

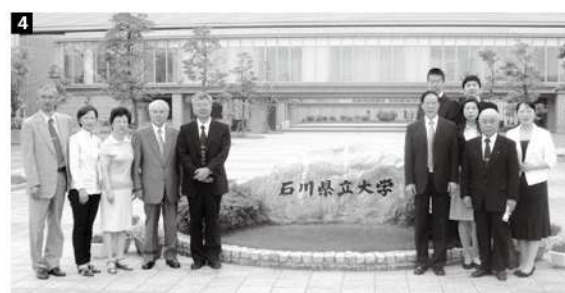
HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

NPO法人北陸HACCPシステム研究会が 大連工業大学と交流協定を締結



(写真1) 石川県立大学で行われた調印式で協定書にサインする矢野理事長と余学長。古賀顧問、松野学長も立会人を務めました(写真2) 矢野理事長の説明を受けながら学内を視察した大連工業大学食品学院の朱薇薇学院長(写真3) 大連工業大学一行は、矢野理事長の案内で石川県立大学食品科学科の施設を見学しました(写真4) 石川県立大学の前で記念撮影。一行は6月6日(日)から4日間滞在し、金沢市の山出市長らを表敬訪問しました



NPO法人北陸HACCPシステム研究会は6月8日(火)、中国・大連市の大連工業大学食品学院と交流協定を結びました。調印式は、矢野俊博理事長が勤務する石川県立大学で行われ、大連からは余加祐学長をはじめ4名が出席しました。

大連工業大学は1958年に創立された総合大学で、食品学院では、食品衛生について研

究するほか、企業との商品開発にも取り組んでいます。

調印にあたっては当研究会の古賀克己顧問(株式会社アルプ代表取締役会長、NPO法人日本海国際交流センター理事長)が橋渡ししました。

今後は、人材の相互派遣や日中両国における食の安全に関する情報交換・共同研究などを手始めに、交流を進める予定です。

複雑化する食品表示などについて講義

「第9回HACCP実務者養成講座」を開催

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は1月18日(月)、19日(火)、23日(土)の3日間にわたって、富山県生活協同組合本部会議室で「第9回HACCP実務者養成講座」を開催しました。講座は産官学の第一線に立つ研究者らが講師を務め、HACCPシステムの基礎から計画立案・運用までの

ノウハウを修得しようと、食品製造などに従事する20名が受講しました。

期間中、「HACCP関連用語と考え方」「防虫・防鼠対策」「洗浄・殺菌」など、12講座が催され、最後日には受講生一人ひとりがHACCPシステムプランを作成し、

「HACCP実務者養成講座修了証」を受け取りました。

HACCP実務者養成講座は、同研究会が全国に先駆けて平成11年から取り組んでいる事業です。これまで180名を超える修了生を送り出し、安全・安心な食品の供給に貢献しています。



受講者は安全・安心な食品の提供に向け、各分野の専門家の講義に耳を傾けました

講演要旨

01

「食品の衛生管理」

万ーに備え、国のガイドラインに沿って しっかりと記録の作成、保存を

BASE問題などを契機に食の安全を求める世論が高まると、食品安全委員会が設置され、食品衛生法やJAS法などが改正されました。このとき、食品衛生法第三条に「食品等事業者の責務」が初めて明記されました。

その一部を引用すると「自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない」といった具合です。

これを読むかぎり、努力目標のように書かれていますが、現在の社会情勢を考慮すれば、これは食品等事業者の義務とも言えるでしょう。何か問題があれば、それは事業者の責任となってしまうのです。

食品衛生法第三条には「必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない」との記載もあります。記録が保存されていない会社は、社会的信用を失うと言っても過言ではないでしょう。

記録の作成や保存に関しては国がガ

イドラインを示しています。具体的には、「既に流通している食品等の遡及調査を迅速かつ適確に行うため、生産・製造・販売等を行う食品等事業者が、それぞれの仕入元及び出荷・販売先等に係る記録を作成・保存する」あるいは「食中毒の早期の原因究明に資するため、殺菌温度や保管時の温度等の製造・加工・保管等の状態の記録を作成・保存する」といった内容です。記録保存事項についても、例えば、原材料の仕入年月日、仕入時の検品をした場合の外観、表示、温度等の記録といった具合に指針が示されています。

記録の保存期間については、取り扱う食品の流通実態に応じて合理的な期間を設定することとしており、具体的には、消費期限または賞味期限にプラスアルファした期間は保存しておくといでしょう。

また、何か食品衛生上の問題が発生した場合、該当する製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順をあらかじめ定めておくようにしてください。

回収等を行う際は、該当製品を販売した店頭で告知したり、新聞広告を利用して公表するなどして、消費者への注意喚起を行いましょう。

製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害があった場合や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へ速やかな報告が必要です。

食品等事業者は製造、加工、調理、販売が衛生的に行われるよう、社員らに十分な衛生教育を施してください。教育訓練は衛生管理を徹底するためにはとても重要です。定期的に繰り返し、教育するようにしてください。



富山県厚生部生活衛生課 主幹
食品乳肉係長

廣瀬 修氏

講演要旨

02

「食品の表示」

商品選択や安全確保に高まる関心 JAS法、食品衛生法、健康増進法などが規定

平成19年、20年は食品の表示に関する事件、健康に被害を与えるような事件が立て続けに起こりました。では、なぜ表示の問題が重要視されるのでしょうか。それは、この半世紀で、例えば冷凍保存やレトルト加工など、食を取り巻く環境が大きく変化すると同時に、調理済みの加工食品の消費拡大など、食生活が変化したことで、食品の情報に対する関心が高まったからです。

平成21年度版の食料・農業・農村白書によると、ここ5年間で原産地表示など生鮮食品の不適正表示比率はどんどん減っています。一方で、消費者から食品表示110番への問い合わせは年々増えており、表示への関心の高まりを表していると言えるでしょう。

加工食品、生鮮食品等の食品表示に関する主な法律は、JAS法、食品衛生法、健康増進法です。それ以外にも、景品表示法、不正競争防止法などたくさん法律がかかわっています。

JAS法はすべての飲食料品の品質に関する表示について、製造者が守るべき基準を定めたものであり、生鮮食品や加工食品、遺伝子組み換え食品につ

いて、それぞれ品質表示基準が設けられています。食品衛生法はこれに加え、食品の安全性を確保するため、添加物やアレルギー物質に関する表示の基準を定めています。

また、健康増進法では特別用途や栄養成分に関する表示基準を定めています。特別用途表示とは、オリゴ糖を多く含んでいてお腹の調子を整えるといった効果が期待できる特定保健用食品やアレルギー除去食品などの特別用途食品についての表示です。

いくつかポイントを紹介しましょう。加工食品では、原材料名は使用量が多いものから順に記載しています。基本的には原材料の原産地表示は必要ありません。ただし、乾燥、塩蔵しただけの加工度が低い食品や原材料に占める重量割合が50%以上の原料については、原産地を表示する必要があります。

アレルギー物質の表示は卵、乳、小麦など7品目に表示義務があります。それ以外に、あわび、いか、いくらなど18品目が任意表示となっています。

消費者にとって関心の高い期限表示には消費期限と賞味期限があります。

消費期限は比較的短期間に劣化、腐敗しやすい加工食品に表示します。賞味期限は比較的長期間保存可能な加工食品に表示します。期限は、製造者が個々の商品の品質変化を理化学試験や微生物試験など、客観的な指標をもとに設定します。

食品表示は、ひとつの商品にいろいろな法律がかかわってきますが、現在では、昨年設立された消費者庁が中心となり、厚生労働省や農林水産省などと連携して、企画立案、執行を行うようになりました。最新情報については消費者庁のホームページで確認してください。



(株) KOフードテック代表取締役

大塚 耕太郎氏

NPO法人北陸HACCPシステム研究会 ご入会のお知らせ

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、食品の衛生管理について指導的役割を果たす矢野俊博氏（石川県立大学食品科学科教授）を理事長に、HACCPの導入、拡大を目指し、産官学が連携して取り組む研究会です。全国初の試

みとして「HACCP実務者養成講座」を開催するなど、その活動は着実に実を結んでいます。食の安全は、環境問題とならぶ21世紀の重要なテーマ。地域において食の安全性を確保するため、皆さんのご入会をお待ちしています。

活動内容（会則第3条）

1. HACCPシステム導入による食品保存・食品包装に関する研究活動。
2. HACCPシステムに関する情報の収集・提供活動。
3. HACCPシステムの国内外にわたる調査・視察団派遣の実施活動。
4. HACCPシステム促進のための人材教育・研修等の推進活動。
5. その他、本会の目的を達成するために必要な活動。

年会費

法人会員	10,000円
個人会員	3,000円

※お申し込み、詳しいお問い合わせは、下記のNPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局まで。

おくやみ



横山 理雄 顧問 逝去

当研究会の横山理雄顧問（石川県農業短期大学〔現・石川県立大学〕）名誉教授が平成22年5月22日、病氣のため逝去されました。横山顧問は日本の食品衛生管理について指導的な役割を果たされ、当研究会の創設、運営に関しても多大な貢献を賜りました。横山顧問のご冥福を心からお祈り申し上げます。

NPO法人北陸HACCPシステム研究会 会員名簿 (50音順)

■富山県

株式会社アルデジャパン
株式会社上久
株式会社喜八食品
近藤 民雄
株式会社トヨックス
並木薬品株式会社
株式会社日本ビルサービス
日本海味増産油株式会社
ホワイト食品工業株式会社
株式会社メフォス富山事業部
八尾キタノ製作株式会社
山口アルク株式会社

■石川県

青江 静男
株式会社アサダヤコーポレーション
アドニス株式会社
株式会社アルプ
イカリ消毒株式会社北陸営業所
財団法人石川県予防医学協会
石川県立大学生物資源環境学部食品科学科
石川中央食品株式会社
市村 正彦
エーワンメディテック株式会社

株式会社オハラ
株式会社オフィスブレイン
金沢フード株式会社
川島 寛爾
木田 威俊
株式会社木村経営ブレイン
株式会社グルーヴィ
株式会社ケイビーエム
ケンコー食品株式会社
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
株式会社サクセス・ブレイン
サラヤ株式会社金沢出張所
株式会社柴舟小出
滋谷工業株式会社プラント技術本部
プラントエンジニアリング部
株式会社人材情報センター
新蔵登喜男
株式会社セイソー
高澤 秀行
高柳 晃司
株式会社チャンピオンカレー
中部環境サービス株式会社金沢営業所
佃食品株式会社

辻田 広喜
円谷 清司
株式会社帝装化成北陸営業所
天狗中田産業株式会社
富樫 靖夫
中村 正紀
西谷 隆
有限会社西村商店
株式会社日本環境認証機構金沢営業所
株式会社ニュー三久
株式会社ハチバン
羽二重豆腐株式会社
P F Uエコーラボラトリ株式会社
株式会社ビジネス・コンサルティング
株式会社福光屋
株式会社フレット
株式会社ボーラスター
北陸環境衛生株式会社
北陸ミサワホーム株式会社
株式会社北國新聞社
前田製菓株式会社
株式会社摩郷
松平敦寛デザイン研究所
道島 俊英
村田 邦彦

明祥株式会社
株式会社モス ホテル日航金沢
山村 修治
山本 晴一
株式会社ユニフォームレンタル金沢
吉本 勝
有限会社ライターハウス
株式会社六星
ワールドワイド株式会社

■福井県

青山観光サービス株式会社
株式会社新珠食品
清水 吉雄
友吉 俊幸
日本酪農協同株式会社福井工場
株式会社番匠本店
福伸工業株式会社
株式会社ふじや食品

■他府県

富士工業

発行 NPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局

〒920-8217 石川県金沢市近岡町309番地 (株)アルプ内

◆URL <http://www.hokuriku-haccp.net/>

（連絡先）(株)アルプネット

TEL 076-237-3990 (直通) FAX 076-237-3908