

HACCPが制度化 衛生管理の取り組みをさらに！

矢野理事長がコメント

令和4年度の最大の活動目標である会員数の拡大へ向け、このほど本会のパンフレットが刷新され、ホームページも開設されました。(詳細は6面参照)そこに寄せられた矢野理事長のあいさつ文を掲載します。

<矢野理事長のあいさつ全文>

北陸HACCPシステム研究会は1998年に発足以来、産官学の支援のもとに、毎年HACCPに関連する講演会や講習会を開催し、会員をはじめその他の皆様にも参加、協力していただきながら、HACCPに関連する情報の提供に貢献してきたものと考えております。その間、全国に先駆けて厚生労働省の指針に基づく「HACCP実務者養成講座」の開催やNPO法人日本海国際交流センターの協力のもとに、中国大連市食品安全協会との意見交換会や、食品安全中日国際交流検討会等を行ってまいりました。

一方、2021年6月にはHACCPが制度化され、食品企業から卸売業や飲食店までの食に関連する全ての業種において、HACCPに取り組む必要が生じました。すでに制度化が始まっていますので、皆



NPO法人
北陸HACCPシステム研究会
理事長

矢野 俊博

石川県立大学名誉教授

様は各企業団体が作成した業種別手引書を参考に取り組んでおられることと承知しております。しかしながら、HACCPを採用された企業においては、その維持に苦慮されていることや、さらに一段階上の衛生管理を目指しておられることも聞いております。

これらのことに対応すべく、皆様のご理解とご協力をいただき、食品の安全確保に取り組んでいきたいと思っています。皆様の本会への参加をお待ちしております。

講演要旨
01

『異物混入防止対策へのHACCP手法の活用』



NPO法人HACCP実践研究会 事務局長

宇井 加美 氏 (技術士;衛生工学部門)

略歴●(株)フジタ・エンジニアリング設計部門を経て、(株)荏原製作所・(株)水ingにてライフサイエンスの新規事業を立ち上げ、その後、医薬・食品系エンジニアリングとして、顧客ニーズを設計計画に反映するプロジェクトマネージメントを担う。

行政と事業者との連携 日本でももっと密に

食品工場で異物混入と言え、毛髪や虫が最初に挙げられます。私も以前、毛髪の混入で困っている菓子工場から対策を依頼されたことがありました。もともと建築が専門ですから最初はさっぱり分かりませんでした、工場に10人ほどのチームを作ってもらい、毛髪の勉強から始めました。いろいろ調べた結果、メンテナンスなどで機械が止まっている時間帯に、管理部門の社員が工場内を横断していることが原因だと分かりました。

また、ある時にはスポットクーラーが生産ライン上にあることから毛髪が落ちる原因になっていたり、ある時には管理部門の社員が夜間に開けた扉から製造室に虫が入ってきていたりした例もありました。こうした経験を通じて、フローダイアグラムや動線、ソーニングといったHACCPの考え方が異物混入防止に役立つと気が付きました。

日本でマル総ができた頃、アメリカのHACCPを学ぶため、カリフォルニアの回転寿司店の取り組みを視察したことがありました。印象的だったのは、まだ回転寿司が珍しい時代でもあり、HACCPの取得までに、行政と事業者が非常に密にコミュニケーションをとっていたことです。日本でも制度化をきっかけにそのような文化が育っていくといいなと思います。

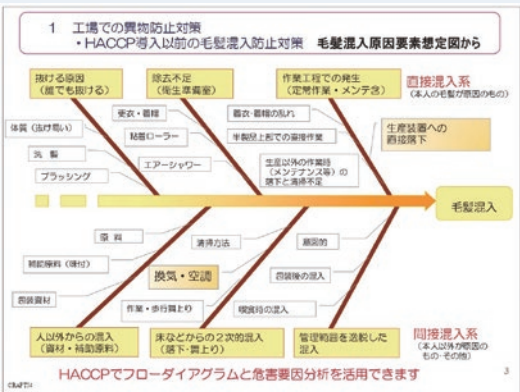
フローダイアグラムが 異物混入防止に効果

そこで、HACCPの7原則12手順を異物混入防止策に活用できないかという視点で読み替えてみましょう。例えば手順1は「HACCPチームの編成」ですが、申請が終わった後はチームが活動していないとよく聞きます。また、専門知識がないと検討が十分に進みません。ですから内部だけでなく外部の力も活用しながら異物対策に向けたチームを稼働させてほしいと思います。

手順4や手順5で作成するフローダイアグラムや施設図は、異物混入防止にも大いに役立ちます。具体的には、まず危害要因分析によって、皆で異物情報を絞り出してみましょう。するとその異物がどこで出る可能性があるかという話をしなければいけないので、ここでフローダイアグラムが必要になります。異物対策のためのフローダイアグラムは製品だけでなく、水やコンプレッサーエアー、内装材など、製品に直接介在するものはすべて危害の原因となりますのでフローに記載します。人の動きについてもフローでチェックします。

また、手順6・原則1「危害要因の分析・特定」ではHACCP申請時に、すべての工程の危害要因分析を行い、CCPについてはしっかり管理しているはずですが、しかし、CCP以外の生産環境中の危害要因については、リスト化していても使われていません。とはいえ、異物対策ではこちらが重要で、このリストを活用し、一般衛生管理プログラムや5Sで管理することで異物混入防止につながります。

HACCPのコマをうまく回すにはトップの意識が重要です。HACCPを取得した結果、取引先が増えたなど、喜びの声も聞きますので、ぜひ取り組んでほしいですし、事業規模が拡大した場合は、それに合わせてHACCPも強化してほしいと思います。



『HACCPシステム導入後の 顧客満足をベースとした人材育成』

NPO法人近畿HACCP実践研究会 名誉理事
有限会社星加(HOSHIKA)取締役 経営コンサル担当

おち とおる
落 亨 氏

略歴●(株)ヤクルト本社・富士裾野工場長、本社生産本部理事、(株)愛知ヤクルト工場代表取締役、(株)竹中工務店エンジニアリング本部主管を経て現職。

安全な食の供給こそ 食品企業の最大の責任

食品企業の責任は安全な食を消費者の皆さんに供給することです。食品に従事するすべての企業と従事者はまずこのことを認識すべきです。

食品安全に関する事故として最も大きいのは食中毒です。また虚偽表示を含む表示義務違反も最近は目立っています。ほかにも産地偽装など多くの不祥事があります。食品安全事故の原因としては、基準・ルールの必要性を作業者に十分伝えていないなど管理監督者の問題と、モラルが低くしつけ教育ができていないなど作業者の問題とがあります。また、内容に無理があるなど、ルール自体に問題がある場合もあります。

食品企業では、食は安全であることは当然という要求に応えるためにHACCPシステムを運用しています。その前提条件が一般的衛生管理要件の運用・定着です。そのためには食品製造に従事する全社員が、前向きに仕事に取り組むための意識改革、お客様や会社のために何ができるかを考える社員の育成が必要です。

具体的には顧客満足をベースにした社員教育、環境整備による問題意識の醸成、モラルアップ、小集団活動による全社一丸の社風づくりなどが挙げられます。

前向き社員育成：教育訓練の具体的項目

1. 顧客満足をベースにした社員教育
 2. 環境整備で問題意識醸成、モラルアップ
 3. 小集団活動で全社一丸の社風にする
 4. 前向き社員になるための「4つの約束+1(プラスワン)」
 - 1) できないと言わない（常にできるかもしれないと言う）
 - 2) 過去のことは言わない（これからの夢を語る）
 - 3) 他人のことは言わない（自分の反省からスタート）
 - 4) 問題の指摘には定量的な言葉で対応する
- +1（プラス1）：スピード



問題意識が高く 前向きな人材の育成を

経営資源の中でも大きく化けるのは人材です。社員教育を徹底してやっていけば、優秀な人材がどんどん出てきます。経営に携わる人はこのことを大きく意識してください。

会社のために何ができるかを考えられる問題意識の高い人材の育成に役立ったのが、社員が現場の不審に思ったことなどを報告する「何か変だなカード」です。受け取った課長は、現場を実際に確認した上で、対策などを社員にフィードバックします。

また、前向きな社員を育成するために提唱したのが「4つの約束+1」です。1つ目は作業する上でできないと言わない、2つ目は過去のネガティブなことは言わずこれからの夢を語る、3つ目はできない理由や失敗した理由を他人のせいにならず、自分の反省からスタートする、4つ目は問題の指摘には定量的を持った具体的な言葉で対応するという約束です。そして、+1はスピードです。決めたことをスピード感を持って実行することが大事です。

一方、経営者には従業員の一人一人が「私は安全な食を提供しているのだ」という認識と責任を持てるよう、体系的システムの構築と権限の委譲、教育訓練を行う義務と責任があります。

トップの心構えとしては、「理屈を並べず結果を出す。多少実績が向上したくらいで進歩したと思うな」「厳しく律せよ。絶対にやれないと言わず陣頭に立て」「一度決めたことは粘り強く進める」「自分の好きな人だけを集めようとするな」といった点が挙げられます。

顧客満足をベースにした会社運営をすれば、お客様にとってはもちろん、社員にとってもお客様の期待が分かる、ものの見方や考え方の幅が広がるなどのメリットがあります。そして前向きな考え方をもった社員を育成できればHACCPシステムが本来の目的通りに運用できる組織になると思います。

講演要旨

01

『一般衛生管理プログラムの再点検』

OFFICE LOB☆STYLE SUPPORT for Food Safety室長
食品安全管理システム構築サポーター

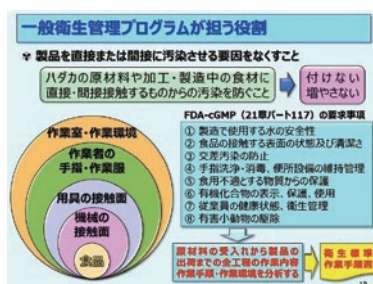
えびざわ まさゆき
海老澤 政之 氏 (建築設備士)

略歴●日立プラント建設(株)で、クリーンルーム設備やバイオリジカル・クリーンルーム施設の計画・設計及び施工監理を30余年担当。NPO法人近畿HACCP実践研究会理事・事務局長を経て現職。

食品の安全管理に欠かせない 一般衛生管理プログラム

一般衛生管理プログラムは英語ではPrerequisite Program (PRP)、つまり前提条件プログラムと言われています。言い換えれば、食品の安全管理のために絶対にやっておかねばならない手順という意味です。食中毒予防の三原則に当てはめれば、「付けない」「増やさない」が一般衛生管理プログラムに該当します。HACCPシステムによる管理は「やっつける」だけですから、原材料の受け入れから出荷に至るまでの生物的・化学的・物理的危害から安全を守るためには一般衛生管理プログラムの実行が基本となります。

一般衛生管理プログラムのポイントは整理・整とん・清掃・洗浄・殺菌・清潔・しつけの7Sです。しつけとは、教育・訓練・意見交換を通じて情報や知識を共有することです。使用する機器が変われば、衛生管理のやり方も変わりますので、見直しや改善を絶えず行いましょう。今は動画撮影が簡単にできますから、モデルとなるやり方を動画で撮影して共有するのもおすすめです。



文書で記録することで 機器の予防保全が可能に

一般衛生管理プログラムの内容をFDAの適正製造基準(cGMP)が示す8つの要求事項に沿って、見てみましょう。

①製造で使用する水の安全性

原材料の一部として使用される水はもちろん、製氷に使う水、食品を加熱する蒸気に使う水、空調設備の加湿に使用する水も確認してください。

②食品の接触する表面の状態及び清潔さ

食品に直接触れる物を拾い出し、清掃・洗浄・消毒・殺菌のための手順を決めましょう。製品に直接触れる包材は購入先に保証を確認してください。

③交差汚染の防止

原料と中間製品の接触、作業時の交差、結露水の落下による汚染などを意識してください。

④手指の洗浄・消毒、便所設備の維持管理

例えば便所では、出入り口を非接触センサーによる自動扉にするなど、手や指で触れない工夫が重要です。エアータオルや爪ブラシを使用しないこともポイントです。

⑤食用不適とする物質からの保護

排水、機器洗浄水、廃棄物による製品汚染の防止に気を付けましょう。

⑥有機化合物の表示、保護、使用

洗剤や消毒剤、潤滑剤、化学殺虫剤、その他の有機化合物の管理は薬品名を表示し、閉鎖施錠式の保管庫で管理してください。

⑦従業員の健康状態、衛生管理

健康状態は出勤時に確認し、熱がある場合などは食品に直接触れる作業から外れてもらいましょう。

⑧有害小動物の駆除

誘引防止、定住防止対策のほか、駆除は専門業者に定期的に依頼してください。

一般衛生管理プログラムを構築するには、これらを考慮して全工程の作業内容・作業手順・作業環境を分析し、衛生基準や標準作業手順書(SOP)、衛生標準作業手順書(SSOP)を整備します。SOPは新規入場者のトレーニング用の教育資料としても使えます。また、文書にして記録することで機器や用具の経年劣化を事前に察知できるようになり予防保全が可能になります。SOPやSSOPは書類とにらめっこするのではなく、現場をよく見て作れば、早くいいものができると思います。



『JFS-B規格取得のすすめ』

合同会社シミズ食品衛生研究所 代表
株式会社アルプ 顧問

しみず なおや
清水 直也 氏

略歴●長年、(株)スギヨで品質管理や品質保証を経験。その中で5つの新工場の立ち上げに参加。定年退職後、石川県や富山県の食品メーカーのJFS-B規格取得のコンサルを担当。

HACCP対応を客観的に証明 取得件数が急速に増加

JFS-B規格は一般財団法人食品安全マネジメント協会が作成した食品安全マネジメント規格の中級編です。内容は食品安全マネジメントシステム、ハザード制御(HACCP)、適正製造規範(GMP)の3つの要素から構成されており、それぞれに要求事項があります。HACCPに沿った衛生管理と整合した規格なので、取得していれば保健所の衛生監視員の査察への対応が可能です。取引先から求められるHACCPへの対応の証拠としても有効な規格です。国際的な取引に使われる要素を付け加えたJFS-C規格へのステップアップも可能です。

JFS-B規格の取得件数は急速に増えていて、2017年に18件だったのが、2022年1月末の時点で約2000サイト(工場)となっています。このように増え続けている理由は次の二つが考えられます。一つはHACCP制度化への対応を客観的に証明、確認するツールとして利用されているためです。実際、取得件数の急増は、大手コンビニなどから取引先への取得要求があったためと言われています。もう一つは、海外輸出を目指す食品事業者ではFSSC22000の取得が多くなっていますが、取得の難度が高い上、取得や維持にかかる費用も高いので、国内取引中心の食品業者が、取得の容易なJFS-B規格を取得しているためです。

なぜJFS-B規格を導入するのか？

- JFS-B規格は、厚生労働省HACCP制度化の「HACCPに基づく衛生管理」の基準に対応した規格です。
- JFS-B規格は、「HACCPに沿った衛生管理」に整合された規格なので、規格を取得していれば保健所の衛生監視員の査察への対応ができることになります。
- 取引先からのHACCPへの対応の証拠の提示のためにも有効な規格となっています。



日本語で書かれているので 従業員へ周知しやすい

JFS-B規格を取得するにはまず適正製造規範、つまり一般的衛生管理を構築する必要があります。JFS-B規格の要求事項と比較し、今の衛生管理計画で不足している要素を構築します。次にHACCPシステムを構築します。これには専門家の知恵を借りるとスムーズに進みます。その次に食品安全マネジメントシステムを構築します。食品安全マネジメントシステムについては、JFS-B規格の要求事項に沿った食品安全マニュアルを作成するのが近道です。

取得にあたっては、監査会社による適合監査を受ける必要があります。一般的には、現状とJFS-B規格の要求事項との適合度合いを事前に確認する、いわゆるギャップ診断に20万円程度、本審査に30万円程度、その後の定期工場監査に毎年20万円程度の費用が必要となります。FSSC22000やISO22000に比べ、費用は数分の1程度ですから非常にリーズナブルと言えます。ただし、ギャップ診断や本審査を受けるための仕組みの構築にはコンサル会社の指導を受ける必要があります。1年程度の構築期間と40～50万円程度の費用が必要になります。

JFS-B規格は取得企業数が増え、食品業界で知名度が上がってきています。日本語で作られた規格であり、FSSC22000やISO22000などの英文規格より分かりやすい内容ですから、従業員に周知しやすい点もメリットです。規格の要求事項が自然と企業を導いてくれる仕組みになっており、その結果、毎年の定期工場監査により工場をレベルアップしていけることも特長と言えます。皆様の工場でもぜひJFS-B規格の取得をご検討ください。

HACCP制度化で情報発信 講演会と広報活動で会員数拡大へ

令和4年度活動計画承認

令和4年6月2日、アルプ友好会館（金沢市問屋町）にて、理事会が開催されました。ここでは、令和3年度の活動報告と決算報告書が承認され、4年度の活動計画案と予算案が協議されました。また、それらに加えて、定款の一部変更と役員の補充を含めて議案とし、各会員へ送付されました。今年度も書面表決により、すべて承認されました。



オンライン講演会增加

令和4年度の活動計画として、昨年のHACCP制度化を受けて、会員数の拡大を最大の目標に掲げました。

その活動の第一は、オンライン講演会の開催回数を増やすことです。これまでのオンライン講演会を視聴した会員からは、「あらためてHACCPや衛生管理の基本と実践について確認することができた」「従業員教育にも大いに役に立った」などの声がアンケートで寄せられました。

今年度も、HACCPに関する情報をこれまで以上に発信して、当地における食の安全と安心の確保に取り組んでいきます。

パンフレット刷新、ホームページ開設も

会員数拡大のツールとして、このたび本会パンフレットを刷新しました。本会がこれまで歩んできた活動を写真で紹介しながら、現在取り組んでいるオンライン講演会の模様も掲載しています。そして、矢野理事長をはじめ会員有志により執筆・編集された書籍の数々も案内しています。

さらに、長らく閉鎖しておりましたホームページを開設しました。まずは最低限の内容となっていますが、今後は、内容の充実を図っていきたいと考えています。

(URL: <https://www.alp-grp.jp/haccp.html>)



新しくなった北陸HACCPシステム研究会紹介パンフレット（A4版6ページ構成）

令和4年度活動計画

1. 講演会の開催（インターネット発信による講演）

- ① 年度内4回の講演会の発信
- ② 会員及び非会員にも発信
- ③ 今年度も、講演会の受講料は無料とする

2. 広報活動の活発化で情報を発信

- ① リニューアルした案内パンフレットの活用
- ② ホームページの開設
- ③ 会報『北陸HACCPニュース』の発行

3. 各種団体との交流、支援

- ① HACCP実践研究会(東京)、
近畿HACCP実践研究会(大阪)
- ② 生活協同組合連合会コープ北陸事業連合
「2022年度品質管理研究会(Web)」
- ③ 日本食品微生物学会「学術セミナー」
(令和5年開催予定)後援、準備

4. 会員数の拡大（100会員を目指して）