

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

「第6回HACCP実務者養成講座」を開催

衛生管理の理論と技術を講師陣が伝授

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、2月22日(木)、23日(金)、3月2日(金)の3日間にわたって、石川県立大学を会場に、「第6回HACCP実務者養成講座」を開催しました。

同講座はHACCPシステムの基礎から計画立案・運用までを修得した本格的な人材育成を目的としたもので、全国に先駆けて当研究会が平成11年から取り組んでいるものです。毎回、産官学の第一線に立つ研究者らが講師を務め、これまで120名を超える方々が受講し、各現場の第一人者として活躍しています。今回は食品製造などに従事する約20名が受講しました。

期間中、全部で12の講座が用意され、受講者は、HACCPシステムの基礎をはじめ、洗浄・殺菌といった各種危害の具体的な防止措置などについて理解を深めました。また、今回は、この冬に猛威をふるったノロウイルスに的を絞った講義



安全な食品の供給に向け、HACCPを学んだ

も取り入れました。

すべての講座の終了後には、受講生全員が実際のHACCPシステムプランを作成。矢野俊博理事長が、一人ひとりに「HACCP実務者養成講座修了証」を手渡しました。

	講義内容	講師
一 日 目	開講式	NPO法人北陸 HACCP システム研究会 理事長 矢野 俊博
	HACCP関連用語と考え方	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 矢野 俊博
	HACCPの現状と HACCP 7原則12手順	
	一般的衛生管理プログラム	澁谷工業(株) RP システム本部 微生物制御技術部 部長 医学博士 小久保 護
	ノロウイルスの基礎知識	石川県保健環境センター ウイルスグループ リーダー 医学博士 尾西 一
	食品製造工場における 防虫・防鼠と異物混入対策	高瀬品質管理研究所 主任研究員 早見 彰人
二 日 目	都道府県版食育と ミニHACCP	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 榎本 俊樹
	食品の安全性確保のための 微生物と食品衛生	石川県食品技術アドバイザー 羽二重豆腐(株) 研究開発室 取締役室長 川嶋 正男

	講義内容	講師
一 日 目	保健所検査の現場から見た 食中毒事例	金沢市保健所 衛生指導課 担当課長補佐 梨子村 絹代
	洗浄・殺菌	農学博士 矢野 俊博
	化学的危険	福井県立大学 生物資源学部長 教授 農学博士 赤羽 義章
二 日 目	食品工場における 微生物対策と検証方法	(有)食品環境研究センター 代表取締役 新蔵 登喜男
	HACCPに関する最近の話題	石川県農業短期大学 名誉教授 NPO 法人北陸 HACCP システム研究会 顧問 農学博士 横山 理雄
	HACCPプランニングの 作成・実習	農学博士 横山 理雄 農学博士 矢野 俊博 羽二重豆腐(株) 川嶋 正男
	閉講式 修了証授与	

ノロウイルスの基礎知識

10個程度で感染する強力なウイルス
症状が収まっても注意が必要



石川県保健環境センター
ウイルスグループリーダー
医学博士

尾西 一氏

ノロウイルスの感染の原因としては、食品を媒介としたいわゆる食中毒に加え、食品を介さずに人から人へと感染することが大きな特徴です。そのため、発生件数や患者数がとても多くなっています。感染すると、12～72時間の潜伏期を経て、突然、激しい嘔吐や吐き気、下痢に襲われます。症状は1～3日で消失しますが、免疫の効果は薄く、繰り返し感染してしまいます。

感染経路は多様で、水や食品、空気から直接入ることもあれば、水道の蛇口やドアノブなどに付着していたものが手指について間接的に感染するケースもあります。

発生件数や患者数が多い理由の一つは、10個程度のウイルス粒子で感染が成立するという強力な感染力にあります。また、ノロウイルスは非常に高い安定性を持っています。4℃で2カ月間、室温で2週間、37℃で一週間、-20℃で数年間も感染力を維持しています。

気をつけなければならないのは、症状が収まったとしても、感染者の糞便からは2週間にわたってウイルスが排出されている点です。ですから、治ったからと安心するのではなく、ほかの人にうつさないよう注意が必要です。

もう一つ念頭に置いてほしいのは不顕性感染者の存在です。これは、ウイルスに感染したにもかかわらず、自覚症状のない人を指します。症状が現れないといっても、糞便にはウイルスが排出されているため、感染源となるケースが見られます。

消毒法としては、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。調理器具などは濃度200ppmの液に10分間浸してください。糞便等有機物を多く含むものは1000ppm以上の濃度を使用するとよいでしょう。エチルアルコールならば70%以上の濃度で5分間以上湿らせてください。また、85℃、1分以上の加熱で死滅します。

食品の提供者として、最も大事なことは自分が感染しないことです。そのためには日常の食事、同居者の健康状態にも気配りが必要です。帰宅後の手洗いやうがいも徹底してください。もしも、感染した場合は、出勤せずに、前日までの作業内容をチェックし、消毒などを徹底してください。

保健所検査の現場から見た食中毒事例

衛生設備や機器以上に
一人ひとりの心がけが大切



金沢市保健所衛生指導課
担当課長補佐

梨子村 絹代氏

昨年、石川県内で発生した食中毒事故は14件で、うち8件が金沢市内でした。2004年度、苦情や食中毒の疑いがあるとして調査した数は299件で、2006年度には550件と約1.8倍に増加しています。

食中毒事故を起こした店舗への改善指示が多かった上位5項目について注意点を挙げてみます。

一つ目は手洗いについてでした。手洗い場に余計な物が置いてないか、共用の手ふきタオルではなくペーパータオルを設置しているか、石けんや消毒液を切らないようにしているかなど、すぐにでもチェックしてみてください。二つ目は従業員の健康管理で、これには経営者の意

識改革が不可欠です。従業員が体調不良を正直に自己申告できる職場環境を整えましょう。三つ目は従業員への衛生教育の徹底です。実際に働いているのは現場の人間です。責任者だけがどれだけ衛生について理解していてもほとんど意味はありません。パートやアルバイトなど、短時間労働者が増えていますので、一層の指導が重要です。四つ目は調理器具、五つ目は施設の整理・整頓です。どちらも洗浄や消毒をまめに行い、清潔な状態を常に保ちましょう。

五つの項目はどれも、できていて当たり前のことばかりです。それらを怠ったため、事故は起こるべくして起こったと言えます。

食は人間の生命・健康維持の源です。そのために、食品衛生法による規制と遵守義務が存在し、食品の提供者には重い責任が課せられています。知識が多すぎるということはありません。営業者や責任者は衛生に関する知識を備え、従業員への教育に生かしてください。また、従業員が間違った認識に基づいた行動をとっていないか把握することや、忙しいときのための再教育も必要です。

WHO（世界保健機関）が出している病原体を取り扱うマニュアルの中には、設備や機器はあくまで補助的な役割であり、携わる人への教育と訓練こそ、重視すべきと書かれています。つまり、設備に頼り過ぎるのではなく、一人ひとりの食の安全に対する心がけが大切なのです。作った商品を自分の大事な家族に胸を張って食べてもらえる。そういう真摯な気持ちで仕事に取り組めば、食中毒の発生件数を必ず減らせるはずです。

HACCPに関する最近の話題

HACCP手法支援法やミニHACCPなど、
多様な制度を生かして衛生管理の向上を



石川県農業短期大学（現・石川県立大学）
名誉教授
NPO法人北陸HACCPシステム研究会顧問
農学博士

横山 理雄氏

大手乳業メーカーによる食中毒を契機に、最近では大手菓子メーカーによる品質保証の問題など、食品安全衛生に対する信頼性が大きく揺らいでいます。どんなに歴史のある超一流企業でも、どんなに経営状況がよくても、一度問題を起せば、信用を失い、場合によっては会社が潰れてしまうことがあります。だからこそ、情報の収集や調査、危機管理システムの構築と作動確認、事故時の対応など、食品の安全戦略が必要になってくるのです。

食品衛生管理システムの国際基準となったHACCPは、日本では、「総合衛生管理製造課程承認制度」として導入さ

れています。現在、認められているのは、乳・乳製品、食肉・食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）、魚肉練り製品、清涼飲料水の5分野であり、特に清涼飲料水や医療・介護食用のレトルト食品で申請が急増しています。5分野に当てはまらない食品でも、例えば和菓子製造業者ならば、ぜんざいをレトルトで作れば対象となりますので、検討してみてください。

また、第2のHACCPと位置づけられるのが、98年に公布された「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（略称：HACCP手法支援法）」です。

これは、HACCPに対応した施設を整備する際の金融支援制度で、先ほど挙げた5分野以外に、炊飯製品、集団給食用食品、弁当などを手がける企業で利用が増えています。申請も難しくありませんし、業界団体が指導してくれますので、工場を建てる場合などに利用するといでしょう。

さらに、ここ数年活発化しているのが、地方自治体が認証するHACCP、いわゆるミニHACCPです。一番進んでいるのは東京都の制度で、現在、豆腐製造施設や集団給食施設、弁当、そうざい調理・製造施設などを対象としていて、今後、対象業種を段階的に拡大していく方針です。このほか、北海道が認証しているミニHACCPは150項目近くもある細かな評価リストが特徴です。北陸においても福井県で実施されているほか、金沢市でも導入が予定されています。こうした制度を活用して、衛生管理の向上に役立ててほしいと思います。

産官学の関係機関と連携強化へ 平成18年度 通常総会を開催

活動計画や予算案 について審議

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は平成18年6月29日(木)、県会場産業振興センターで平成18年度通常総会を開催しました。17年度の活動内容や会計が報告されたほか、18年度の活動計画と予算案が承認され、活動計画として、以下の5項目に取り組むことを申し合わせました。

- ① 会員数の拡大・増強(150会員を目標)
- ② 講演会とHACCP実務者養成講座の開催
- ③ 産官学及び関係機関、各種団体との連携・交流の推進
- ④ HACCPシステムを基本に、食の安全と安心を取り巻く状況や課題についての研鑽(ポジティブリスト制度、トレーサビリティ、ISO22000など)
- 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

総会に先立ってあいさつした矢野

俊博理事長は、昨年10月からスタートした新しい原料原産地表示制度について触れ、「原産地表示は消費者にとって有益な情報。消費者に安全・安心な食品を提供できるよう務めよう」と訴えました。

ポジティブリスト制度や 企業の危機管理を解説

総会に続き、農林水産省北陸農政局消費・安全部安全管理課長の有馬聡氏と、森永乳業参与で食品産業戦略研究所主席研究員の難波勝氏が講演しました。

有馬氏は、「残留農薬基準等のポジティブリスト制度導入の対応について」と題して、昨年5月末に施行されたポジティブリスト制度の概要を解説。農薬使用時には、使用量や濃度、使用回数など、使用基準を厳守すると同時に、散布する際、ドリフト(農薬の飛散)に注意するよう呼びかけました。また、行政としては今



通常総会では、活動計画などを審議

後、農産地を巡回し、栽培状況に応じてきめ細かな指導を徹底するほか、ドリフトの影響を最小限に抑える防除技術の普及に努める考えを示しました。

一方、難波氏は「危機管理(リスクマネジメント)について」と題して講演。森永乳業が昭和30年に起こしたヒ素ミルク事件から現在に至るまでに築いた品質管理体制について説明しました。「経営者、管理者は常に現場へ出ること」「品質に対しては部下にすら性悪説であるべき」など、これまでの経験を踏まえて実感したことを率直に語り、「消費者の信頼を得て、高い品質を実現することが企業にとって最大の武器になる」と強調しました。

講演後、当研究会の横山理雄顧問がコーディネーターを務め、矢野理事長と難波氏、アルプの内藤保英専務をパネリストにパネルディスカッションが開かれました。



横山顧問をコーディネーターに討議



森永乳業の品質管理体制について講演した難波氏



有馬氏はポジティブリスト制度について解説