

## 特集：HACCP制度化の施行スケジュール マルマ主催セミナー開催案内

### 巻頭言

浜松駅から北東一画がぼっかりと暗闇に成っている、ヘリからの映像が全国ニュースで流れました。そのど真ん中にマルマがありました。今回の台風24号の影響で浜松市の多くの地域が停電し、完全復旧までに1週間以上を要する大きな災害を経験しましたが、ある意味最高の災害予行訓練をさせてもらったと思います。

9月30日の夜11時頃から、復旧した10月2日の夜7時30分まで約2日間の停電を経験しました。10月1日の朝会社に行くと暗闇の中、社員たちが集まっていました。マルマにとって停電で一番の問題は検査室の冷凍庫・冷蔵庫が使えなくなってしまう事です。急ぎ状況を確認しましたが、当然止まっていました。大変肝を冷やしましたが、今回は幸いなことに暑さが一段落して気温が下がっていたことで、庫内の温度はあまり影響を受けずに問題の無い範囲で維持することが出来ました。これが真夏の時期であったらすべてがダメになり、その損害だけでなく検査その物の再開にも多大な影響が出たと考えられます。夜間など人の居ない時の対策として、蓄電池などでの緊急バックアップ体制を検討しなければいけません。

今回もう一つ大きな問題がありました。それは本社のサーバーが動かない事で、停電していない支店の営業活動にも影響をあたえてしまったと云う事です。サーバーにアクセスできないことで多くの仕事が止まってしまいました。サーバーの問題はデータの消失くらいしか想えていなかったので、定期的なデータのバックアップはしていましたが、こんな問題があるとは浅はかでした。急ぎ発電機を回し動かしたのですが、ここでもう一つ幸いしたことがありました。それはマルマが都市ガスではなくプロパンガスを使っていたことで、プロパンガスの発電機を使う経験が出来たことです。圧倒的にガソリンよりプロパンの方が安定して発電し、使いやすい事が分かりました。

突然大きな災害に遭われて、今も通常の生活が出来ていない方々には、この様な言い方は申し訳ない気がしますが、私たちは、今回この災害を経験できたことに感謝しなければいけないと感じます。それは、次の準備をする時間を頂けたからです。この時間を無駄にしてはいけないと思っています。

(雅)

## HACCP 制度化の施行スケジュール

HACCP 制度化を含む改正食品衛生法が 6 月 13 日に公布されましたが、実際に施行されるのはまだこれからです。今後は、HACCP 制度化の具体的な内容が政省令で定められ、その後完全施行となる予定です。そのおおよそのスケジュールが、厚生労働省から示されています。下の表は、改正食品衛生法全体のスケジュールです。この中で、青枠で囲った②HACCP の部分が HACCP 制度化の施行までの流れになります。

### 改正食品衛生法施行スケジュール

平成30年9月現在

	2018年 7~12月				2019年 1~6月			2019年 7~12月		2020年 1~6月
①広域連携	関係機関との調整 8月	→パブコメ 11月	省令監視指針公表	→実行 第1回協議会開催 要領等決定						
②HACCP	業界との調整 検討会開催			WTO通報 →パブコメ		→WTO通報 →パブコメ	→WTO通報 →パブコメ	引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正	※2021年まで現行基準適用	実行
③営業許可	検討会開催 自治体向け説明会		→WTO通報 →パブコメ					自治体条例改正 システム開発	※2021年施行	
④リコール	業界との調整 自治体	→WTO通報 →パブコメ						自治体条例改正 システム開発	※2021年施行	
⑤輸出入	原案作成	→WTO通報 →パブコメ							※2021年まで現行基準適用	実行
⑥指定成分	業界との調整 厚労科研等		→WTO通報 →パブコメ	→薬食審・食安委		→WTO通報 →パブコメ		→WTO通報 →パブコメ	省令告示公表	実行
⑦容器包装	業界との調整 検討会開催	→WTO通報 →パブコメ		→WTO通報 →パブコメ	→政省令公表	→WTO通報 →パブコメ	→WTO通報 →パブコメ	→WTO通報 →パブコメ		実行
各地域の保健所等を対象とした説明会				各地方厚生局（全国 8 ブロック）ごとに、対象地域の一般事業者を対象とした説明会						

8 月に、自治体向けの説明会が実施されました。ここでは今後のスケジュールなどが説明されています。

11 月には、各ブロックごとに政省令についても含めた説明会が開催される予定です。ここで、HACCP の考え方に基づく衛生管理（旧基準 A）と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（旧基準 B）の線引きや、管理基準などの案が示される可能性があります。

政省令については、中身が決まって公布されるのは 2019 年 6 月までとなっています。それまでは、各業界団体が順次作成している手引書に基づいた衛生管理に取り組めるように、先ずは皆さんの属する業界団体の資料に目を通してみて下さい。 ( <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html> )

## セミナー開催「HACCP制度化に備えるための衛生管理」

マルマでは、下記の内容でセミナーを開催いたします。前頁でも紹介したように、HACCP制度化のスケジュールが着々と進みつつあります。しかし、衛生管理の見直しや、科学的根拠の確認など、どのように手を付け始めればよいか困っている事業者が多いのが現状です。そこで、ヒントになるようなセミナーを企画いたしましたのでご参加ください。（このページをそのまま申込用紙としてFAX、メールして下さい）

### HACCP制度化に備えるための衛生管理

6月13日に改正食品衛生法が公布されました。HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)制度化による衛生管理を実践する具体的な項目である『清掃、殺菌、検査』について、各専門分野の講師によるセミナーを開催します。浜松市保健所からも、HACCP導入の現状と制度化について、ご講演をお願いしています。また、食品衛生7Sを提唱する食品安全ネットワークの最高顧問 米虫節夫氏から、HACCP制度化に関する最新情報を提供してもらいます。HACCP制度化への対応に悩んでいる多くの方々のご参加をお待ちしています。

日 時：2018年10月23日（火） 12:40 開場／13:00 開演

場 所：株式会社マルマ <静岡県浜松市中区佐藤2-5-11>

定 員：40名 定員になり次第、申込みは終了となります

主 催：株式会社マルマ、PCO微生物制御研究会

後 援：環境管理技術研究会

受講費：5,000円（当日受付でお支払いください）

内容 開演／マルマ挨拶（13:00～13:10）

①衛生ブラシと作業手順書について（13:10～13:50／40分）

（株）バーテック 営業部 ご担当者

②食品製造現場における洗浄殺菌剤（13:50～14:30／40分）

（株）ウエノフードテクノ技術開発部 ご担当者

③HACCPにおける微生物検査の利用方法（14:30～15:00／30分）

株式会社マルマ 検査部 横山 博

④浜松市におけるHACCP管理について（15:20～16:10／50分）

浜松市保健所 生活衛生課 落合 優実

⑤HACCP制度化に向けた最新動向（16:10～17:00／50分）

大阪市立大学大学院 客員教授 米虫 節夫

⑥全体総括及び意見交換（17:00～17:15）

### 参 加 要 領

<参加申込み> FAXまたはe-mailでお申し込み下さい。参加（受講）される方は、事前に必ず参加登録をして下さい

<申込み先及びお問合せ先> 株式会社マルマ 〒430-0807 静岡県浜松市中区佐藤2-5-11

TEL 053(464)6400 FAX 053(465)4120 e-mail: info@maruma-ec.co.jp

..... キリトリセン .....

参加者氏名 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

ご住所・所属（会社名）\_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

## 害虫紹介

### アリガタバチ

アリの形をしたハチということで名づけられたこの虫は、小型の寄生蜂の仲間です。刺咬性があり、近年被害が拡大しているのは、シバンムシに寄生するシバンムシアリガタバチという種です。

### 生態

アリガタバチはアリに似たハチの一種で、体長は2mm前後です。雄のみが翅を持ち、雌には飛行能力がありません。シバンムシアリガタバチでは体色が赤褐色で、6~9月に発生します。宿主であるシバンムシが畳を餌とするため、マンション上層の乾燥した畳のある和室などでも発生がみられます。また、シバンムシは乾燥した食品（小麦粉、菓子類など）も好むため、食品工場内でもしばしば発生します。

### 被害

アリガタバチの雌は産卵の際に宿主をマヒさせるための毒針を持っています。人が偶発的に刺されてしまうと、軽い痛みが続いた後、3日ほど患部の腫れと痒みがでます。稀に「アリガタバチ刺症」というアリガタバチ特有の皮膚炎が発症し、全身に痒みを伴う湿疹が出ることがあります。通常1週間ほどで症状は治まります。場合によってはアナフィラキシーショック（強いアレルギー症状）を引き起こすこともあるため注意が必要です。

### 対策

宿主であるシバンムシと共に駆除することが重要となるため、エアゾール剤や燻煙剤などの薬剤で駆除が効果的です。畳が発生源の場合、完全な駆除には畳の天日干しや加熱乾燥処理が有効です。シバンムシアリガタバチは走光性（光に誘引される性質）がありますが、毒針を持つ雌は翅を持たないため、捕虫器（ライトトラップ）での捕殺はあまり期待できません。刺された場合には抗ヒスタミン軟膏でケアしてください。万が一、痛みがひどいときには、早めに医師の診断を受けてください。

### 食中毒情報

今月最も多かったのはカンピロバクターを原因とした食中毒でした。次いで自然毒を原因とした食中毒が多く、先月と比べて増加傾向でした。秋になってキノコや山菜を探る機会が増えていることも一つの要因と思われます。キノコや山菜は有毒な物も多いため、食用と判断できないものは口にしないようにして下さい。

今月、家庭内で発生した食中毒が報道されていました。自宅で焼肉を食べて食中毒になってしまったようです。報道では飲食店などの食中毒情報がほとんどですが、家庭でも年間100~200件は発生していることが報告されています。家庭内食中毒は報告されているものが少ないため、実際ははるかに多いと推測されています。家庭の食事でも、食中毒予防には注意が必要です。



図 シバンムシアリガタバチ

*Cephalonomia gallicola*

(日本ペストコントロール協会)

### 全国食中毒発生状況 (9/14~10/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	19	110
自然毒	12	22
寄生虫	8	8
病原性大腸菌	6	82
不明・その他	17	701

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』  
**MARUMA**  
 株式会社 マルマ **TEC**  
 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  
 T E L : (053)464-6400 F A X : (053)465-4120  
 東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田2-15-14-402  
 T E L : (042)850-6454 F A X : (042)850-6456  
 静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島960-1  
 T E L : (054)202-0210 F A X : (054)202-0220

名古屋支店 / 〒452-0946 愛知県清須市廻間1-5-9  
 T E L : (052)325-3306 F A X : (052)325-3326  
 関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町2-4-15  
 T E L : (078)842-6755 F A X : (078)858-6802  
 福岡支店 / 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉5-10-3-102  
 T E L : (092)707-7810 F A X : (092)707-7870