続・一歩先行く 衛生管理 HACCPチャレンジ事業

平成30年6月、国は食品衛生法の改正を公布しました。改正された食品衛生法が施行されると、食品事業関係者にHACCPが制度化されます。当協会は、食品衛生管理の指導・助言などを行っており、HACCP導入の支援も行っております。このシリーズでは、当協会が支援した事業者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。

海外販路も考えた導入

安心・安全・良い商品を

⑪ ㈱上万糧食製粉所

認証日:平成30年2月20日
所在地:広島市安佐南区伴南
2-5-19-13
西風新都セントラルシティ
創　業:昭和3年9月
話し手:取締役　工場長　吉田　強治　様

■業務内容

大豆や米などの穀物をばい煎して粉に加工する製粉業を行っています。きなこや米粉、もち粉はもちろん、近年はチョコバーなどお菓子などに利用されるパフの生産などにも力を入れています。

■ハサップチャレンジのきっかけと取り組み

『安全・安心・良い品質の商品をお客様に届け続けるために』と社長の号令もあり、今後の衛生管理を見据え、情報収集や研修を経て、この度の導入に至りました。

また、2020東京オリンピックなど海外の方が日本の食文化に触れる機会が多くなるため、安心して楽しんでいただけるように、さらに海外への販路なども考え、導入いたしました。

■衛生管理のこだわりポイント

社長を筆頭に、社員全員で、お客様に良い製品をお届けするという思いを共有しています。清掃では、「防虫清掃」と「美観清掃」の2つの設定を設け、見えない部分も強化して取り組むなど力を入れています。

現在の地に移転して13年となりますが、工場がきれいなのは、目的を共有した社員の協力あってこそです。

■消費者の皆さまへ

健康や和食ブームで、「きなこ」が注目されたり、小麦アレゲンであるグルテンを避ける「米粉」を利用した食品の広まりなど、弊社商品は多様な場面でご利用いただいております。引き続き多くの皆さまに当社の製品を楽しんで頂けるよう、安全・安心・よい品質の商品をお届けしてまいります。

（インタビュアー・高橋／記事・馬場田）

環保協の環境生活センター ⑩ 環境分析課

鋼構造物の塗膜からPCB

期間内に適正な処理を

ポリ塩化ビフェニル（以下「PCB」という。）は耐水性があり、また化学的に安定しているため、主に電気絶縁用油や熱媒体として使用されていました。また、1960年代から1970年代初めに製造された塗料には、可塑剤としてPCBが使用されていました。

現在、高度成長期に建造された橋梁や建築物は、老朽化により修理や改築が必要となっています。そして、橋梁や建築物の塗装にPCBを含む塗料が使用されている場合は、それら施設から剥離した塗装の膜（以下「塗膜」という。）をPCB廃棄物として適切に処理する必要があります。実際、道路橋や洞門、排水ポンプ場などの鋼構造物の塗膜からもPCBが検出されています。

また、鋼製タンク（石油貯蔵タンクやガス貯蔵タンクなど）や水門・鉄管の鋼構造物、船舶などの塗膜にもPCBを含む塗料が使用された可能性があります。

このような状況を踏まえ、国ではPCB廃棄物適正処理推進に関する検討委員会で検討した結果、平成30年10月に橋梁や鋼構造物などに使用されPCB廃棄物となる塗膜の量を把握するための調査方針を示しました。

改修工事等に伴い剥離した塗膜を分析した結果、PCBが高濃度（5000mg/kgを超過）に含まれている場合、その塗膜くずは、法律に基づき定められた期間内に処理することが義務付けられています。

環境生活センター環境分析課では、ニーズが高まっている塗膜中PCBの分析業務に対して、迅速かつ正確に分析ができる体制を整備し、PCB廃棄物の円滑な処理に貢献していきます。

（環境分析課）

食のセミナー開催

HACCPに沿った衛生管理の制度化へ

従業員の自主性を尊重する取り組みも

今年度は食品衛生法改正の年になり、多くの食品事業者の方々の今後の事業活動に影響を与える年になったのではないでしょうか。特に「HACCPに沿った衛生管理の制度化」は、食品の国際化の進展といった我が国の食を取り巻く環境変化によるものと思われます。当会におきましても引き続き、検査だけではなくHACCP導入の衛生管理、食品表示など新しい時代に向けた食の安全を確保するための取り組みを実践していきます。

さて、今年度も食品事業者や衛生行政等、食の安全・安心に携わる方々93名の参加をいただき「平成30年度食のセミナーI」を2019年2月13日（水）に開催いたしました。

今年は、ROBYフードセーフティコンサルティングの柳平修一先生に「HACCP導入後における検証と微生物検査のあり方」について、そしてキユーピー株式会社品質保証部の宮下隆先生に「HACCPの考え方を取り入れた品質保証と業務改善」について先生方の貴重な経験談など、参加された皆様の事業活動に役に立つ内容を講演していただきました。

柳平先生の講演では、微生物検査の公定法あるいは妥当性確認が行われた迅速・簡便法など、事業者の規模と目的に応じた試験法の選定について学びました。講演の中でご紹介いただいた検査法については、当会でもHACCPの検証や、清掃後の機械器具類の拭き取り検査などに導入していきたいと思います。

また、宮下先生の講演では、従業員全員参加で進める継続的な改善活動の事例を学びました。2003年にスタートした「夢多ゞ採り（むだとり）活動」は、会社からのトップダウン的なやり方の改善活動ではなく、従業員の自主性を尊重するための現場主導の活動として現在も実施されている取り組みのひとつで、その具体的な活動内容についてお話を聞くことができました。

参加者からは、自社の衛生管理に対して、小さな改善を積み重ねて全社的なシステムにすることが重要といった感想がありました。

当協会は、これからもセミナーなどを通じて食の安全安心のための情報を発信してまいります。

（食品衛生課）

事業者の規模に応じた試験法を紹介する柳平先生

HACCP（ハサップ/ハセップ）
（Hazard Analysis Critical Control Point）
食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを、継続的に監視・記録する衛生管理手法。