中央食品(株)
- 市村 正彦
- 魚岸 貞男
- (株)エスアールエル北陸
- (株)オハラ
- (有)小原食品
- カナカ(株) 日記商品本部
- 金沢フード(株)
- 川島 寛爾

- 北 幸一
- 木田 威俊
- (株)木村経営プレーン
- (株)クリエイティブ・グルーヴィ
- (株)K B M
- ケンコー食品(株)
- 生活協同組合 コープいしかわ
- 生活協同組合連合会
- コープ北陸事業連合
- 小竹 博志
- 菜香樓
- (株)サクセス・プレーン
- 澁谷工業(株) RPシステム本部
- 微生物制御技術部
- 新蔵登喜男
- (株)人材情報センター
- (株)セイツ
- 全日本司厨士協会 石川県本部
- 大和ハウス工業(株) 金沢支店
- 高澤 秀行

- 中部環境サービス(株) 金沢営業所
- 佃食品(株)
- 円谷 清司
- (株)帝装化成 北陸営業所
- 天狗中田産業(株)
- 東洋セイバー(株)
- 富樫 靖夫
- 中島 哲夫
- 中島 君夫
- 中村 正紀
- (株)ナチュラルシェフ
- 西谷 隆
- (有)西村商店
- (株)ニュー久
- 農林漁業金融庫 北陸支店
- (株)ハチバン
- 羽二重豆腐(株)
- P F Uエコーラボラトリー(株)
- (株)ビジネス・コンサルティング
- 日立プラント建設(株) 北陸営業所

- (株)福光屋
- (株)フレット
- (株)ポーラスター
- 北陸環境衛生(株)
- 北陸ミサワホーム(株)
- 細谷 和夫
- (株)北國新聞社
- 前田製菓(株)
- 真柄建設(株) 北陸支店
- (株)摩郷
- マルイケ・イケウチ(株)
- 三谷産業(株) 空調事業部
- 三谷産業コンストラクションズ(株)
- ミツワ建設(株)
- 村田 邦彦
- 明祥(株)
- (株)モス ホテル日航金沢
- 山本 晴一
- (株)横山エンジニアリング
- 吉本 勝

### (有)ライターハウス

- (有)六星生産組合
- ワールドワイド(株)

### 【福井県】

- 青山観光サービス(株)
- 赤羽 義章
- 上田 修志
- 清水 吉雄
- 寺口 英雄
- 友吉 俊幸
- 日本ミール(株)
- 日本酪農協同(株) 福井工場
- (有)福田商店
- 福伸工業(株)
- (株)ふじや食品

### 【他府県】

- 栄研器材(株) 大阪営業所
- サラヤ(株) 新大阪営業所

## 菜香樓の 夏期宴会プラン

～美味しくて、身体に優しい料理～  
初夏の集いは菜香樓で！

【金沢百番街店】夏期限定コース2,500円(税込)～  
【飲茶館】料理長おすすめコース3,000円(税込)～  
飲み放題は各コース、+1,260円より承ります。

お料理、お店の詳細内容はホームページ！で御確認ください。

<http://www.saikohrou.com/>

### ◆夏の宴会プラン◆

お一人様 3,800円(税込)  
飲み放題90分付き 5,000円(税込)  
(飲み放題2,260円分)

- 冷前菜盛り合わせ
- 季節のフカヒレスープ
- 手作り蒸し点心盛り合わせ
- 二種類海鮮の葱油かけ
- 挽肉たっぷりのマーボー豆腐
- 揚げ点心一品
- 特製チャーハン
- 冷製デザート

### ◆北京ダック付きプラン◆

お一人様 6,000円(税込)  
飲み放題120分付き 8,000円(税込)  
(飲み放題2,100円分)

- 特製冷菜盛り合わせ
- 季節のフカヒレスープ
- 手作り蒸し点心三種盛り合わせ
- 特製北京ダック
- カボチャと牛肉の炒め ピリ辛四川風
- アワビの醤油煮込み 季節野菜添え
- 特製チャーハン
- 冷製デザート



中国広東料理 菜香樓本館  
金沢市西念町3-15-21【毎週火曜日定休】  
11:00～14:30 17:00～22:30  
TEL.076-265-8668

広東名菜・香港飲茶 菜香樓新館  
金沢市駅前西新町2-8-14  
11:30～22:00【第3木曜日定休】  
TEL.076-260-3156



広東名菜・香港飲茶  
**菜香樓**  
SAIKOHROU

香港料理 菜香樓飲茶館  
金沢市武蔵町15-1(ゆいてつエムザビル)  
11:00～22:00【エムザに準じ休み】  
TEL.076-221-3156

菜香樓 金沢百番街店  
金沢市広岡町口1-1(おみやげ館内)  
11:00～21:00【1月1日定休】  
TEL.076-202-3156