

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

オンライン講演会 今年も開催

令和3年度活動計画案承認

令和3年6月12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2年度活動報告及び活動決算報告が承認され、令和3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3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3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)

一昨年に発生したコロナウイルスによるCOVID-19も、ワクチン接種により一部の国では下火になりつつありますが、デルタ型変異株の発生により、再度パンデミックになる恐れがあります。当然、日本においてもその可能性やさらなる変異株の発生等が十分に考えられます。

一方で、2018年6月の食品衛生法の改正により、HACCPの制度化が施行され、2021年6月に完全実施しなければならないことになっています。しかし、現実には、企業等においてまだまだ実施されていないのが現状です。本来なら、この大事な時期に会員様に次々と情報を発信しなければなりません。コロナ禍で対面の講演会等は控える必要があります。そこで、今年度も講演会の開催を見送り、ZOOM(インターネット)を利用した講演会を開催いたします。また、会員、非会員も無料で発信する予定です。会員の方々は、本会の会員拡大のために、案内がありましたら、お知り合いの方々にお声がけ頂ければ幸いです。

- 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 今年度も、講演会の受講料は無料とする

2. 会報『北陸HACCPニュース』の発行

3. 会員数の拡大 (100会員を目指して)

オンライン講演会(令和2年12月9日~27日)①

『新型コロナウイルスの感染対策について』

石川県立大学 生物資源環境学部食品科学科 准教授
中口 義次 氏(医学博士)



無症状でもウイルスを排出

私の感覚で言えば、新型コロナウイルスは恐ろしいというよりは厄介な感染症です。なぜなら、症状が風邪に似ていて発症時に区別がつかないからです。しかも、発症までの潜伏期間が最大で2週間と長く、感染していても症状が出ない人もいます。症状の有無でウイルスの排出量に差はなく、こうした人々が感染源となってしまいます。

感染の仕組みは風邪と同様です。上気道(鼻腔から喉頭)の細胞にウイルスが付いて増え、ウイルスが肺まで下りて炎症反応を起こすと重症化します。重症化率は約20%で、多くは80歳以上の高齢者です。ただし、若くても高血圧、糖尿病、呼吸器系の基礎疾患などを持っている人は重症化リスクが高くなります。

死亡率はそれほど高くありませんが、回復した後に後遺症が残る場合があります。その一つが間質性肺炎です。簡単に言えば、肺胞がボロボロになる病気で、溺れているように息苦しい、小さなガラスが突き刺さったように肺が痛いといった症状に悩まされます。

石けんでしっかり手洗いを

予防のポイントは飛沫感染や接触感染に気をつけることです。会話しているだけでも1メートル、咳は3メートル、くしゃみは5メートルほど飛沫が飛びます。感染者の飛沫には多くのウイルスを含んでいますので、体調が悪いときはマスクを着用し、マスクがなければ咳エチ

ケットを徹底してください。

仮にくしゃみをした際に手で口を覆うとそこにウイルスが付きます。その手で触ったドアノブなどに他の人が触れると接触感染の原因になります。新型コロナウイルスはプラスチックの上なら3日、ステンレス上なら2日、紙の上なら1日、金属上なら4時間ほどは生きていますから、気をつけてください。

接触感染を防ぐために有効なのが、石けんでの手洗いです。石けんの成分がウイルスの膜を破壊して、感染力を失わせます。手のひらや甲、爪や指の間、手首まで20秒くらいかけてしっかりと洗ってください。しっかり洗えればウイルスの量が100万分の1に減るというデータがあります。効果はてきめんですので、とにかく手を洗うようにしましょう。

手を洗えない場合は70%のアルコールで消毒するのも有効です。少量では意味がありません。アルコールをたっぷりとり、伸ばしながらよく擦り込むようにしてください。アルコールがなければ、次亜塩素酸ナトリウムでも代用できます。

ライブハウスやカラオケボックスなどでクラスターが起きた事例からも分かるように、集団感染を防ぐためには、いわゆる「3密」を避け、ソーシャルディスタンスを保つことが重要です。空気中にエアロゾルの状態でウイルスが漂っている場合がありますので、部屋の換気も予防に効果的です。

十分な睡眠とバランスのよい食事を心がけ、自身の免疫力を高めておくことも大切なポイントと言えます。

オンライン講演会(令和2年12月9日~27日)②

『新型コロナウイルスと食品衛生』

NPO法人北陸HACCPシステム研究会 理事長
矢野 俊博 氏



家庭用合成洗剤でも効果

コロナウイルスは現在、7種類あると考えられています。一般的な風邪の原因となるものが4種類、動物が起源で人にうつって重症肺炎を起こすものが2種類、そして今回の新型コロナウイルスです。

食品衛生の対象であるノロウイルスと新型コロナウイルスを比較してみましょう。ノロウイルスは遺伝子の周りをカプシド(タンパク質の殻)が囲むような構造です。一方、コロナはカプシドの外側にさらにエンベロープという膜が覆っています。このエンベロープの有無がアルコールへの耐性に関わっていて、コロナやインフルエンザといったエンベロープのあるタイプのウイルスの消毒にはアルコールが最も有効です。

アルコールがなければ薄めた次亜塩素酸ナトリウムを使ってください。ナイト(製品評価技術基盤機構)によれば、直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム、アルキルグリコシド、塩化ベンザルコニウムといった界面活性剤を含んだ家庭用合成洗剤でも効果がありますので、使用する際にはパッケージを確認してみてください。

新型コロナウイルスは皮膚表面での寿命が6~11時間と、インフルエンザウイルスの1~2時間よりも長いのが特徴です。そのため接触感染が起きやすいと考えられます。これを防ぐにはやはり手洗いが一番で、繰り返し二度洗うとより効果的です。アルコール消毒の場合は、手のひらや甲はもちろん、指先や爪の間もおろ

そかにしないように注意してください。

対策に役立つHACCPの考え方

細菌性食中毒の防止3原則は「やっつける・増やさない・つけない」です。コロナで言えば「持ち込まない・付けない・吸い込まない」が感染防止3原則と言えます。飲食店の場合は、持ち込まないために発熱のある人の入場制限、付けないために人が触れる場所の定期的な消毒、吸い込まないために仕切りの設置や換気などが具体的な対策になります。

食品の衛生管理手法であるHACCPでは、原料や工程に対して、発生が予想される潜在的な危害要因を調べ、その重要度を明らかにした上で、管理手段を決めていきます。この考え方は、飲食店におけるコロナの感染対策にも応用できます。

例えば「接客」という工程について潜在的な危害要因を列挙してみましょう。その一つが「接客中の飛沫感染」であるならば、「従業員がマスクを着用する」「注文を受ける時はお客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ」といった対策を講じます。また、「テーブル・メニュー等からの接触感染」という危害要因に対しては「お客様が入れ替わるたび、テーブル・メニュー等を消毒する」といった手段で管理します。このように考えられる危害要因を一つ一つ洗い出し、有効な対策を考えていくことが、感染防止につながります。

オンライン講演会 (令和3年3月27日～4月11日)

『ポストコロナを見据え 新たな事業戦略』

有限会社三吉(さんきち)商店 代表取締役

石橋 隆太郎 氏

石川県立大学 教授

産学官連携学術交流センター長

NPO法人北陸HACCPシステム研究会 副理事長

榎本 俊樹 氏

将来を見据え新事業に挑戦

榎本●若手経営者として活躍する三吉商店の石橋社長にビジネス展開や今後の課題について話を聞きます。まずは自己紹介をお願いします。

石橋●金沢市出身の34歳です。大学在学中から父の経営する金沢玉銚食堂の店長を務め、25歳で三吉商店に入社し、29歳で代表に就きました。

榎本●三吉商店と言えば、もやしの製造で有名ですが、ほかにも先を見据えていくつかの柱づくりに取り組んでいるそうですね。

石橋●はい。三吉商店では「健康・感謝・挑戦」の経営理念のもと、もやしのほか、化学調味料や着色料、防腐剤を一切使わない調味料を製造・販売するNOHEA事業を手掛けています。また、グループ会社の石橋商店では生ラムジンギスカンの専門店を2店、台湾タピオカの専門店を2店、そして昔ながらのナポリタンやバナナジュースの店を展開しています。今後は新会社を立ち上げ、アゼルバイジャンとの輸出入にも挑戦する計画です。

榎本●なぜ、これらの新事業に取り組み始めたのですか。

石橋●もやしの小売価格は下がる一方で原材料費は年々上がっていますから、何とかもやしに付加価値を付けたいと考えたのがきっかけでした。それ以上に懸念しているのは人口減少です。30年

後、あるいはその先ももやしが続くのか。そう考えると。我々に残された選択肢は新商品の開発か新市場の開拓しかないと思いました。この2つに同時に取り組み始めた結果が、先ほど紹介した事業というわけです。例えば、ジンギスカンならもやしをたくさん食べてもらえます。またもやしを食べるのに不可欠なのが調味料というわけです。

輸出時の課題は衛生管理

榎本●海外展開も計画されているとのことでしたが、アゼルバイジャン以外の市場も視野に入れているのですか。

石橋●アゼルバイジャンを起点に他国へも展開したいですね。30年後の夢、ビジョンは世界5大陸に弊社の商品やブランドを広めることです。その際、課題になるのは衛生管理です。この分野ではまだ知識や経験が不足しているので、北陸HACCPシステム研究会の皆さんにいろいろと質問したいと思っています。

榎本●輸出する際には諸外国の法律も理解した上で対応する必要があります。そして最新の衛生管理手法に取り組むだけでなく、社員さんのスキルアップも重要になってきます。当研究会には多様な人材はいますから、さまざまなご支援ができると思います。

石橋●調味料や加工品の製造ではHACCPなどの手法で衛生管理を徹底する必要があります。今後、工場を立ち上げていく際に、どうしたら安全安心な食品を作るシステムができるのか、弊社の社員にも意識付けしながら、取り組んでいかなければならないと思っています。

榎本●当研究会の大きな特徴は産学官が連携している点にあります。大いに活用してもらって、世界にブランドが知れ渡るよう頑張ってくださいと思います。