

特集：HACCP 制度化に関わる厚生労働省令の公布

巻頭言

みなさん、六花亭をご存じですか。私も大好きな「マルセイバターサンド」で有名な、北海道帯広の製菓メーカーです。その創業者である小田豊四郎氏が創刊した「サイロ」という児童詩集があり、その詩集が来年創刊 60 年を迎えます。

小田豊四郎氏のモットーが「地域文化に対し、商売を通じて如何に貢献できるか」であり、その貢献の一つとして「物のない時代、十勝の子供達の心が豊かに育ってほしい」との思いから児童詩集サイロを発行したそうです。その児童詩集サイロは昭和 35 年 1 月に初回発行され、来年還暦を迎えます。そしてさらに内容が充実し発行部数も増えていることを聞き、驚きとともに感動すら覚えました。因みに、その表紙絵を描いたのが十勝の開拓者であった坂本直之氏で、氏が描いた草花が今の六花亭の包装紙の柄にもなっています。

実はこのエムテックインフォメーションも初回発行から今月 180 号を迎え、来年より 16 年目をスタートさせます。発行当初の大変さや人材難で途中休止も考えた時のことを思うと、自分ながら本当によく続けてこられたかと、ちょっと感動しています。ここまで来ると辞めることなど考えられません。お客様に感謝の気持ちを表す事が出来る唯一のものでありますので、これからも更なる充実を図り、継続させたいと思っています。サイロにはまだまだ及びませんが、還暦そして大還暦（120 年）目指して頑張ります。

平成から令和となった記憶に残るこの 1 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。来年も皆様に喜んでいただけるよう努力してまいりますので、引き続きのお付き合いの程、よろしく願い申し上げます。良いお年をお迎えください。

株式会社マルマ
代表取締役社長 鈴木雅太郎

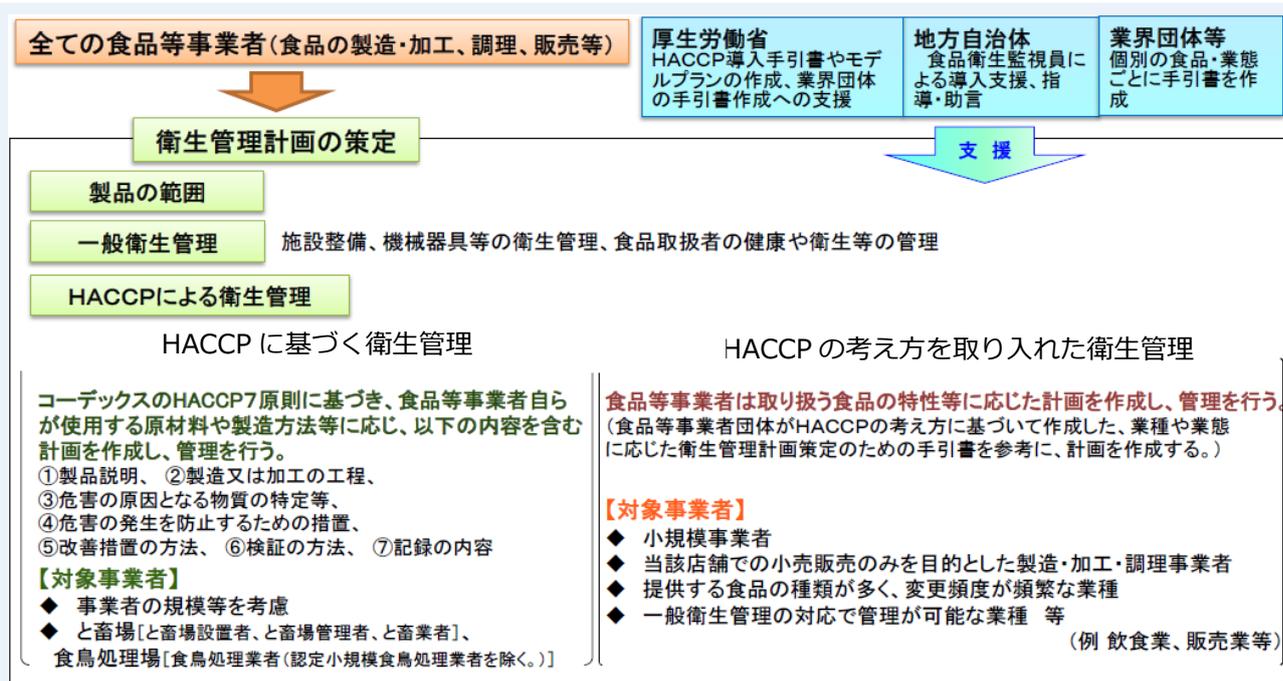
HACCP 制度化に関わる厚生労働省令の交付

食品衛生法が2018年6月に改正され、HACCPによる衛生管理が制度化(義務化)されることになりましたが、対象事業者などについては省令の公布待ちの状態でした。その厚生労働省令が2019年11月7日に交付されました。そこで今回のエムテックインフォメーションでは、厚生労働省令の中で、HACCP 制度化に関わる部分について紹介させていただきます。



HACCP 制度化の対象事業者について

食品衛生法では、下記に示す図の通り『HACCP に基づく衛生管理を実施する事業者』と、『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施する事業者』に分けられることが決まっていたのですが、後者に該当する小規模事業者等の範囲については具体的に示されていませんでした。今回の省令で、小規模事業者等について、また、新たに対象外になる事業者についても決められました。



対象外の事業者について

次の4つの事業者については、HACCP による衛生管理計画は無くても構わないとされています。

- ・ 食品または添加物の輸入をする営業者
- ・ 食品または添加物の貯蔵のみ、または運搬のみをする営業者 (冷蔵、冷凍を除く)
- ・ 容器包装に入れられ、冷凍または冷蔵によらない方法で保存した場合において、腐敗、変敗などの劣化により危害発生のおそれのない物の販売をする営業者
- ・ 器具または容器包装の輸入または販売をする営業者

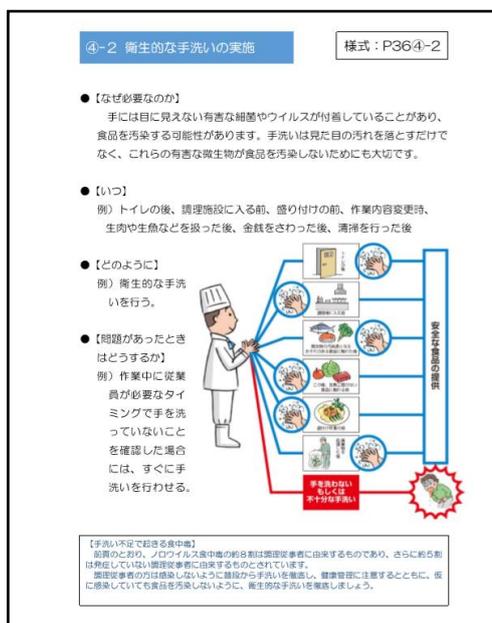
小規模事業者等について

小規模事業者等の範囲については、とても関心の寄せられていた点でしたが、今回次のいずれかに該当する事業者と決められました。

- ・食品の取扱に従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する営業者
- ・製造、加工所と販売所が併設または隣接している者
- ・飲食店営業を行う者
- ・パンを製造する営業を行う者
- ・そうざい製造業
- ・調理機能を有する自動販売機で食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者
- ・容器包装に入れられ、または容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、または販売する営業者
- ・食品を分割し、包装容器に入れ、または包装容器に包み販売する営業を行う者

小規模事業者等への手引書

小規模事業者等に対しては、ベースとなるマニュアル（手引書）の作成が進められています。これらは、各業界団体などが作成し、厚生労働省の承認を得られたものについて、順次ホームページで公開されています。



手引書の URL はこちらになります ↓

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

12月15日時点で、55の手引書が公開されており、今後も追加される予定です。皆さんの製造品目に最も近い手引書を選んで、それを基に自社のマニュアルに変えていってください。（期限：2021年6月）

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！

害虫獣紹介

イタチ

可愛い見た目をしたイタチですが、私たちの快適な生活を脅かす危険性を持ち合わせた害獣でもあります。今回はそんなイタチについて紹介します。

生態

イタチはネコ目イタチ科イタチ属の動物で日本全域に生息しており、主に在来種のニホンイタチや外来種のチョウセンイタチがいます。胴長短足で細長い体をしているのが特徴で、雄は体長が30~40cm、雌は20~30cmあります。生息場所は主に平野部の草地、川沿いや湿地などの水辺ですが、餌を求めたり外敵から身を守るために田畑や人家に住むこともあり問題になっています。主な餌はネズミですが、その他に小型の鳥類や魚類、昆虫、果物を食べる雑食性です。



図 イタチ
Mustela sp.

(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

屋内に侵入し天井裏や床下、壁の間で生活するため、排泄物によるシミや悪臭、感染症の被害があります。また、屋内を走り回る音や鳴き声による騒音、ペットや家畜などの食害などがあります。その他に、イタチは体にダニやノミを付着させているため、屋内にそれらをまき散らし痒みや喘息などのアレルギーの原因にもなります。見た目に反して凶暴な性格であるため、噛まれて怪我をする被害も出ることがあります。

対策

イタチは「鳥獣保護法」の狩猟鳥獣であり、捕獲には一定の条件があります。また、メスは捕獲が禁止されています。捕獲以外で個人にできる対策としては、侵入口や出入口になりえそうな場所を封鎖することです。3cmほどの隙間があれば侵入できるため、それよりも穴が小さい金網などで封鎖します。その他に、イタチは嗅覚が発達していることから木酢液や竹酢液、クレゾール石鹼といった忌避剤で解決する場合があります。

食中毒情報

今月は、自然毒を原因とした食中毒が最も多く発生していました。その内訳は、毒キノコ、スイセン、フグ毒でした。自然毒による食中毒は、ほとんどが食用と間違えて自分で採取して食べることで発生しています。植物や魚などは、似た種類が多く、見分けるのが困難なため、食用であることが明確でない物は口にしないようにして下さい。

冬季に入って、ノロウイルスの流行期になりました。マルマに検査依頼で届いた検体でも、ノロウイルス陽性検体が増えています。ノロウイルス感染者が増加していることから、ノロウイルス警戒情報を出す自治体が出てきました。感染者が増えることで食中毒発生のリスクも高まっています。従業員の健康チェックや手洗い強化で予防をお願いします。

全国食中毒発生状況 (11/15~12/15 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
自然毒	7	14
カンピロバクター	5	58
ノロウイルス	3	51
寄生虫	3	7
不明・その他	3	73

『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.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 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402
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 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
TEL：(0567)69-4080 FAX：(0567)69-4081
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 / 〒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