

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

講演会に約30名の食品関係者が参加

HACCP制度化の最新情報や 食品衛生の基本である手洗いを 2名の専門家が解説

NPO法人北陸HACCPシステム研究会では平成29年7月14日、石川県立大学で講演会を開催し、食品関係者ら約30人が参加しました。

講演会ではまず、株式会社高澤品質管理研究所の高澤秀行所長が「HACCPの最近の動向」と題して講演。2018年4月の通常国会で法案が提出されるHACCP制度化に関する検討の経緯や欧米の現状、コーデックスのガイドラインで示されたHACCPの7原則を要件とする「基準A」に加え、小規模事業者や一定の業種等を対象とした「基準B」が設けられる予定であることなどについて説明しました(下表をご参照ください)。

また、当研究会の理事長で金沢学院大学人間健康学部健康栄養学科の矢野俊博教授は「一般的衛生管理プログラム」と題し、大量調理施設衛生管理マニュアルの中から二次汚染防止、特に手洗いを中心に解説。手洗い前に比べ、手洗い後に表面の菌数が増えているという人もあるというデータを示した上で、正しい方法で手を洗うことの難しさと重要性を強調しました(お二人の講演要旨は中面を

ご参照ください)。

このほか、以前から当研究会と連携するNPO法人HACCP実践研究会(東京)が平成29年11月21日に石川県地場産業振興センターで農林水産省の補助事業として「HACCP等の導入研修会」を開催することが決定し、当研究会としても開催に協力することを報告しました(研修会の概要は裏表紙をご参照ください)。



参加者はHACCP制度化などについて理解を深めました

HACCP制度化 の考え方案

※基準Bは小規模事業者や一定の業種等が対象となります。

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準A	コーデックスのガイドラインで示されたHACCP(7原則)	HACCPプランの作成	以下の内容(7原則)を全て実施 <ul style="list-style-type: none"> ・危害要因分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録と保存方法の設定
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

講演要旨

01

HACCPの最近の動向

いよいよ日本でもHACCPが制度化
食品事業者は「基準A」に挑戦を

株式会社高澤品質管理研究所 所長

高澤 秀行氏



いよいよ日本でもHACCPが制度化されます。関係者の話を総合すると、2018年4月には通常国会にHACCP制度化を含む食品衛生法改正法案が提出される見通しです。

このほか同法案では、すべての輸入された原材料のトレースバックを可能にする改正案や、有害物質を混入させないため、食品の容器・包装の素材に使用できる物質をポジティブリスト方式で管理する改正案なども含まれています。

農林水産省でもGAPの普及推進に向けた改正法案を提出する準備を進めており、ここ1、2年で食品の安全を取り巻く環境がダイナミックに変化する可能性があると言えます。

では、なぜHACCPが制度化されるのでしょうか。日本では大規模事業者を中心にHACCPが普及してきましたが、中小規模の事業者では専門的な知識を持った人材の不足などから、導入率は低い水準にあります。

一方、アメリカやカナダ、EUでは既にHACCPが義務づけられています。中国や韓国、台湾でも導入が進んでいます。こうした国々では日本から輸出する食品にもHACCPによる管理を求めています。

国は2020年に農林水産物・食品

の輸出額を2012年実績の2倍以上となる1兆円にする成長戦略を描いていますから、国内の食品全体の安全性向上を図るとともに、食品の輸出促進に向けHACCPによる衛生管理を普及させようというわけです。

フードチェーン全体が
HACCPの対象に

HACCPの対象になる事業者の範囲は、食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者、つまりフードチェーン全体です。現行の食品衛生法の許可業種(34業種)に限らず、すべての食品等事業者が対象となります。

そして、HACCPの制度化に当たっては、2つの基準が設けられます。一つはコーデックスのガイドラインで示されたHACCPの7原則を要件とする衛生管理を実施する「基準A」です。もう一つは小規模事業者や一定の業種等を対象に弾力的な取り扱いをし、HACCPの考え方にに基づく衛生管理を実施する「基準B」です。

基準Aでは事業者自らが危害要因を分析し、重要管理点や管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証方法などを設定し、HACCPを運用

します。

一方、基準Bでは業界団体が作成した手引き書、ガイドラインに従って運用します。言ってみれば基準Bは受け身のHACCPです。

ただし、HACCPは自分たちの製品、製法、調理環境に合わせたものでなければ意味がありませんから、私としては事業者の皆さんにはぜひ基準Aにチャレンジしてほしいと思っています。

制度化以降は都道府県知事へ営業許可を申請する際、あるいは更新申請する際に、これまでの申請要件に加え、HACCPに基づく、衛生管理計画を策定・保持していることが要件になります。監視体制としては、食品衛生監視員がCCPのモニタリング記録や改善措置の記録を検証、確認する体制が検討されていますが、監視員は全国で1750人しかいないため、現在は監視員の育成が急ピッチで進んでいます。

なお、当社も編纂に協力した「HACCP入門のための手引き」が厚生労働省のホームページからダウンロードできるようになっています。業種別によってありますので、ぜひHACCPに取り組む際は参考にしてください。

講演要旨

02

一般的衛生管理プログラム

食品衛生の基本は手洗い
正しい方法で洗い残しがないように金沢学院大学
人間健康学部健康栄養学科教授

矢野 俊博氏



大量調理施設衛生管理マニュアルでは、①原材料の受け入れ・下処理段階における管理②加熱調理食品の加熱温度管理③二次汚染防止④原材料及び調理済み食品の温度管理⑤その他(施設設備の構造など)が重要管理事項とされています。この根拠となったのが学校給食の食中毒発生要因を調べたデータです。これによれば、二次汚染(49.1%)、加熱不足(25%)、長時間放置(15.5%)、調理従事者(7.8%)で98%近くを占め、この4つに気を付ければ食中毒を防ぐことができるとの考えから、先ほど述べた重要管理事項がまとめられたのです。

本日はこの中でも二次汚染防止、特に手洗いを中心にお話したいと思います。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理従事者等は下記の①から⑤の場合には必ず流水・石けんにより、しっかり2回(その他の時は丁寧に1回)、手指の洗浄及び消毒を行うことと定められています。

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④生の食肉類、魚介類、卵殻等、微

生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
⑤配膳の前

そして、手洗いマニュアルとして次のように定められています。

- (1)水で手を濡らし石けんをつける
 - (2)指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う(30秒程度)
 - (3)石けんをよく洗い流す(20秒程度)
 - (4)使い捨てペーパータオル等でふく(タオル等は共用しないこと)
 - (5)消毒用のアルコールをかけて手指によくすり込む。
- ※(1)から(3)までの手順を2回実施する。

水洗いだけなら5割ほど、流水・石けんによる手洗いでは、8割ほどの微生物を取り除くことができると言われています。それでもまだ2割ほどが残っていますからアルコール殺菌をするというわけです。

60秒間×1回よりも
10秒間×2回が効果的

ところで、2006年から2008年にかけて、飲食店や集団給食施設で働

く調理従事者のノロウイルス保有率を調べたところ、陽性者は440人のうち24人でした。陽性率は5.5%です。このうち1人が有症者で、残りは菌を持っていても症状が現れない不顕性感染者でした。ただし、有症者でも不顕性感染者でも、ふん便中含まれるノロウイルスの量は変わりません。手洗いを怠るとウイルスの媒介者、あるいは食中毒の発生原因となってしまうから、十分に気を付けなければいけません。

流水・石けんを使って手洗いにかかる時間と手洗い後に残存しているウイルス量の関係を調べると、60秒間かけて1回洗うよりも、10秒間かけて2回洗う方が、効果が高いことが分かっています。ですからマニュアルでは2回洗うことを推奨しているのです。

手洗い前後の手の表面の菌数の変化を比べると、洗浄前に比べて洗浄後の方が、菌数が増えている人がたくさんいるというデータがあります。原因は手洗いの仕方にあります。たとえ練習しても手洗いは難しいものです。特に1回目は洗うだけでなく、手をこすりながら流水でゆすぐことが重要です。食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わります。まずは、ここから徹底してほしいと思います。

農林水産省補助事業 HACCP等の導入研修会のご案内 金沢会場

どのようにHACCP制度化に対応すべきか

食品製造業者等に必要 HACCP導入のための研修会

HACCP制度化が目前に迫っています。今後食品関連施設では、HACCP手法の導入が必須の状況です。食品製造事業者等でまだ導入していない皆様はHACCPのメリットやどのようにしたらHACCPを導入できるのかなどについて知識を習得していただき、導入に向けてすぐに行動を取ることができる研修会を開催します。

今回は菓子等食品製造を中心に受講者を募集致しますが、その他の製造事業者の方もHACCPを始める皆様であればどなたでも無料で受講できます。

日時	平成29年11月21日(火) 9:30～18:00 (受付 9:15より)
場所	石川県地場産業振興センター 第6研修室 金沢市鞍月2丁目1番地 TEL. 076-268-2010
アクセス	JR金沢駅(西口)より北鉄バスで約20分
参加費	無料 (先着順50名)

主催:NPO法人HACCP実践研究会【<http://www.haccp.gr.jp>】

協賛:株式会社アルプデザイン

後援:NPO法人北陸HACCPシステム研究会、株式会社アルプ

プログラム

午前

9:30
～
10:15

講演1 「HACCP・食品衛生についての現状」
～HACCP制度化の方向とその対応など概論～
講師:HACCP実践研究会 本間忠雄

10:20
～
11:10

講演2 「消費者の信頼確保と経営者の役割」
～教育訓練などHACCP導入に向けた準備～
講師:HACCP実践研究会 本間忠雄

11:20
～
12:10

講演3 「一般的衛生の管理、意義と重要性」
～食品危害を防止する改善方法など～
講師:HACCP実践研究会 小島克人

－休憩(昼食)－

午後

13:10
～
15:10

講演4 グループワーキング
「一般的衛生管理とHACCPの関係」
～HACCP導入作業を体験して理解～
指導講師:HACCP実践研究会 小島克人

15:20
～
16:10

講演5 「HACCPの必要性 メリットについて」
講師:北陸HACCPシステム研究会
理事長 金沢学院大学教授 矢野俊博

16:20
～
17:00

講演6 「HACCP導入の実施例」
～HACCP導入のポイント～
講師:北陸HACCPシステム研究会
(株)アルプ 山崎聡

17:10
～
18:00

研修会のまとめ、質疑応答、意見交換会

📍 お問い合わせは下記事務局までお願いします 📍

発行 NPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局
◆E-mail toshi-t@alp-grp.jp

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