

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

インターネット講演会開催決定

令和2年度活動計画案承認

令和2年7月11日、アルプ友好会館(金沢市問屋町)において本研究会理事会が開催されました。そこで、令和元年度活動報告及び活動決算報告が承認され、令和2年度活動計画案を協議しました。そして、それらを議案として各会員へ郵送し、書面評決により承認が得られました。

令和2年度の活動計画は以下の通りです。



理事会にて各議案が審議されました

令和2年度 活動計画

本研究会の理念に則り、産官学連携を基盤に、HACCPを中心とした食の安全・安心に関して、会員相互の情報交換や関連諸団体との交流を通して、HACCPシステムによる食品の衛生管理の普及に努め、健康福祉の増進に寄与する。そのために研究会の活動を充実させるべく、講演会の開催を活動の軸としながら取り組む1年とする。

1. 講演会の開催(インターネット発信による講演)

2018年6月に食品衛生法が大幅に改正され、HACCPの制度化が施行されて、食品に関連する業種はHACCPを構築する必要があり、その期限が2021年6月末に迫ってきている。一方で、今年度初頭からのCOVID-19(新型コロナウイルス)騒動も一旦は終息したものの、第2波、第3波が懸念されている。このことを鑑みると、講演会の開催は難しいと言わざるをえないのが現状です。

そこで、今年度は講演会の開催を見送り、Zoom(インターネット)を利用したe-ラーニングによる講演を、会員さらには非会員の方々にも無料で発信する予定です。会員数拡大のためにも会員の皆様方の参加と非会員への案内のご協力をお願い致します。

- ① 講演会の発信は、秋と冬を予定
- ② 会員さらには非会員にも発信
- ③ 初の試みとなる今年度は、講演会の受講料は無料とする

2. 会報『北陸HACCPニュース』のリニューアル発行

3. 会員数の拡大(100会員を目指して)

令和元年度通常総会活動報告

『品質管理の取り組みと今後に向けて』

株式会社 六星 餅加工課ゼネラルマネージャー
盛山 幸佑 氏



目視チェックの多さが課題

六星は豊かな日常に貢献できる農業を目指し、米の生産・加工・販売を自社で行う6次産業に取り組んでいます。生産部門では162ha（東京ドーム約35個分）の水田で米を作っています。加工部門では惣菜工場と餅加工場で、自社生産の米を弁当や餅、和菓子に加工しています。販売部門では4つの直営店を展開するほか、卸売りや通信販売も手がけています。

加工・販売部門では新食品表示法への移行、HACCP制度化への対応が求められ、2020年に向け準備を進めています。餅はアメリカへ輸出しているため、国内の法律だけでなくアメリカの法律への対応も急務となっています。

次に餅加工場を例に当社の衛生管理について紹介します。まず前日に浸漬したお米を蒸して、食塩を加えた後、餅つき機でつき、プレス機で成型します。その後、冷却した餅を金属探知機でチェックします。この際、見落としのないよう、使用前にはテストピースが確実に反応するか確認しています。続くカット工程では金属製の Cutter で餅を一定の大きさに切ります。金属探知後の工程になるため、刃こぼれがないか目視でしっかりと確認します。

袋詰め・シール工程では着用する手袋が破れたり穴が開いたりしていないか定期的に確認

するほか、毛髪の付着についてもチェック、記録しています。出荷前にも改めて目視で一つ一つ検品するのですが、全体を通じ目視チェックに頼る部分が多い点は課題と言えます。

手洗い結果を見える化

また、5S活動の一環として、毎年長期休暇の前に工場点検と大掃除を実施しています。工場点検を始めた頃は数十年も使われていない資材が残されていましたが、毎年取り組みを継続することで改善しています。大掃除の際は普段目が行き届いていない場所も掃除するほか、工場周辺の除草も行っています。

一般衛生管理では、そ族・昆虫のモニタリングを月1回実施し、異状があれば侵入対策や捕獲機の設置を行います。手洗いについては、以前の矢野先生の講演が参考になりました。従業員の手洗い前後の菌数を検査したところ、矢野先生が話したように手洗い後に菌が増えた人もいて、今後は定期的なATP検査で結果を見える化することで、手洗いレベルの向上につなげたいと思います。

これまでは経験年数の長い人の目で工程ごとにチェックし、品質を守ってきた部分が大きいのですが、HACCP制度化を、誰が作業しても同じように安全な食品を製造できる仕組みづくりのチャンスととらえ、取り組みを強化していきます。

令和元年度通常総会記念講演

『HACCPの 制度化と今後』

NPO法人 北陸HACCPシステム研究会 理事長
矢野 俊博 氏



営業許可は「一施設一許可」へ

食品衛生法の改正によって、HACCPに沿った衛生管理の制度化に続き、営業許可制度の見直しや営業届出制度の創設が行われることになりました。従来、例えばスーパーマーケットを開業するには菓子製造業や乳類販売業、食肉販売業等いくつもの許可を得る必要がありましたが、改正後は現行の34業種の区分が新設・統合されるほか、「一施設一許可」となるよう1つの業種で扱うことのできる食品の範囲が拡大されるため、許可申請が楽になります。

また、すべての食品等事業者には、HACCPに沿った衛生管理が義務づけられるのに伴って、営業許可の対象業種以外の事業者でも、営業届出が必要となりました。営業許可や営業届出の対象となる施設にはいずれも「食品衛生責任者」を置く必要があります。食品衛生責任者は講習会等を受講すれば誰でもなれますが、その役割は重要になってくると思います。

業界団体の手引書を参考に

HACCPの制度化にあたっては、「HACCPに基づく衛生管理(基準A)」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(基準B)」という2つの導入基準が設けられました。食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人以上の事業者は基準A、50人未満であれば基準Bによ

る衛生管理が求められます。ただし、従事者は正社員だけでなく、派遣社員・パート・アルバイトも含めて算定しますから、基準Aに該当する事業者が想定よりも増えるのではと思っています。

HACCPを導入する際に参考になるのが、厚生労働省のホームページにあるリーフレットや手引書、動画です。基準Bに該当する事業者であれば、食品等事業者団体が作成した業種別手引書が参考になります。こちらも厚生労働省のホームページで公開されていますので、ぜひ参考にしてください。

また、国や都道府県が求める一般衛生管理の内容については、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」や都道府県が定める管理運営基準を読んでほしいと思います。

ところで、食品事故の原因は、HACCPの管理不良が5%、洗浄・殺菌を除く一般衛生管理の不良が30%、手や機械の洗浄・殺菌不良が65%を占めています。厚生労働省においても、人の手を介した二次汚染を勘案し、基準Aでチェックすべき項目として、これまでになかった「手洗い」の項目を頭出しするなど、その重要性をクローズアップしています。皆様の事業所においても「食品衛生は手洗い(洗浄)に始まり手洗い(洗浄)に終わる」を念頭に、取り組みを徹底してください。

— HACCPコラム 1 —

『食品衛生とコロナウイルス対策』

NPO法人 北陸HACCPシステム研究会 理事長 矢野 俊博 氏

ご存じのように、平成30年の食品衛生法の改正により、「HACCPの制度化」が公布された。したがって、食品関連企業（食品倉庫業、食品運搬業等を含む）は「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」（従業員数50人以下；パート、アルバイト等を含む）のどちらかに取り組む必要がある。それに伴って一般的な衛生管理に関する基準（※1）が見直され、以前の一般的衛生管理プログラムが若干見直された。一方、これと同時に、営業許可制度の見直しと栄養届出制度（※2）が創設された（表1）。これは、HACCPの制度化に対応して、それぞれの食品製造業が衛生管理を十分に行う必要性をともなっており、それぞれの製造業の衛生管理（食品別の規格基準について ※3）が示された。

※1 <https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000558117.pdf>

※2 <https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000562268.pdf>

※3 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

表1 営業許可業種の見直し（主な変更点）

新設される業種 漬物製造業、水産製品製造業、液覧製造業、食品の小分け業
統合し、1業種での対象食品に拡大される業種 飲食店営業（喫茶店営業を含む）、菓子製造業（パン製造業、あん類製造業を含む）、みそ、醤油製造業（みそ加工品、醤油加工品を含む）、食用油脂製造業（マーガリン、ショートニング製造業を含む）、複合型そうざい製造業*、複合型冷凍食品製造業* *HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、めん類等、多品目に対応可
再編される業種 密封包装食品製造業（缶詰、びん漬け等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象となる）
許可から届出に移行する業種 乳類販売業、氷雪販売業、冷凍冷蔵倉庫業
一部の業態が許可から届出に移行する業種 食肉販売業（包装食品のみを販売する場合）、魚介販売業（包装食品のみを販売する場合）、コップ式自動販売機（屋内設備等、一定の要件を満たす場合）
廃止する業種 乳酸菌飲料製造業（乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応）、ソース類製造業（密封包装食品製造業又は届出の対象）、缶詰又は瓶詰食品製造業

さて、HACCPにおいては、原則1に「危害要因分析」がある。HACCPの大きな目的は、微生物による事故、すなわち、食中毒対策にある。現在、日本の食中毒において、患者数がトップを占めるのはノロウイルスである。ノロウイルスは、GⅠ型からGV型までであるが、ヒトが感染するのは、GⅠ型、GⅡ型、GⅣ型であり、この中にも多くの種が存在している。ノロウイルスは食中毒の原因となるばかりではなく、冬季には介護老人保健施設や特別養護老人ホームで感染症を頻発させている。この感染症は、インフルエンザの流行が激しくなると、逆に穏やかになることが知られている。その要因は、インフルエンザの流行が激しくなると、手洗いやうがいする人が増加するからである。

一方、昨年末に中国武漢市で発生したコロナウイルス感染症(COVID-19)は全世界に蔓延することとなった。この間コロナウイルスは武漢型、欧米型、日本では東京型と変異し、変異が頻繁に起こっていることも知られている。この対策としては、三密(密閉・密集・密接)の回避、手洗い、咳エチケット、うがい等がある。これらの対策はインフルエンザ予防としても知られており、新しい方法ではない。

他方、先に示したHACCPにおいては、原則1に「危害要因分析」がある。これは食品製造(加工)の各工程において、発生が予想される危害要因を考え、それに対応する管理手段を考え、その管理を何で行うか(重要管理点(CCP)または一般的衛生管理(PRP))を決定することを目的としている。その例を表2に示す。

表2 危害要因分析の例

①	②		③	④	⑤	⑥
工程	発生が予想される危害要因は何か?		重要な危害要因か?	③の根拠は何か?	管理手段は何か?	CCP PRP
加熱	生物	微生物の生残	Yes	加熱が不十分であった場合	所定の温度・時間条件で加熱する	CCP
	化学	洗浄剤の混入	No	洗浄剤の除去不足	洗浄手順書の遵守	PRP
	物理	異物の混入	No	パッキンの劣化	パッキン類の保守・点検	PRP

ウイルスの感染経路としては、つり革、ドアノブ、皿等を介して起こる接触感染と、飛沫感染、マイクロ飛沫感染がある。飛沫感染は、せきや会話で出た飛沫によって通常2メートル以内で感染が起きる。マイクロ飛沫感染は、もっと小さな飛沫で、換気の悪い密室で長時間漂い少し離れた距離でも感染が起きる。これは、空調などを通じて長い距離でも感染が起きる空気感染とは異なる概念で捉えられている。また、微粒子による感染はエアロゾル感染と呼ばれるが、空気感染と混同をさけるために、感染経路は上記の3種に分けられている。なお、ノロウイルスの感染に関しては、水洗トイレ(ウオシュレット)における飛沫感染も考えられる。

これらの感染を、「危害要因分析」の概念にあてはめると、「発生が予想される危害要因は何か」に該当し、そこから、「管理手段は何か」を考えると、ウイルス感染症対策が浮かび上がってくる(表3)。

表3 危害分析を応用したコロナ対策例

	予想される感染	管理手段	対応マニュアル
接客	飛沫：店内での飛沫感染	従業員はマスクを着用する	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の衛生管理マニュアル ・接客マニュアル ・施設設備管理マニュアル ・記録
	飛沫：接客中の飛沫感染	注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ	
	接触：テーブル・メニュー等からの接触感染	お客様が入れ替わるつど、テーブル等を消毒する	
	接触：皿、箸等を介した接触感染	料理は大皿ではなく、個々に提供する	
	マイクロ飛沫：室内での飛沫感染	部屋は十分な換気をする	

ここに含まれる対応マニュアルは、接客マニュアルを除く従業員の衛生管理マニュアルおよび施設設備管理マニュアルで、HACCPシステムでは必要なマニュアルであり、食品企業においては既に構築済みである。したがって、コロナ対策は食品の衛生管理マニュアルを応用することにより、ほぼ成し遂げられると考えられる。

また、コロナ対策の実施項目であるマスクの着用、手洗い、手の消毒等は、食品の衛生管理上、基本中の基本である。

これから先、第3波、第4波のコロナ流行が起こる可能性が高いと言われていることを鑑みると、HACCPの考え方を取り入れて、コロナ対策を構築することがベターではないだろうか。

—HACCPコラム 1—