

## 特集：HACCP 制度化の動向

## 巻頭言

毎年同じフレーズですが、今年も早いもので残すところ2週間ほどと成りました。マルマでは毎年2月に経営計画発表会を実施していますので、年末年始は計画の準備で私自身何かと忙しい時期と成っています。特に今回の経営計画は55期目を迎える節目であり、51期からスタートした5か年計画最後の年でもあるため、例年以上に大切な計画ですのでいろいろ考えているのですが、まとまらず堂々巡りで、時間の経つ早さを例年以上に実感しています。

そんな経営計画作成で常に感じるのが「継続」と「PDCA（反省と修正）」の重要性です。全ての計画のベースにこの二つがあり、この二つの無い計画などあり得ません。しかし、なかなかこの二つを確実に実行できずにいるのが現状です。そんなことを感じているときに、この二つの重要性を強く再認識させてくれたことがありましたのでご紹介します。

JA静岡厚生連遠州病院さんでは、毎年大規模地震を想定した防災訓練を実施しています。お仕事をさせて頂いているお客様であり、協力会の会長と云う立場でもある為、今後の協力の検討も含め、今回初めて見学させて頂きました。まずびっくりさせられたのが、協力企業・地域住民を含め約350名の方々が参加されたのですが、防災訓練などにありがちな「やらされている感」が全く無く、自主的に積極的に参加されていることでした。また「足に棒切れが刺さっている人」、「ガラスで首が切れている人」、「足全体が火傷の人」や「死体」まで本番を想定して、参加している学生たちが自らメイキャップをしているのです。ゾンビ映画に出られるのではと思われほど精巧に出来ていて、さらに迫真の演技と相まって本番さながらの状況を作り出していたことにも感心しました。担当の方にお話を伺うと、「毎年反省と修正を繰り返すことで参加意識も高まり、メイキャップも本物そっくりと成り、良い訓練となってきた」と仰っていました。「継続」する事、そして「反省と修正」（PDCA）を繰り返すことの重要性を再確認しました。

ただ、継続するにも反省と修正を繰り返すにも、やはりそれを必ず続けると云う、強い意志を持った中心と成る人がいて初めて出来る事だと云う事も併せて実感しました。そしてそれはマルマでは経営者の私であり、今回の訓練の見学を通して、必ずやり続けると云う意思を再度強くしました。これからさらに良い第55期の経営計画を作りたいと思います。

今年もマルマをご愛顧いただき、誠にありがとうございました。皆様にとって平成30年が良い年と成りますようご祈念いたしまして、今年最後の巻頭言と致します。

(雅)

## HACCP の制度化

2018 年の通常国会で、HACCP 制度化を盛り込んだ食品衛生法の改正法案が提出される方針になりました。理由としては、より食品の安全性を高めて食中毒や異物混入を減少させる必要があること、2020 年の東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、国際標準に沿った衛生管理が求められることなどがあります。この法改正により、全ての食品事業者にとって HACCP に基づいた衛生管理の実施が義務になります。そこで今回のエムテックインフォメーションでは、HACCP の制度化について紹介させていただきます。

### HACCP とは

HACCP とは、以下の①～③の工程を行い、製品の安全性を確保する手法です。HACCP による衛生管理は食品の安全性の向上につながり、事故の防止や、事故が発生した時の原因の特定に役立ちます。

- ①原料入荷から出荷までの全ての工程において、あらかじめ危害要因を分析する。
- ②危害に繋がる特に重要な管理点を決める。
- ③重要管理点を連続的に監視し、管理をする。

### HACCP の普及状況

HACCP を導入済または導入中の企業は増加してきています。HACCP の制度化を見据えてであると考えられます。しかし、小・中規模の事業者の HACCP の導入率は 50%を下回っており、多くの企業がこれから HACCP の導入に取り組み始めなければならない状況に置かれています。

	全体	販売金額		
		(1 億円未満)	(1～50 億未満)	(50 億以上)
平成 22 年	18.8%	6.6%	21.5%	74.6%
平成 24 年	23.6%	7.6%	27.1%	81.7%
平成 26 年	28.7%	14.1%	33.5%	87.4%
平成 28 年	37.2%	20.9%	45.3%	83.2%

表 食品製造業における HACCP を導入済または導入中の企業の割合 「農林水産省 HACCP 導入状況調査」を加工  
HACCP を導入済 or 導入中の企業の割合： 20%未満 ■ 50%未満 ■ 50%以上 ■

### HACCP 制度化の対象となる事業者の範囲

食品の製造・加工、調理、販売などを行なう全ての食品等事業者が、HACCP 制度化の対象になる方針で検討されています。

例	製造・加工業	食肉処理業	菓子製造業	そうざい製造業	添加物製造業等
	調理業	飲食店営業	学校・病院等の集団給食施設等		
	販売業	食肉販売業	魚介類せり売業	スーパーマーケット等	
	保管業	食品の冷凍又は冷蔵業	集乳業等		

## マルマノロフリー宣言

マルマ全社員は、毎月ノロウイルス検査を受けています。  
マルマ社員によるノロウイルスの持ち込みはありません。  
安心して作業をお任せください！

## 基準は 2 段階あります

HACCP の導入レベルは、下記の 2 段階（基準 A、基準 B）設けられる予定です。

原則としては、全ての事業者が基準 A で管理してもらいたいです。特定の業種や事業規模などで厳密な管理が困難な場合は、基準 B での管理が認められます。

	対象	内容
<b>基準 A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>と畜場及び食鳥処理場 (認定小規模食鳥処理場を除く)</li> <li>その他の事業者も原則として基準 A を実施する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーデックスガイドラインで示された 7 原則を実施する。</li> </ul>
<b>基準 B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>従業員数が一定数以下の小規模事業者</li> <li>当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 ※1</li> <li>提供する食品の種類が多く、変更頻度が高い業種 ※2</li> <li>一般衛生管理による対応で管理が可能な業種 ※3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般衛生管理を基本とする。</li> <li>業界団体の手引書等を参考としながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する。</li> <li>その他においても弾力的な運用を行う。</li> </ul>

### 弾力的な運用の例

モニタリング頻度の低減  
記録作成・保管の簡素化

### 注意点

基準 B の最終的な食品の安全性は、基準 A が適用される企業と同等の水準が確保されなければいけない。

### 事業者の例

- ※1 食肉販売業 弁当調理販売
- ※2 飲食店 給食施設
- ※3 食品の保管業 食品の運搬業

## HACCP 導入に向けての参考資料

厚生労働省のホームページには HACCP 導入のための様々な情報が掲載されています。これらを参考に、HACCP の仕組みづくりを始めることができます。以下のようなものが掲載されています。

- ・食品製造における HACCP 入門のための手引書
- ・食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル
- ・HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)
- ・動画：食品製造における「HACCP 導入の手引き」(Youtube 配信)
- ・食品等事業者団体が作成した業種別手引書

HACCP の講習会や導入サポートを承っています。  
まずは弊社までお問い合わせください。

## 害虫紹介

### ノミ類

ノミはペットを飼っている家で発生するイメージを持たれているかもしれませんが、実際にはペットを飼っていないくても、野生動物が屋内に住み着くことで発生することがあります。

#### 生態

ノミ類は、1~9mm程度の小型の昆虫です。動物の血液を吸血します。日本には、ネコノミ、イヌノミ、ヒトノミなど80種以上が分布していますが、人への被害のほとんどはネコノミによるものです。ノミが吸血する動物は、ヒト、ネコ、イヌ、タヌキ、ハクビシン、ネズミなどです。成虫は体が扁平で、翅はなく、ジャンプして動物に飛びつきます。ジャンプ力が高く、体長の約100倍にも相当する高さ(30cm)にまで飛びつくことができます。成虫は雌雄共に吸血し、生涯に400個程産卵します。卵は数日で孵化し、幼虫は成虫の糞や周りの有機物ゴミを餌に成長するため、幼虫は吸血しません。



図 ネコノミ  
*Ctenocephalides felis*  
(日本ペストコントロール協会)

#### 被害

ノミはジャンプして飛び移った箇所から吸血します。そのため、被害は膝下などの露出部に集中することが多いです。刺された箇所は赤くなり、激しい痒みを生じます。痒みが数日間続くことがノミによる被害の特徴です。

#### 対策

建物内に野良猫やタヌキ、ハクビシンなどの野生動物が住み着いた場合に、その周囲から多数発生します。そのような場合は、まず野生動物を追い出した後に、薬剤処理を1~2週間間隔で数回実施します。また、イヌやネコなどのペットを飼っている場合は、野良猫などからもらい、屋内で繁殖することがあります。その場合は同様に屋内に薬剤処理をするだけでなく、ペットに専用の駆除薬を使用します。卵や幼虫は、家具の隅、カーペットの裏、フローリングの隙間などに生息するため、屋内の掃除をすることも重要な対策です。

## 食中毒情報

今月は、患者数としてはノロウイルスが圧倒的に多かったですが、件数としてはカンピロバクターの方が多い状況でした。カンピロバクター食中毒は、加熱不足、食材からの二次汚染が原因になる場合が多いため、加熱温度や調理器具の洗浄・使い分けなど、調理工程の管理に注意を払ってください。

12月に入って、牛の生レバーを提供した焼肉店が食品衛生法違反で逮捕される事件が発生していました。「SNSなどに写真をアップしないでください」などと、口止めをして提供していたようです。幸いなことに、食中毒などの健康被害は出ていなかったようですが、法令違反であることを認識しながら提供していたことに悪質性が感じられます。肉の生食には食中毒菌のリスクがつきまとうため、十分に加熱調理するようにして下さい。

### 全国食中毒発生状況 (11/15~12/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	14	63
ノロウイルス	11	380
寄生虫	6	7
自然毒	4	11
不明・その他	8	310

『ひとつ、ふたつ...快適環境を生み出します』

**MARUMA M/TEC**  
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	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL: (052)325-3306 FAX: (052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL: (042)850-6454 FAX: (042)850-6456	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
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL: (054)202-0210 FAX: (054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL: (092)707-7810 FAX: (092)707-7870