

特集：浜松市 HACCP 型衛生管理認証制度

巻頭言

今月号は「HACCP」を取り上げました。東京オリンピックも決まり、海外からの食品への安全性に対する目が一段と厳しくなることも予想され、厚生労働省も本腰を入れて将来的なHACCP義務化に向けて様々な施策をしています。一見対応が難しそうに思えますが、少し私の考えをお話しさせていただきます。

HACCPの成り立ちを簡単に説明しますと、元はアメリカのNASAによる宇宙飛行士が宇宙で食中毒にならないようにするために考えられた手法です。従来の完成品の抜き取りによる検査では、100%の完成食品の安全が確保できませんでしたが、HACCPでは、問題の起こり得る製造過程を初めから対策することによって、完成食品は検査しなくても100%安全なものに成ると云う考え方です。その考え方は理解できても、「PP」だ「CCP」だ「12の手順」だ（説明は省きます）などと云われると普通の人には嫌になってしまうと思います。また、日本では中小零細企業が99%を占めているように、食品製造業界でも同じ状況です。大企業ならお金も人もつぎ込めますが、なかなか難しいのが現実です。この状況で、型にはまった「HACCP」では掛け声だけで形骸化してしまい、本来の安全な食品を作ると云う目的から離れてしまいます。

私はまず中小零細企業は、現在の各社のやり方を基本とすることが第一だと思います。食品製造業社の多くが、今まで食中毒など起こしたことが無いと云う所が殆どだと思います。何年も何十年も食中毒を起こしていないのだから、今までのやり方が安全であると云う事をこれで証明している様なものです。今までのやり方を基本として、ただ今までは「KKD」（カンと経験と度胸）だけでやって来られましたが、やはり行政側もお墨付きを与えるわけですから、それなりの科学的な根拠や文書化されたものは必要となります。今までの経験を文書化し科学的に証明するそんな面倒臭い部分は、これこそ私どもの様な専門家に任せて頂き、本業に専念し安全でおいしい食べ物を作って頂きたいと思えます。

いままでHACCPがなかなか進まなかったのは、ここにも原因があったのではないかと思います。ただ、安全な食品を作るとは製造業者の義務であるわけですから、時代の流れに自らを合わせることも必要だと思います。何なりとご相談ください。

(雅)

浜松市 HACCP 型衛生管理認証制度

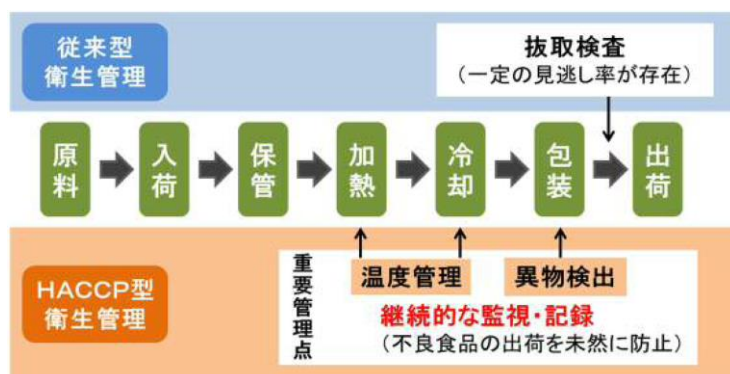
浜松市では、従来の衛生管理方法より効果的・効率的に食品の安全性を確保できる「HACCP（ハサップ）」に取り組む食品関係事業者の自主衛生管理を認証する制度が平成28年2月1日より開始されました。

認証を取得した施設は、認証施設としての公表や認証マークの使用許可等によって、施設の衛生管理への取り組みを対外的にアピールすることが可能となります。また、消費者にとっても、HACCPによって製造された安全性の高い食品を選択することができ、安心して食生活を送ることができるというメリットがあります。今回のエムテックインフォメーションでは、浜松市 HACCP 型衛生管理認証制度について紹介したいと思います。

HACCP（ハサップ）とは？

①原材料の受入れから出荷までの工程ごとに、危害を分析し、重要な管理点を継続的に監視記録するシステムです。

②最終製品の抜取検査による従来の衛生管理と比べ、より効果的に問題のある食品の提供を未然に防ぐことが可能となります。



浜松市 HACCP 型認証制度とは？

<認証の概要>

【対象】

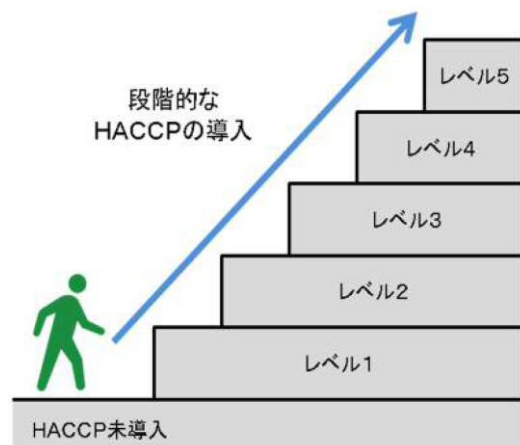
浜松市内で食品の調理・製造・加工を行う全ての施設が対象です。

【段階的な認証】

HACCPに取り組む食品関係事業者の自主衛生管理を5段階に区分して認証します。施設のレベルに合わせて徐々にステップアップできる仕組みとなっています。

【認証基準】

認証基準は設備ではなく、管理方法を重視して点検するため、原則設備投資は不要です。



認証段階	認証基準の概要
5(☆☆☆☆☆)	国が承認する「総合衛生管理製造過程」と同等の衛生管理ができています。
4(☆☆☆☆)	全ての主要品目でHACCPの手順12まで完了している。
3(☆☆☆)	一部の品目でHACCPの手順12まで完了している。
2(☆☆)	HACCPの手順5まで完了している。
1(☆)	HACCPの基礎となる一般的衛生管理ができています。 HACCPの手順1が完了している。

<認証取得のメリット>

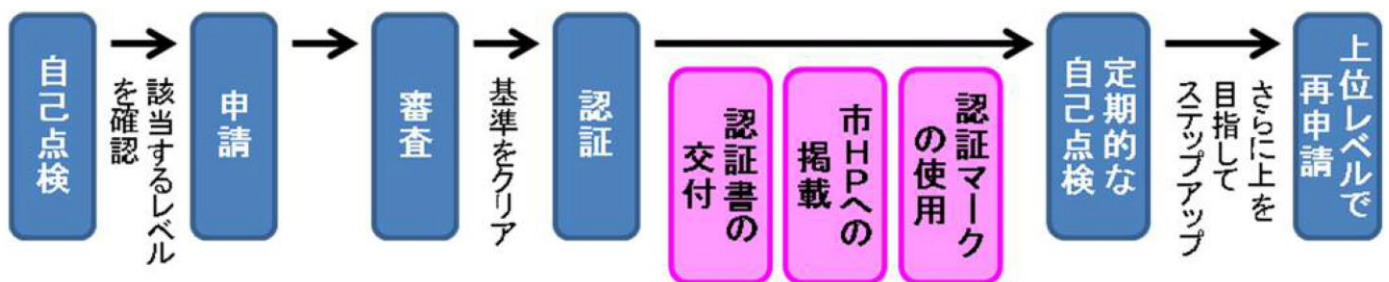
- ①施設で調理・製造・加工される食品の安全性が向上し、食中毒や不良食品の発生防止、クレームの減少につながります。
- ②認証取得に向けて、施設全体で取り組むことによって従事者のモチベーションが向上します。
- ③認証施設としての公表や認証マーク*の使用により、施設の取り組みを対外的にアピールでき、施設の競争力強化が図れます。
- ④食品検査や衛生用品の料金割引などにより、認証施設の衛生管理をサポートする協賛制度を設けています。



【認証マーク】

※取得した星の数によってマークの色や表示できる対象は変わります。

<認証取得の流れ>



- ①**自己点検**：目指す認証レベルに応じた認証チェック表を用いて、認証基準を満たしているか確認します。
- ②**申請**：認証申請書、認証チェック表、衛生管理に関する書類など必要書類を保健所へ提出します。
- ③**審査**：保健所職員が認証基準に基づき書類審査、実地審査を実施します。
- ④**認証**：認証書の交付、市HPでの公表、認証マークの使用許可、協賛事業者からの特典
- ⑤**定期的な自己点検**：年1回自己点検を実施し、毎年9月に点検結果を保健所へ報告します。

※認証施設に対しては、定期的な衛生監視（原則抜き打ち）が行われます。

<マルマの協賛特典>

認証取得したお客様には、以下の協賛特典をご提供いたします。

① HACCP 導入支援サービス（10%割引）

弊社が保健所に確認を取りながら、目指す認証段階（☆の数）に応じて、必要な対応や文書作成などを案内・サポートいたします。

② 通常検便・ノロウイルス検便（最大5%割引）

ノロウイルス検査は、感度の高いリアルタイムPCR法で実施しています。食中毒予防のための感染者発見ツールとして効果大！

③ そ族昆虫の防除管理（最大5%割引）

食中毒・異物混入対策を意識して、駆除だけでなく生息調査に重点を置いて点検いたします。詳細なモニタリング調査報告書の作成も可能です。

④ 衛生用品販売（最大5%割引）

洗剤や殺菌剤などの衛生関連商品の販売をしています。各社商品取り扱いがございますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

害虫紹介

ノコギリヒラタムシ類

貯蔵穀粉や菓子類などから発生する重要な害虫として、ノコギリヒラタムシ類が挙げられます。胸部に特徴的な“ギザギザ”のあるこの害虫は、食品工場だけでなく一般家庭においてもしばしば見られます。

生態

ノコギリヒラタムシ類は体長 3mm 前後の甲虫類の仲間で、ノコギリヒラタムシの他に、近縁のオオメノコギリヒラタムシも重要な害虫として知られています。主要種のノコギリヒラタムシは日本を含む世界各地に分布しています。米、小麦、大麦、トウモロコシなどの穀粉や、ビスケットなどの菓子類、飼料で繁殖します。大顎の噛む能力が低く、穀粒よりも破碎された穀物・穀粉を好みます。包材に穴を空けることはほとんどありませんが、体が扁平であり、狭い隙間に潜り込むことができます。



図 ノコギリヒラタムシ類
Oryzaephilus

被害

穀粉から発生するため、食品の異物混入の原因になることがあります。特に、パンや菓子類の製造場所、穀粉の倉庫などで発生することが多く、また、一般家庭においても使いかけの小麦粉などから発生し、混入することがあります。製品の包材に隙間がある場合、その隙間から侵入し、混入することもあります。

対策

主な対策として、穀粉の清掃や保管方法が挙げられます。食品工場や倉庫においては、穀粉が堆積しない頻度の清掃を心掛けましょう。また、ミキサーなどの機械内部で繁殖する場合もあるため、定期的に機械内部の点検や清掃を実施することも重要です。生息調査用として、ノコギリヒラタムシのフェロモントラップが販売されていますので、これによって効率的なモニタリングができます。狭い隙間に潜り込むことがあるため、使いかけの小麦粉などは密閉性の高いフタ付きのタッパーなどに入れ、隙間ができないように保管しましょう。

食中毒情報

引き続き、ノロウイルス食中毒が多く発生していますが、件数は減少していました。

今月はスイセンの誤食による食中毒が 2 件発生していました。2 件とも、ニラやネギと間違えて採取したことが原因でした。スイセンは、球根部はタマネギに、地上部はニラに似ているため、間違えて喫食する事例が少なからず発生しています。毒キノコなどと同様に、野生の植物は正しく見分ける知識が無ければ食べないようにして下さい。また、自宅で栽培する場合は、スイセンとニラなどを近くで栽培して混同してしまうことが無いように、距離を置いて植える、ラベルなどで識別できるようにするなどに対応して下さい。

全国食中毒発生状況 (2/15~3/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	12	371
カンピロバクター	2	46
スイセン	2	14
ウエルシュ菌	1	18
不明・その他	4	98

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 **マルマ** エムテック衛生検査所

メールアドレス: info@maruma-ec.co.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11
TEL: (053)464-6400 FAX: (053)465-4120
東京支店 / 〒194-0004 東京都町田市鶴間 424-1-402
TEL: (042)850-6454 FAX: (042)850-6456
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1
TEL: (054)202-0210 FAX: (054)202-0220

名古屋支店 / 〒458-0801 名古屋市緑区鳴海町字中汐田 263
TEL: (052)625-3363 FAX: (052)625-3353
関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15
TEL: (078)842-6755 FAX: (078)858-6802
福岡支店 / 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1 丁目 6-15
TEL: (092)586-6421 FAX: (092)586-6321