【北陸HACCPニュース】 Vol. 15

Analysis Critical Control Hazard Point

食の安全・安心を守る新バイブル

発刊を記念して講演会



出版を祝って約50人が出席した記念講演会

PO法人北陸HACCPシステム研 PO法人北陸山小して、 究会の理事長を務める矢野俊博 石川県立大学食品科学科教授の編著と なる『実践!! 食品工場の品質管理』 が幸書房から発刊となりました。平成 20年10月3日(金)には、㈱アルプの古 賀克己会長や当研究会の横山理雄顧問 らが発起人となり、ホテル日航金沢で 出版記念講演会とレセプションが開催 され、約50人 の関係者らが

お祝いに駆け付けました。

矢野理事長の編著 「実践!!食品工場

の品質管理

講演会では執筆者の一人であり、当 研究会理事の新蔵登喜男예食品環境研 究センター代表取締役が「地域の食品 産業と安心安全の取り組みについて」 と題して講演。レセプションではなご やか雰囲気の中、親睦を深めました。



「地域の食品産業と安心安全の取り組みについて」

(前)食品環境研究センター代表取締役 新蔵 登喜男氏

石川県は水産物や農産物が非常に豊富な土地であり、それら の海の幸、山の幸を組み合わせたバリエーション豊かな伝統食 品も特徴の一つです。微生物を利用した発酵技術など、食品産 業を支える周辺技術にも特有のものがたくさん見受けられま す。機械分野でもボトリングシステムの澁谷工業など、世界に 通用するメーカーがいくつもあります。

また、食品に関する研究に地元密着で取り組む石川県立大学 をはじめ、県内にはいくつもの大学が立地するほか、県農業総 合センターや県工業試験場などの研究機関では、優れた技術を 保有し、活発な人的交流を行っています。このように石川県に は食品産業を支える豊かな土壌があるのです。

石川県では、県産食材に付加価値を付けて、全国あるいは海 外に展開しようとさまざまな施策を展開しています。そんな 中、県は5つの戦略作物を定め、集中的な支援を行っています。 その一つである中島菜の生産量は、平成14年の1.2トンから5年 後には30トンにまで伸びています。

戦略作物には県から専任の担当者が1人つき、その担当者は生 産から販売までを一貫して面倒を見ます。この際、マーケット の声やクレームを吸い上げて生産者にフィードバックすること

が、マーケットとの信頼関係 の構築、品質管理の向上につ ながったと聞きました。これ までの行政のように縦割りで なく、一貫した支援が成長の 要因だろうと考えています。

農作物を加工し、商品化、 事業化していくには、市場に おけるニーズを見すえてス



食品産業のこれからについて語った新蔵氏

タート時から戦略的に取り組む必要がありますが、民間企業だ けでは難しいのが実情です。このとき重要なのが、大学や研究 機関、支援機関がスクラムを組んで支えていく仕組みです。私 たちのような専門家は、コーディネーターとして大学や研究機 関、支援機関と企業を結ぶ役割を果たすべきだと思います。

その際、私たちは食品安全の専門家、アドバイザーとして地 域の食の事情をよく理解した、地域に根ざした取り組み方を考 えることが重要です。そして、それは長年の人間関係、信頼関 係がベースにあって初めて可能となります。これこそ、地元で 活動している私たちならではの強みだと考えています。

第8回HACCP実務者養成講座を開催

NPO法人北陸HACCPシステム研究会の第8回HACCP実務者養成講座が3月16日(月)、17日(火)、25日(水)の3日間にわたって石川県立大学で開かれました。講座には、食品メーカーの担当者ら13人が参加しました。

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、受講者は各現場の第一人者として活躍しています。

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、改正HACCP法の概要などについて理解を 深めました。

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。



参加者はHACCPの基礎や運用について学びました

講演要旨 01

改正HACCP法の概要と今後の推進施策について

法改正で適用期限を5年延長 融資や税制でHACCP導入を支援

林水産省が平成18年度に実施した食品産業動向調査によれば、HACCP手法の導入状況について、「導入済み」あるいは「導入途中」と回答した企業は14.6%となっています。これを食品販売金額別に見ると、「導入済み」あるいは「導入途中」と回答した企業は、「100億円以上」の企業で72.9%、「50~100億円」の企業で68.3%に上った一方、「10~50億円」の企業で38.3%、「3~10億円」の企業で14.5%にとどまっており、販売額が少ない企業ほど、導入率が下がる実情が見て取れます。

また、HACCP導入を検討する企業に、導入上の問題点を聞いたところ、「施設の整備に多額の資金が必要」(70%)、「責任者・指導者の人材不足」(59%)、「モニタリング・記録管理等の人的コスト」(49%)といった項目が上位を占めました。導入の効果としては、「品質・安全性の向上」(94%)に続き、「従業員の意識の向上」(77.8%)を挙げる声が多くありました。

農林水産省では平成24年度における HACCP手法の導入率の目標を食品販 売金額が「1~50億円」の企業の50% としています。平成18年度時点では 16%の導入率でしたから、かなりハー ドルは高いとは思いますが、HACCP 法(食品の製造過程の管理の高度化に 関する臨時措置法)を一部改正するな どして支援する考えです。

HACCP法は食品製造業者がHACCP 手法を導入する場合の施設整備に対し て、長期低利の融資等で支援する法律 です。平成20年6月30日に適用期限が 到来しますが、HACCP手法の導入を 引き続き促進するため、法改正によっ て適用期限を平成25年6月30日まで延 長しました。法改正によって融資対象 者は中小企業(資本金3億円以下、従 業員300人以下)に限定され、償還期 限は10年超の資金に限定されます。

食品製造業者が融資等の支援を受けるためには、事業者団体(指定認定機関)が作成している「高度化基準」に沿った「高度化計画」を作成し、認定を受ける必要があります。認定を受けると日本政策金融公庫から事業費の80%以内、または20億円以内のいずれか低い額の融資を受けることができます。この際、施設整備と一体的に行われるソフト経費も融資対象となります。

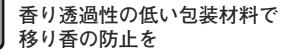


農林水産省総合食料局 食品産業企画課 利山 裕和氏

また、HACCP導入に際しては、機械・装置等の取得に対する税制支援や従業員等の人材育成に関する税制支援など、税制面での支援があります。資金面で導入に踏み切れない企業には、ぜひ利用してほしいと思います。

このほか、農林水産省では経営トップに意識を高めてもらうためのHACCP導入セミナーの実施、導入時の責任者や指導者の養成研修などのほか、今年度から新たに、消費者のHACCP認知度を向上させるための取り組みを支援していく考えです。

HACCPに関する最近の話題



日本生管理システムの国際基準であるHACCPは、日本では「総合衛生管理製造過程承認制度」として導入されています。現在、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、この制度が導入されています。ほかの分野では承認されませんが、例えば老舗の羊羹メーカーが高齢者向けのレトルトぜんざいを作って、レトルト食品の分野で承認を受けたケースもあります。

もちろん、5分野以外の食品でも HACCPによる食品衛生管理に取り 組んでいる企業があります。こうし た企業をサポートしているのが第2の HACCPとも呼ばれるHACCP手法支援 法です。これはHACCPの導入に向け て、施設や設備を整備する際、金融や 税制で支援するものです。日本惣菜協 会や全国菓子工業組合連合会など22団 体が指定認定機関となっています。申 請もあまり難しくありませんので、ぜ ひ利用してください。

また、第3のHACCPと位置づけられるのが地方自治体が認証するミニHACCPです。例えば東京都の場合、平成20年11月末現在で258施設が認証

を受けています。このように食の安全 を確保しようという動きがどんどん広 がっています。この結果、大きな食品 事故は減る傾向にあります。

とはいえ、「うちに限って食品事故は起きないだろう」という油断は禁物です。そして、万が一、微生物による食中毒や異物混入による人身事故が発生した場合は、素早く対応し、被害を最小限に抑えることが重要です。直ちに保健所に届け、食品の製造、保管、流通に関するすべてのデータを提示して、対策を立ててください。このとき、現役を退いた大学教授や弁護士などの専門家を交えて危機管理チームを立ち上げ、回収方法やマスコミ対応をどうするかといったことを決めるとよいでしょう。

このほか、HACCPをめぐる最近の 話題としては、カップ麺やペットボトル詰めミネラルウォーターなどに、防 虫剤などの成分が移ったとされる問題 が挙げられます。防虫剤の主成分の一つ、パラジクロルベンゼンはとても揮 発性の高い成分です。それに、高温に なればなるほど浸透しやすくなりま す。事件が発覚したのは秋でしたが、 昨年の夏は猛暑でしたから、おそらく



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

保管時に移ってしまったのではないで しょうか。

こうした移り香を防ぐためには、香 り透過性の低い包装材料を使う必要が あります。例えば、ポリカーボネー ト、ポリエステル、塩化ビニリデンと いった包装材料は香り成分を透過しに くい素材です。しかし、環境ホルモン が溶出するなどの理由で排除される傾 向にあります。ほかにもさまざまな包 装材料がありますので、それぞれの機 能性を見極めた上で、使うようにして ください



10 周年を機に、会員らが 一層の発展を誓いました



北陸HACCPシステム研究会が10周年

総会・記念講演会を開催

環境問題、食糧問題にも 新たな取り組み

NPO法人北陸HACCPシステム研究 会は平成20年7月30日(水)、ホテル日 航金沢で会員約80人が出席して平成20 年度通常総会を開き、19年度の活動内 容や収支決算を報告したほか、20年度 の活動計画と予算案を審議し、いずれ も原案通り可決しました。

開会に先立ってあいさつした矢野俊 博理事長は「10年間活動を続けてこれ たのも会員の皆様のおかげです」と感 謝の言葉を述べ、「これからは食の安 全・安心だけでなく、今日の社会情勢 を考慮して、新たに環境問題や食糧問 題にも取り組んでいきたい」と意気込 みを示しました。

活動計画には、会員数の拡大・増強 をはじめ、講演会や実務者養成講座の 開催、関連機関との連携・交流を盛り 込みました。さらに、環境問題や食糧 問題に関しても、情報収集することを 申しあわせました。

HACCPの最新事情や 包装技術について講演

総会に続いては、10周年を記念し て、当研究会の矢野理事長と横山理 雄顧問が講演しました。「HACCPの

発展」と題して講演した矢野理 事長は、総合衛生管理製造過程 承認制度の現状について述べた ほか、HACCP手法支援法を活 用した業界HACCP、都道府県 版HACCP、ISO22000について 解説しました。横山顧問は「機 能性包材による食品の保存」を テーマに、食品メーカーで活用

されている包装技術やそれぞれの特徴 について紹介。「これからの包装は、 保存性と同様に安全性を高める役割が 求められる」と述べました。

パネルディスカッションでは、矢野 理事長がコーディネーターを務め、横 山顧問、コープ北陸事業連合の横山和 男理事長、佃食品の佃一成社長、ハチ バンの後藤四郎社長が、各々の立場か ら品質管理の取り組みなどについて語 りました。



品質管理に対する考え方などを討議したパネルディスカッション

発行 NPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局

- http://www.hokurlku-haccp.net/
- ◆E-mail toshl-t@alp-grp.jp

〒920-8217 石川県金沢市近岡町309番地 ㈱アルプ内 TEL 076-237-4287(直通) FAX 076-237-3168