

平成21年度「食のセミナー」開催

当会は2月17日、広島県公衆衛生会館で「食品等事業者の自主衛生管理の推進」をテーマに「食のセミナー」を開催した。参加者は、行政、食品事業者など含め90人で、自主衛生管理や法令順守への関心の高さがうかがえた。

食品等事業者の自主衛生管理の推進

食品衛生の向上めざし情報提供

環保協

セミナーは、環保協近光理事長のあいさつの後、広島県健康福祉局保健医療部生活衛生課仲本典正食品衛生室長および社団法人広島県食品衛生協会前垣壽男会長ら来賓のあいさつで始まった。

まず、広島県健康福祉局保健医療部生活衛生課食品衛生室主任片平尚貴氏が、「食品の安全・安心分野における消費者行政一元化について」と題して、これまでの消費者行政の問題点や消費者庁創設の

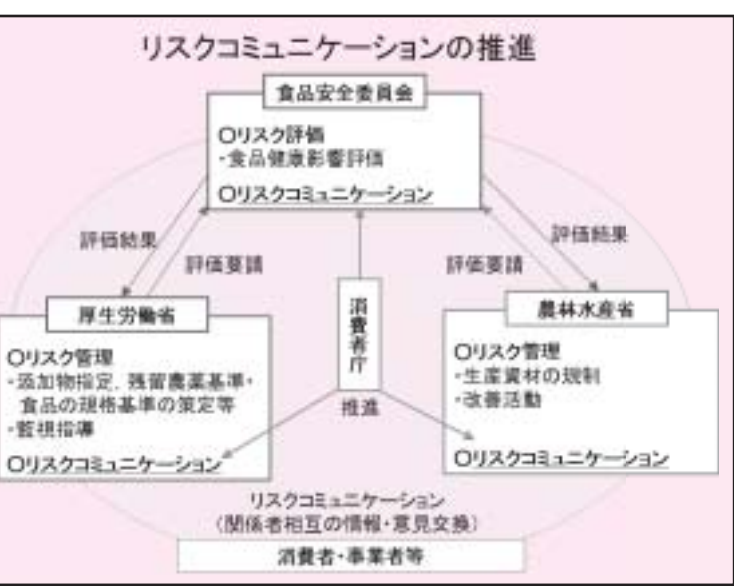
意義について講演された。従来の食品分野における消費者行政は、食品衛生法などの法律により食品の安全・安心が守られてきた。しかし、各法律により管轄省庁や規制する範囲が異なることから、

消費者の相談窓口が不明確、指導が不徹底などの問題が生じていた。

そこで、平成二十一年九月一日に消費者庁が設立され、食品に関する各種法律が消費者庁に移管された。消費者庁の設立により、食品に関する法律や情報が一元管理され、迅速で効果的な行政対応が可能となる。

また、同行は関係府省庁と連携して、リスク分析の一つであるリスクコミュニケーションを推進する。これは、食品の健康影響などのリスク評価や基準値設定などの情報を、消費者や事業者などと情報交換し、得られた情報をフィードバックするしくみである。

広島県では消費者庁の創設に伴い、今後も県民へ情報を発信していくことで、食品に関する消費者行政の充実に尽力することを述べられた。



冬季に流行するウイルス性食中毒・感染症の現状などについて講演された永田猛氏（上）。これまでの消費者行政の問題点や消費者庁創設の意義について講演された片平尚貴氏（下）。片平氏が講演されたリスクコミュニケーションの推進の形（左）

欧州食品衛生調査団に参加して

分析三課 石橋 弥

今回は、HACCPについてEUにおける運用実態と日本国内の状況を報告する。

EUでは、EC規則八百五十二／二千四により、コーデックス委員会の策定したHACCP方式の適用に関するガイドラインに沿ったHACCPの実施がすべての食品製造事業者に求められている。

しかし、事業者の中には、レストラン、屋台など小規模事業者も含まれており、通常のHACCPの導入は困難となる。EU加盟国のひとつイギリスでは、二〇〇五年の調査で中小を含むすべての食品事業者の導入率は三〇％程度に留まっているとの報告もある。

国内事業者の33.6％がHACCP導入に積極的

事業者の信用度やイメージ向上の効果

そこで、本来厳格な履行が求められるHACCPを条件次第では簡略化し、柔軟性を

ガイドライン」を策定し、これに基づいてEU各国で導入が進められている。柔軟性の具体例をいくつか挙げると、①製造工程における潜在的被害が一般的衛生管理にて管理可能な場合は、正式な危害分析は必要としない、②温度などの数値により実施されるべき管理基準の監視を視認でも可能とする、③視認による監視の記録は、不適合時のみ必要とするなど、小規模事業者のHACCP導入が容易になるようにヒト・モノ・カネの負担の軽減を意識した改良がEU独自で施されている。

一方、日本国内の現状については、厚労省が行った国内の食品関連事業者九百十六社を対象としたHACCPに関する調査報告がある。その中には、導入済、導入予定もしくは検討中といったHACCP導入に積極的な事業者は全体の三三・六％、残りの六六・四％は導入予定なし、HACCP自体よく知らないといった消極的な事業者であると報告している。

また、HACCP導入にお

持たせた形で運用が可能なのに「衛生およびHACCP原則の適用に関する適正規範

また、HACCP導入にお

（下編に続く）

平成二十年における食中毒患者数の半数近く（四七・八％）は、ノロウイルスによるものであり、次いで、カンピロバクター（二一・六％）、サルモネラ（一五・五％）、ウエルシ菌（八・六％）の順になっている。

ノロウイルス食中毒は、十二月をピークとして冬季（十一月～三月）に集中して発生しており、感染力が強く、十、百個のウイルス量の摂取で感染が成立することが知られている。

ノロウイルス食中毒の防止対策としては、加熱可能な食品類への加熱調理の徹底（中

平成二十年における食中毒患者数の半数近く（四七・八％）は、ノロウイルスによるものであり、次いで、カンピロバクター（二一・六％）、サルモネラ（一五・五％）、ウエルシ菌（八・六％）の順になっている。

ノロウイルス食中毒は、十二月をピークとして冬季（十一月～三月）に集中して発生しており、感染力が強く、十、百個のウイルス量の摂取で感染が成立することが知られている。

ノロウイルス食中毒の防止対策としては、加熱可能な食品類への加熱調理の徹底（中

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3月31日現在）



○問合せ先○
〒730-8631 広島市中区広瀬北町9-1 (財) 広島県環境保健協会
環境生活センター分析三課 TEL：082 (293) 1514 (ダイヤル) FAX：082 (293) 8010

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 株式会社ヒロシヨク 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	加工のり製造業	株式会社やま磯 株式会社三河内工場 広島海苔株式会社海田工場 丸徳海苔株式会社
	弁当・そうざい 製造業	菓子製造業 (洋生菓子)	パッセンモーツアルト 株式会社やまた屋
煮豆・佃煮製造業 GPセンター	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 わたやごちそうデリカ	菓子製造業 (和生菓子)	株式会社藤い屋本店工場 株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社やまた屋本店工場 株式会社やまた屋大野工場 株式会社藤い屋本店店舗実演コーナー
	宝山食品工業株式会社 全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター 世羅GPセンター	菓子製造業 (その他)	株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社やまた屋本店工場 株式会社やまた屋大野工場 パッセンモーツアルト