

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

「ポジティブリスト制度」について 講演会を開催！ —— 施行を前に食品関係者が新制度を学ぶ ——



食品事業者など約100人が集まった講演会

3名の講師が 最新情報を解説

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は3月24日（金）、金沢市の石川県地場産業振興センターで「HACCPとポジティブリスト制度



あいさつする矢野理事長

の動向について」と題して講演会を開きました。会場には生産者や食品加工業者、流通関係者など約100人が集まり、施行が間近に迫った残留農薬等の新しい基準である「ポジティブリスト制度」や「ISO22000」に関して理解を深めました。

当日は冒頭、当研究会の矢野俊博理事長（石川県立大学食品科学科教授）があいさつに立ち、「ポジティブリスト制度についてはまだまだ周知不足の感もあり、関係者からは戸惑いの声も多く聞かれる。今日は会場の皆さんの疑問に答える有意義な会にしたい」と述べました。その後、高澤品質管理研究所の高澤秀行代表、石川県立大学食品科学科の榎本俊樹教授、財団法人雑賀技術研究所の佐藤元昭技術顧問がそれぞれ講演しました（講演要旨は中面）。



パネルディスカッションでは会場からの質問に答えました

加工食品は、 基準をクリアした原材料で

講演後、矢野理事長をコーディネーターに、高澤氏と榎本氏、佐藤氏をパネラーに迎え、パネルディスカッションを開催し、会場からも、残留農薬の規制強化への対策などについて質問が寄せられました。その中の一つ、「加工食品から基準値以上の農薬が検出された場合、責任の所在は食品加工業者と原材料生産者、どちらにあるのでしょうか」という質問に対して、佐藤氏は「ポジティブリストには、『加工食品は、基準を満たした原材料で製造したものしか流通が認められない』という旨の記述があります。ですから、仕入れと製造の段階でチェックを怠った食品加工業者が責任を問われるでしょう。食品加工業者としては、原材料を作る生産者に残留基準を守ってもらえるよう、しっかり指導することが大切です」と解説しました。

講演 01 「これからのHACCPとISO22000」

食の安全の国際規格ISO22000。
取得を焦らず、まず安全意識を高めよう。

消費者の食の安全に対する意識が高まるとともに、食品の安全性を確かめる技術も発展してきました。しかし、1995～2004年に石川県で発生した食中毒169件のうち1割強にあたる18件の原因が不明なまま、食品加工のどの段階で異常が発生したか、さらに詳しく調査するべきだと言えるでしょう。

そのため、原材料の入荷から製品の出荷まで、食品加工の全工程を細かく分析し、起こりうる危害を予測するHACCPシステムの導入が求められます。しかし、すべての国でHACCPが採用されているわけではなく、各国から食品を輸入する際、業者によって判断基準が違っていたため、世界

統一の規格を制定することが望まれてきました。そこで登場したのが、ISO22000です。これは、2005年9月に発行された、食品安全を目的にした初めてのISOマネジメント規格です。取得にはさまざまな条件があり、まず、HACCPの原則を取り入れて安全な食品を生産できる環境を整える必要があります。

また、組織の規模を問わず、飼料を生産したり、食品製造機器を取り扱う業者など、食品にかかわるすべての事業者が対象となります。さらに、企業経営者は、安全方針や緊急時の対応などを申請の前にシミュレートしなければなりません。これらの条件をふまえて、初めてISO22000認証



高澤品質管理研究所 代表
高澤 秀行氏

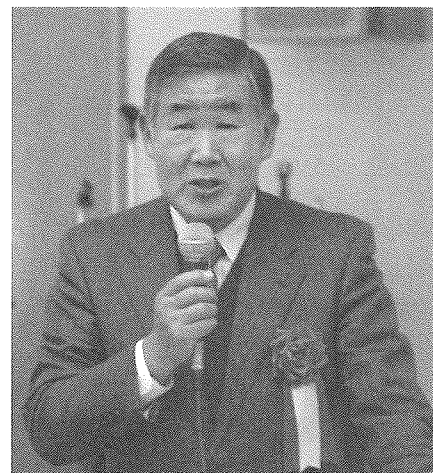
が得られるのです。ISO22000は、企業統治といったHACCPの弱点を補うことができる上、海外でも通用する食品安全の証明

とあって、世界的に注目を集めています。しかし、気をつけておきたいのが、ISO22000を取得した組織が作った食品が安全だと保証しているわけではないことです。そのため、万が一人体に有害な食品を流通させた場合、すぐ回収して原因を解明し、再発防止策を導き出せる体制を整えることが大切です。

また、「新しく発行された規格だから」といってあわてて認証を得るのではなく、自分たちの問題点の一つずつ解決し、取得を目指すようにしましょう。いくら危害の原因を分析できても、従業員が規則を守らないと意味がありません。ISO22000を得るには何が必要か、企業の経営者はもちろん、全従業員が勉強して、個々の安全意識を高めていただければと思います。

講演 03 「残留農薬のポジティブリスト制とその対応」

すべての農薬ではなく
事前に絞り込んだ上で調査を。



財団法人 雑賀技術研究所 技術顧問
青島誠誉食品安全研究開発有限公司
研究・技術総監

佐藤 元昭氏

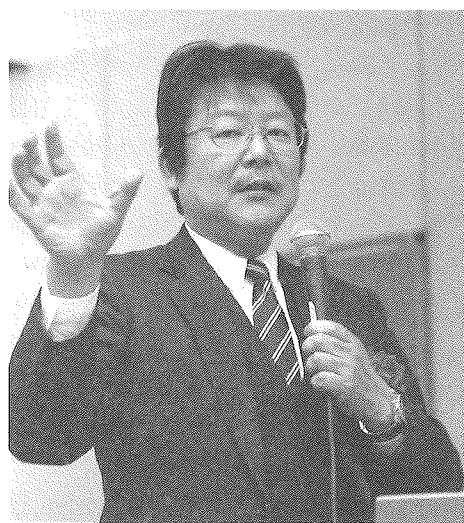
日本の食料自給率は低下の一途をたどり、2004年には39.5%となるなど、食品の多くを海外からの輸入に頼らざるを得ない状況になっています。しかし日本と世界各国で残留基準が異なることが問題となっています。2002年、中国から輸入した冷凍ホウレンソウに日本の基準値を大幅に超える残留農薬が検出されたのは記憶に新しいでしょう。それに加え、日本で未認可の農薬が検出される場合もあります。こうした事態を受け、今年5月から導入されるポジティブリスト制度は、すべての農薬に残留基準を設けたもので、もし、基準値をオーバーした場合は、食品の流通が禁止されるだけでなく、個人は2年以下の懲役、200万円（法人は1億円）の罰金が科せられるなど厳しい措置が設けられています。新開発された農薬にも対応できるよう、ポジティブリストの対象となる農薬は5年ごとに見直されます。

農薬の検査技術については、これまで一度の検査で1種類の農薬しか調べ

られませんでした。近年、一回に数百の農薬を調査できる機器が開発され、分析が容易になりました。最新の機器は、ppb(※)というとても微量の単位で分析できます。しかし、ポジティブリストの農薬すべてを検査しようとすると、膨大な時間と高額な費用がかかってしまいます。実際に栽培に使用していたり、肥料に混ざる可能性のある農薬など、検出が予測されるものをじっくり絞りこんだ上で検査すれば、時間短縮と予算削減が図れます。そのため、食品加工業者などは生産現場と十分に連絡を取り、農薬の使用履歴を把握しておくだけでなく、生産者を指導し、管理できる体制などをしっかり築くことが大切です。その際、周辺の農場から農薬が飛散するドリフト被害や、他の場所から移し替えた土壌の汚染など、周りの環境にも注意するようにしましょう。

※part per billionの略で、10億分の1を表す単位

講演 02 「中国のはちみつとポジティブリスト」



石川県立大学生物資源環境学部
食品科学科 教授

NPO法人 北陸HACCPシステム研究会
副理事長

榎本 俊樹氏

日本は、多くの食品を海外から輸入していますが、国によって安全基準が違い、なかには日本で認可されていない有害物質を含んだものもあります。

そこで、今年5月末から施行されるのがポジティブリスト制度です。これまでの制度は、残留してはいけない農薬だけを制限してきましたが、この方法では海外で新開発された農薬など、基準が設定されていないものは規制の対象外となっていました。これに対し、ポジティブリストでは、現在799種の農薬について残留基準が示され、基準値を超えた食品は流通を禁止されるほか、799種類以外の農薬については、一部を除いて一律で0.01ppm以下という残留基準が設けられました。

なお、加工食品は、ポジティブリストの基準値をクリアした原材料で製造されたものだけが認可されます。規制対象が一部の食品に限られていた現行の制度に対

し、新制度では、ミネラルウォーターから加工食品まで、すべての食品が規制対象となります。

ですから、加工前の食品すべてに基準値を超える農薬が残留していないか、普段から気をつけるようにしましょう。

ところで、日本に多くの食品を輸出する中国の安全意識と実態を調査しようと、私たちは2005年に遼寧省に赴きました。7カ所ではちみつを採取し調べたところ、6カ所から日本の基準値を超える残留農薬が検出されるなど、安全性の問題が浮き彫りになりました。これは、ハチが農薬や除草剤が残る花からみつを集めたため、ほかにも中国国内では、人工のシロップなどで

量を水増ししたり、産地詐称などの問題も報告されているそうです。

私たちとしては、はちみつに限らず、中国の食品生産者が倫理観と正義感を持って安全な食品を作れるよう、日本が積極的に支援するほか、農薬など有害な化学物質の知識を深める手助けをしていきたいと考えています。

一方で、中国では「無公害農産品」「緑色食品」「有機食品」といった安全規格を新たに設け、検査に合格した食品にマークをつけるなど、国家レベルでの食の安全に対する意識が高まってきました。今後はより安全・安心な食品を輸入できることが期待されます。

**新開発の農薬に対応できる制度へ。
中国企業の意識向上をサポート。**

「食の安全・安心」確保に向け結束誓う

平成17年度通常総会を開催

活動計画や役員改選 について審議

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は6月16日(木)、金沢市のホテル六華苑で通常総会を開き、平成17年度の事業計画や予算などについて審議しました。

当日は、16年度の活動報告と収支決算が報告された後、17年度の活動計画と予算、さらに役員改選について議案が示され、いずれも満場一致で可決しました。

活動計画としては、以下の5つを掲げました。

- ① 会員数の拡大・増強 (150会員を目標)
- ② HACCP実践研究会等の諸団体及び大連食品安全協会等々との交流推進
- ③ 産・官・学の各種団体及び関係機関等との連携・交流
- ④ 講演会の開催及びHACCP実務者養成講座の開講等による会員の教育・研修活動の実施
- ⑤ 機関紙「北陸HACCPニュース」の発行とホームページの活用による内外への情報発信

また、役員改選では、理事長に石川県立大学の矢野俊博教授を再選したほか、

副理事長に同大学の榎本俊樹教授、理事と顧問に以下の6名を新任しました。

- [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)
小豆正之((株)アルプ食品環境部)
新蔵登喜男((有)食品環境研究センター代表取締役)
高澤秀行(高澤品質管理研究所代表)
市村正彦((有)アイリス代表取締役)
- [顧問] 赤羽義章(福井県立大学教授)

食の安全をめぐる 各地の動向を紹介

総会に続いては、当研究会理事に就任した高澤氏と矢野理事長が記念講演を行いました。

「取引先が求める食の安全・安心確保の課題」をテーマに講演した高澤氏は、取引先が求められている課題として、①コンプライアンス(遵法管理)強化、②クレーム対応・管理機能の強化、③食品衛生管理強化と人材育成、④運用管理機能向上と企業価値の積極的アピールを挙げました。さらに、その上で、第三者による工場点検と評価体制の構築など、

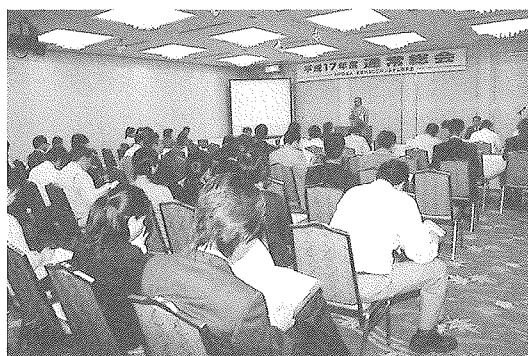


パネルディスカッションで情報交換

具体的な取り組みについて言及しました。

矢野理事長は「HACCP——国の施策から地方の施策へ」と題して講演しました。この中で矢野理事長は北海道や兵庫県、東京都、愛知県、福井県など、地方自治体が独自に進めているHACCP承認制度について解説。「一般的な衛生管理項目を重視する」「施設・設備の改善・改築を要求しない」など、地方自治体による認証制度の特徴を挙げたほか、それぞれの自治体の取り組みを紹介しました。

この後、パネルディスカッションと懇親会が開かれ、会員同士が情報交換するとともに、食の安全・安心に向けた取り組みの強化を誓いました。



総会ではさらなる交流活発化に向けて結束を誓った



事業者が求められる課題について講演した高澤氏



地方自治体独自のHACCPについて解説した矢野理事長