

コードックス国際規格の現状  
人畜共通感染症の現状  
BSE危機以前のEU域の  
食品安全法は、品目ごとに  
個別に制定された法令の集  
積であつたため、規制内容  
のHACCPの取り組み  
検査機関に属する二十人で  
あった。派遣目的は、欧州  
食品衛生関連会社及び登録  
されたHACCPの取り組み  
の視察調査を行った。参加者は、  
日本全国の食品製造会社、  
食品衛生関連会社及び登録  
されたHACCPの取り組み  
の視察調査を行った。

## すべての事業者にHACCPを義務化

### BSE危機をきっかけに食品安全体制を改革

CCP導入におけるHACCPのきっかけは、一九九六年食肉牛に発生したBSE(牛海绵状脑症)危機によって起きた。この欠陥が顕在化し、食品安全体制の改革の必要に迫られる結果となつた。そして、新しい規制は、二〇〇二年に一般食品法規則として採択されたこととなつた。その内容は、①生産現場から食卓に至るまでの全工程における衛生管理の実施②期に食品関連事業者へのHACCP導入が活発化することとなつた。

## 欧洲食品衛生調査団に参加して

微生物課 石橋 弥

平成二十一年十月二十五日から十二日間、(社)日本食品衛生協会主催の第三十五回欧洲食品衛生調査団に参加した。調査団は、ドイツ、ベルギー、フランス、スイス及びイタリアの五カ国を訪問し、それらの国々に立地する食品製造会社、



**HACCP** (ハサップ / ハセップ) : 原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための管理点を特定する。そして、その管理点を継続的に監視・記録することで異常が認められた場合は対策をとることで、不良製品の出荷等を未然に防ぐことができる食品衛生管理システム。

## 環境保健協会職員海外研修レポート

当会職員2人が、中国四川省環境保護合作事業技術協力団(11月)および第35回欧洲食品衛生調査団(10月・11月)に参加した。その内容を報告する。

## 中国四川省環境保護合作事業技術協力団に参加して

企画開発センター次長  
松尾 秀明

平成二十一年十一月十五日から七日間の日程で、中国四川省環境保護合作事業技術協力団に広島県及び中国電力(株)の方々に加わり、中国を訪問しました。今回は、四

川省成都市及び達州市を訪ね、環境保護状況の紹介や意見交換を行い、火力発電所などを視察しました。四川省は中国の西南部の長江上流に位置し、人口は九千

万人、面積は日本の約一・三倍を有しています。米、絹、茶は、国内有数の生産量を誇り、近年は鉄鋼、機械、化学工業等の発展に力を入れています。

## 「意識向上」「経済との両立」が鍵

「意識向上」「経済との両立」が鍵

（中・下編に続く）

CCP導入におけるHACCPのきっかけは、一九九六年食肉牛に発生したBSE(牛海绵状脑症)危機によって起きた。この欠陥が顕在化し、食品安全体制の改革の必要に迫られる結果となつた。そして、新しい規制は、二〇〇二年に一般食品法規則として採択されたこととなつた。その内容は、①生産現場から食卓に至るまでの全工程における衛生管理の実施②期に食品関連事業者へのHACCP導入が活発化することとなつた。

達州市は、四川省東部地域の河川交通・陸上交通の重要なハブで、成都、西安、重慶など結ぶ交易の拠点となっています。中国有数のガス田を操業するほか、石炭、リチウムなど豊富な天然資源を有している地域です。

成都市から達州市に向かう道中は、昭和三十年代から時が止まつたかのような農村風景が続いています。たまたま目についたごみ集積場では、分別されていないごみが野積みされ、幌なしのバタンごみが運搬されている光景をみると、分離の徹底や衛生面が今後の課題となりそうです。



技術交流会での集合写真（筆者は前列左から2番目）



（遠州市）石炭火力発電所のクーリングタワー

達州市で視察した石炭火力発電所のクーリングタワー

技術交流会では、広島県の研修を終え、環境行政のリーダーとなって活躍している環境保護局職員が多く参加され、環境保護状況について活発な意見交換を行うことができました。

環境問題は、今や国を越えて地球規模で解決していくなければならない課題です。そのためにも、四川省と広島県が、今後も実態に即した効果的な技術協力をを行い、地球環境の保全に貢献できることを願っています。



○問い合わせ先○

〒730-8631 広島市中区広瀬北町9-1 (財)広島県環境保健協会  
環境生活センター認証検査課 TEL: 082 (293) 1514 (ダイヤルイン) FAX: 082 (293) 1531

## 食の安全・安心をめざした「広島県食品自主衛生管理認証制度」

### 食の安全・安心に対する社会的評価が高まります

- ①消費者から自主的な衛生管理の取り組みへの努力が評価されます。
- ②第三者機関が認証することで客観的に評価され社会的信用が得られます。
- ③食中毒などの発生リスクが低減します。
- ④大掛かりな設備投資をしなくても衛生水準が上がります。

※右表は当会がこれまでに認証した施設名（平成22年1月31日現在）

カキ作業場 (2類)	クニヒロ株式会社 占部水産株式会社 有限会社北吉水産 株式会社ヒロショク 山栄水産株式会社 仁保加工センター 倉橋島海産株式会社 マルヒロ水産株式会社 広島県漁業協同組合連合会 株式会社大久加工事業部 株式会社オオノ	GPセンター	全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター 世羅GPセンター
加工のり製造業	株式会社やま穂 株式会社三国屋戸内工場 広島海苔株式会社海田工場 丸徳海苔株式会社	冷却機の施設	電力能力は三万キロワット／日×二基、 施設で、発電所は、供用開始した、発
菓子製造業 (洋生菓子)	パッケンモーツアルト 株式会社やまだ屋	凍結庫の施設	法は日本のように海水ではなくク
弁当・うさぎ 製造業	株式会社あじかん 株式会社フレッシュセブン本社工場 株式会社フレッシュセブン第二工場 株式会社フレッシュセブン第三工場 わたやごちうデリカ	冷却機の施設	リングタワーで冷却しています。
煮豆・佃煮製造業	宝山食品工業株式会社	冷却機の施設	法は日本のように海水ではなくク
菓子製造業 (その他)	株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場	冷却機の施設	リングタワーで冷却しています。