

H A C C P

【北陸HACCPニュース】 Vol.14
平成20年7月30日

Hazard Analysis Critical Control Point

富山県内で初開催

「第7回HACCP実務者養成講座」に約30名が参加

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は「第7回HACCP実務者養成講座」を、2月28日（木）、29日（金）、3月7日（金）の3日間にわたって、富山県生活協同組合本部会議室で開催しました。富山県内での開催は初めてとあって関心も高く、食品製造などに従事する約30名が受講しました。

HACCP実務者養成講座は、当研究会

画立案・運用までのノウハウを修得し、安全、安心な食品の供給に貢献しています。

期間中、産官学の第一線に立つ研究者らが講師を務め、「HACCP関連用語と考え方」「一般的衛生管理プログラム」「防虫・防鼠対策」「洗浄・殺菌」など、全部で12のテーマについて解説、指導しました。また、近年複雑化している

が全国に先駆けて平成11年から取り組んでいる講座です。これまで140名を超える方々が、講座を通して、HACCPシステムの基礎から計

食品表示制度を考慮し、「JAS法と品質表示基準」にスポットを当てた講義も設けました。

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。



受講生はHACCPの基礎などについて理解を深めました

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
	① 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
	② HACCPの現状とHACCP7原則12手順	
	③ 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
	④ JAS 法と品質表示基準 JAS 法関連Q&A	北陸農政局富山農政事務所 表示・規格課 課長 沖田 拓夫 指導係 金子 宗義
二日目	⑤ 食品製造工場における防虫・防鼠対策	高澤品質管理研究所 主任研究員 早見 彰人
	⑥ 洗浄・殺菌	農学博士 矢野 俊博
	⑦ 食品の安全性確保のための微生物と食品衛生	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
二日目	⑧ 食品の衛生管理	富山県厚生部 生活衛生課 副主幹 食品乳肉係長 廣瀬 修
	⑨ 化学的危険	福井県立大学 副主幹 農学博士 赤羽 義章
	⑩ 都道府県版ミニ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
三日目	⑪ 食品製造工場における危害分析と検証方法	高澤品質管理研究所 代表 高澤 秀行
	⑫ HACCPに関する最近の話	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
	⑬ 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		

JAS法と品質表示基準

原料の産地を表示すべき
対象品目が大幅に拡大





北陸農政局 富山農政事務所 表示・規格課
課長 **沖田 拓夫氏**





指導係 **金子 宗義氏**

JAS法の表示制度には「JAS規格制度」と「品質表示基準制度」の二つがあります。JAS規格制度は、日本農林規格の検査に合格した製品にJASマークを付けることを認める制度です。ただし、これは任意の制度であり、この規格に沿ってなくても、製品を流通させることは可能です。一方、品質表示基準制度はすべての飲食料品製造業者、または販売業者に義務づけられている制度で、消費者の選択の助けとなるよう、農林水産大臣が制定した品質表示基準に従って表示する必要があります。

品質表示基準制度には、生鮮食品についての基準と加工食品についての基準、それに、遺伝子組み換え食品に関する基準が定められています。

生鮮食品の表示では、「名称」と「原産地」の表示が義務づけられています。このほか、水産物の場合は冷凍品を解凍したものには「解凍」、養殖したものには「養殖」と記します。また、玄米や精米は、「名称」「原料玄米」「内容量」「精米年月日」「販売業者等の氏名または名称、住所および電話番号」を、定められた様式により、容器または包装の見やすい箇所に表示します。

加工食品の表示事項は、「名称」「原材料名」「内容量」「賞味（消費）期限」「保

存方法」「製造業者等の氏名または名称および住所」の6項目です。産地名が加工地なのか、原料の産地を示すのか、不明確な表示は禁止されています。

また、加工食品の原料原産地表示は、近年、対象品目が大幅に拡大されました。現在、乾燥した野菜や果物、きのこ、調味した食肉など、生鮮食品に近い20の加工食品群に、主な原材料の産地表示が義務づけられています。主な原材料とは、原材料に占める重量の割合が50%以上のものです。この場合、国産の原材料は「国産」などと表示し、輸入品の場合は「原産国名」を多い順に表示します。

これまで述べてきたのは消費者向けの製品についての必要事項でした。しかし、ミートホープ事件などを踏まえ、今年4月からは業者間取引に対してもJAS法による表示が義務付けられました。

消費者が正確な情報に基づいて食品を選択できるようにするには、何と言っても分かりやすい表示が第一です。表示の詳細については、農林水産省のホームページに詳しく掲載されており、どのように表示すればいいか疑問がある場合は、全国各地に設けられている「食品表示110番」へ相談してください。

食品の衛生管理

ガイドラインに沿って
食品事業者の責務の全うを

食品衛生法改正で食品を扱う事業者の責務が明記されたのは平成15年のことです。食品事業者の責務は今のところ、努力目標でしかありません。しかし、一旦、食品事故が起れば、マスコミは絶対に守るべき基準であるかのように報道します。その結果、食品事業者にとっては、この責務に沿って単に努力しているというだけでは認められない時代になってきています。度重なる事件、事故を受けて、厚生労働省でも責務を強化する意向であり、企業も今後どのように取り組んでいくかを、真剣に検討すべき時期にきています。

食品事業者の責務の一つとして、「必

要な情報に関する記録を作成し、これを保存するように努めなければならない」とありますが、これも努力目標に過ぎません。ただし、HACCPやISOの認証を取得する企業にとっては、必要最低限の条件となります。

厚生労働省では、記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）を示しており、少なくともこれに沿って記録し、保存しなければ、消費者からも認められません。

基本的な記録事項としては、仕入年月日、仕入元の名称及び所在地、食品等の品名、ロット確認が可能な情報などが挙げられます。記録書類は記録事項が確認できる書類、例えば販売台帳や注文書などでも差し支えなく、専用の帳簿を作成する必要はありません。記録の保存に関しては消費期限または賞味期限にプラスアルファの期

間、保管しておいてください。

ところで記録と言っても、膨大な項目をすべて記録して、保管するのは大変です。どの項目を、どの頻度で記録するのか、しっかりと精査してほしいと思います。また、極端な場合、記録はすべてコンピュータ任せという企業もあるようですが、その場合は、システムが正常に作動しているか、ソフトが改ざんされていないか、必ず人がチェックするようにしてください。

厚生労働省では、食品事業者が実施すべき管理運営基準についても指針（ガイドライン）を示しています。ごく基本的なことばかりですが、守らないと営業停止になることもありますので、順守してください。HACCPの認証取得を目指す皆さんにとっても、この指針が基礎となります。例えば、手を洗う場所には使い回しのタオルではなく、使い捨てのペーパータオルや温風乾燥機を設置するといったように、自社の工場や厨房と照らし合わせて改善してください。





富山県厚生部生活衛生課
副主幹
食品肉肉係長
廣瀬 修氏

HACCPに関する最近の話題

HACCP手法支援法や
自治体独自の制度も活用を

1960年代に米国で開発された食品衛生管理システムであるHACCPは、その後、米国内において缶詰食品の衛生管理方式として取り入れられ、世界各国へと広がっていきました。日本では、1995年に食品衛生法の一部改正を行い、「総合衛生管理製造過程の承認制度」としてHACCPの導入を進めてきました。

現在、この承認制度が導入されている食品分野は、「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）」「魚肉ねり製品」「清涼飲料水」の5つです。食品分野はこれ以上に増えることはありません。しかし、例えば羊羹を作っているメーカーがレトルトぜんざいを開発してHACCPを取得した例があるように、レトルト食品の分野を活用すること

で、さまざまな分野の食品メーカーが承認を受けることができます。

承認申請に当たっては、食品ごと、工場ごとに厚生労働大臣に申請することができます。施設設備の衛生管理や従事者の教育訓練など、10項目にわたる一般的衛生管理事項を徹底しておくことが何より重要です。承認後の外部検証は、厚生労働省の担当官と食品衛生監視員が行います。一度承認を得ても取り消されることもあります。もう一度取得しなおすことも可能です。

また、近年、先に述べた5つの食品分野以外でも、HACCPによる食品衛生管理に取り組む企業があります。これらの企業が工場を新設、改良する際に利用しているのが「HACCP手法支援法」です。この制度で

は、HACCPに対応した食品製造機や包装機の設置、洗浄・殺菌装置の導入、モニタリング装置・微生物測定装置の設置に必要な資金が低利で融資されます。

さらに、ここ数年では、各都道府県がそれぞれ独自のHACCP推進事業を展開する動きが活発化しています。例えば、東京都では2003年8月に「東京都食品衛生自主管理認証制度」を創設しました。豆腐製造施設や弁当・総菜調理施設、ホテルや結婚式場といった大量調理施設も対象としており、昨年末までに237施設が認証を取得しています。

ところで、食品の安全戦略を立案するためには、情報の収集と調査、危機管理システムの構築と作動確認、食品事故に対する迅速対応、検証方法の設定などが必要です。情報の収集に際しては「食品衛生小六法」にさまざまな実例が掲載されていますので、ぜひ、一読してください。





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

HACCP普及に向け結束を 平成19年度通常総会を開催



活動計画や予算について審議した通常総会



パネルディスカッションではそれぞれ専門の立場から参加者の質問に答えました



開会に先立ってあいさつした矢野理事長



残留農薬の分析法について解説した米谷氏



防虫対策の要点を紹介した石向氏

会員数の拡大・増強等 活動計画案を承認

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は平成19年7月19日（木）、ホテル日航金沢（金沢市）で平成19年度通常総会と記念講演会を開催しました。

75名が出席して開かれた通常総会では、18年度の活動内容や収支決算が報告されたほか、19年度の活動計画案と予算案が原案通り承認されました。活動計画は、以下の5項目です。

- ①会員数の拡大・増強（150会員を目標に）
※特に、富山県・福井県、その他での拡大推進
- 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
・NPO法人HACCP実践研究会（東京）
・NPO法人近畿HACCP実践研究会（関西）
・その他、日本各地のHACCP研究・啓蒙の諸団体
・大連食品安全協会等（中国大連市）等
- ④HACCP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

残留農薬の分析法や 防虫対策について解説

総会に続いて、国立医薬品食品衛生研究所食品部長で農学博士の米谷民雄氏と、国際衛生株式会社技術研究所副所長の石向稔氏が講演しました。

米谷氏は、「ポジティブリスト制度施行後の最近の状況」と題して、一昨年に導入されたポジティブリスト制度の概要や残留農薬の分析法の開発について解説しました。

また、石向氏は「食品衛生における防虫対策と最近の話題」と題して講演。公共雨水枡内から発生する蚊類の調査方法と防除方法の研究といった事例を紹介した上で、「周辺環境も踏まえ、その時々で最適な防除方法を模索することが必要」と述べました。

講演後、矢野理事長がコーディネーターを務め、米谷氏と石向氏、当研究会の横山理雄顧問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。