

特集：有機 JAS 制度

巻頭言

マルマでは「働き方改革」の一環で、遅ればせながらですが「必要な時に休みが取れる」仕組み作りを模索しています。

マルマは業種的にも企業規模的にも、いままで休みが取りづらい会社でした。取れない理由は大きく3つあると思っています。まず一つが、消毒業と云う性質上、お客様が休みの時に（昼夜関係なく）実施することが多い仕事です。二つ目が生き物相手ですので、常に緊急対応できることが望まれます（生き物に休日はありません）。そして、最後が一番の問題点ですが、業界の規模が小さいため、必然的に一社当たりの規模も小さくなります。因みに業界の約九割の会社が社員数10人以下の規模です。一つ目と二つ目の理由は、働き方に対する社会の理解が進んだこともあり、相当緩和されてきています。業務中の施工を許容してもらえる割合も増えていきますし、問題が起こっても休日を理由に施工を平日にして頂けることも多くなってきました。かと言って全てが許されるわけではなく、生き物（大型の獣から微生物・ウイルスまで）を相手にするサービス業であることには変わりはなく、私は365日24時間対応（まだまだ全く不十分です）が、この仕事の基本であると考えています。

となると、最後の3番目の理由が先述した通り一番解決が難しい問題です。そもそも社員数が少ないから中小企業であるわけで、一人の人への仕事の依存度が当然高いのです。一つの仕事を一人が担当していれば、その仕事がある限りその人に休みはありません。それが二人になれば少し分担出来るようになり、さらに5人、10人と増えていけば依存割合も減り、より休みも取れるようになるわけで、至極当然の話です。しかし、その前に人を増やすには売上を増やさなければいけません。これも当り前の話ですがこれが一番難しく、なかなか解決できません。やはりサービス業が売上を増やすには、お客様のご要望にどれだけお応えできるかが基本だと思います。そして消毒業へのお客様のご要望は「今すぐ、目の前の問題（生き物）を解決してくれ」だと考えます。するとやはり夜間・休日の仕事が増えることになり、大きな矛盾が生まれます。

マルマは30年かけてやっと社員数100人規模になりました。私の計算ではこれを200人規模までもっていけば、お客様のご要望に100%お応えできる「365日24時間対応」をしながら、従業員の皆さんも100%「必要な時に休みが取れる」会社になると思っています。これをあと10年で達成したいと思います。がんばります。

(雅)

有機 JAS 制度

“オーガニック”や“有機”と記載された食品や農産物は、消費者に健康的で安心な印象を与えます。しかし、このオーガニックや有機という言葉は、どのような食品や農産物につけても良いのではなく、法律によって使用条件が細かく決められています。今回の M-TEC インフォメーションでは、オーガニックや有機の表示に関わる有機 JAS 制度についてご紹介します。

有機 JAS とは








有機 JAS 制度は、“有機”、“減農薬”、“ナチュラル”といった多様な表示が氾濫し、消費者の適正な商品選択に支障が生じていたことから、それを解消するために JAS 法の下で 2000 年に施行された制度です。この制度において、農林水産大臣に認可された登録認証機関によって検査され認証を受けたもののみが、“オーガニック”や“有機”の表示をすることができることになりました。**有機 JAS 制度は農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として、自然界の力で生産された食品であることを表しており、認証を受けると有機 JAS マークを使用することができます。**



有機 JAS マーク
(農林水産省 HP より転載)

有機 JAS の規格

現在、有機 JAS には、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機藻類、有機飼料の規格が定められています。商品の名称に“有機”と表示する際に、有機 JAS マークの貼付が必要であるかについては以下の通りです。

規格	商品の例	有機 JAS マーク貼付
有機農産物	米、野菜、果物など 	必須
有機加工食品	有機農産物加工食品 野菜加工品、しょうゆ、豆腐、ジュース等 	必須
	有機畜産物加工食品 牛乳、乳製品、ハム、ソーセージ等 	必須
	有機農畜産物加工食品 畜産物と農産物を原料として使用する食品 (クロワッサン、ミルクチョコレートなど) 	必須
有機畜産物	肉、卵等 	必須
有機藻類	ワカメ、コンブ、クロレラ等 	必須
有機飼料	牧草、配合飼料等 	任意

※有機 JAS 規格が制定されていない品目・・・水産物とその加工食品、酒類、水耕栽培農産物、化粧品など

有機 JAS における生産のポイント

例えば有機農産物の場合、栽培の方法、機械の管理、格付の方法、出荷の管理など、一連の作業行程についてのルールを認証規格に基づいて決めます。そしてその生産方法のルールに従って管理し、その行程を日々記録する必要があります。有機 JAS における生産方法の基準（ポイント）は以下の通りです。

	有機農産物	有機畜産物	有機加工食品
	<ul style="list-style-type: none"> ・堆肥等による土作りを行い、播種・植付け前2年以上及び栽培中に（多年生作物の場合は収穫前3年以上）、原則として化学的肥料及び農薬は使用しないこと ・遺伝子組換え種苗は使用しないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料は主に有機飼料を与えること ・野外への放牧などストレスを与えずに飼育すること ・抗生物質等を病気の予防目的で使用しないこと ・遺伝子組換え技術を使用しないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・化学的に合成された添加物や薬剤の使用は極力避けること ・原材料は、水と食塩を除いて、95%以上が有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品であること ・遺伝子組換え技術を使用しないこと

有機 JAS における衛生管理と防虫防鼠

衛生管理

有機 JAS（有機加工食品）における衛生管理では、一般的な食品工場において必要とされる衛生管理プログラムに加えて、以下の内容が求められます。

- ① 放射線照射が行われていないこと（病虫害防除、食品の保存、病原菌除去又は衛生の目的）
- ② 薬剤により汚染されないように管理されていること（農薬、洗浄剤、消毒剤、その他薬剤）
- ③ 非有機品と混合されないこと

防虫防鼠管理

食品工場では害虫や鼠に対して薬剤による駆除作業を行うのが一般的ですが、有機 JAS（有機加工食品）の工場では、製造のラインや保管施設では薬剤を使用することなく、**物理的な方法によって対応する**のが基本となります。しかし、どうしても使用の必要が生じたときには、一部の薬剤を使用することは認められています。以下は防虫防鼠の管理手順です。

- ① 原材料、製品、人の出入り、動きを確認する
- ② 構造的にどの地点でどのような危害が懸念されるかを予測する
- ③ 実際の監視（モニタリング）を行ない、その結果を分析する
- ④ 対策を検討・実施する（清掃、従業員教育、構造的改善、薬剤処理など）

有機 JAS（有機加工食品）で使用が可能な薬剤

除虫菊抽出物	ケイソウ土	ケイ酸ナトリウム
二酸化炭素	カリウム石鹼 (軟石鹼)	エタノール
フェロモン	カプサイシン	ゼラニウム抽出物
重曹	ホウ酸	シトロネラ抽出物

有機 JAS の衛生管理・防虫防鼠についてご相談下さい

害虫獣紹介

モリチャバネゴキブリ

モリチャバネゴキブリは屋内で発生するチャバネゴキブリと似ており、勘違いされることが多い虫です。今回はこの昆虫についてご紹介します。

生態

日本では千葉県以南、山形県以西の平地から低山帯に分布しています。体長は1.0～1.2 cmほどの大きさです。茶色の透明な翅を持ち、胸背部にある特徴的な紋様は、黒くやや太い2本の線がU字型になっています。それに対し、本種と似ているチャバネゴキブリは胸背部の紋様が八の字型で直線的です。チャバネゴキブリと異なり、飛翔することができるため、危険を感じると低空を飛んで逃げる場合があります。

本州では中齢から老齢の幼虫で越冬し、4～6月頃に羽化して秋までの期間で繁殖します。森林や草地に生息しており、枯葉や落葉の堆積した場所を住処とします。雑食性ですが、主に花の蜜や落葉、樹液などの植物質を食べます。



モリチャバネゴキブリ

写真 モリチャバネゴキブリ
Blattella nipponica
(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

屋内に侵入することがあり、食品工場などでは異物混入の原因になることがあります。また、発見した際に不快感を与えます。基本的に屋内に定着することはないため、工場や飲食店で大量発生することはありませんが、チャバネゴキブリと混同し、不必要な薬剤処理を行ってしまう場合があります。

対策

発見した際にはピレスロイド系の薬剤を噴霧することで駆除できます。徘徊して侵入することが多く、屋内への侵入経路を塞ぐほか、洗濯物や荷物に付いていないことを確認しましょう。工場や家屋の周囲の枯葉や落葉を除去し、生息できる環境を減らすことも効果的です。

食中毒情報

今月は、件数としては寄生虫、患者数としてはウエルシユ菌を原因とした食中毒が最も多く発生していました。暖かくなってきて、ノロウイルス食中毒の発生が少なくなってきた一方で、細菌性食中毒の発生が増えてきました。今月患者数が多かったウエルシユ菌も細菌性食中毒の一つです。ウエルシユ菌食中毒は別名「給食病」と呼ばれ、大量調理や作り置きした食品で発生することが多く、1件当たりの発生患者数が多い特徴があります。今月発生した食中毒も学食などで発生していました。ウエルシユ菌は加熱しても完全には死滅しないため、煮物などを作り置きして室温に長時間放置すると食中毒に繋がってしまいます。特に今からの暖かい時期は細菌が増殖しやすいため、作り置きする食品は速やかに冷却する、提供前に再加熱するなどの予防対策をお願いします。

全国食中毒発生状況 (4/15～5/15 新聞発表分等)

原因物質	件数	感染者数
寄生虫	12	12
カンピロバクター	6	36
自然毒	4	10
ノロウイルス	3	24
不明・その他	6	369

『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 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14
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
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
TEL：(06)6475-6550 FAX：(06)6475-6567