



食品管理について質疑を交わす視察先職員と調査団

HACCP (ハザップ/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。

今回の視察は、①EUにおけるHACCPシステムの取り組みと現状②感染症の現状と将来の展望③食品全般の国際規格の動向④EUにおける食品等に関するリスク評価などの調査である。特にWHOやEC(欧州委員会)、CODEX(コーデックス委員会)など、通常は見学できない国際政府機関を訪問でき、大変貴重な経験となった。

さらに、食品工場の視察では、原材料の仕入れから製造工程、そして最終製品の出荷までをHACCPの概念に基づき運営・管理している状況を目の当たりにできた。現在EU(欧州連合)域内では、全ての食品事業者がHACCPシステム導入を義務化されている。今回訪問した工場は、主にナチュラールチーズを製造している乳製品製造・ワイン工場として生ハムを製造している食肉加工工場の三施設であった。

全ての施設で視察後、質疑応答の時間があつた。日本では食品事業者へのクレームが年々増加しているの、同様の状況の有無を尋ねると、今回訪問した食品事業者では、「年間を通してほとんど発生していない」の回答で、調査団一同は大変驚いた。同行している通訳(現地で定住されている日本人)によると、「国民性の違いによる」とのこと、全員納得して工場を後にした。

(中編へ続く)

食の安全の国際的取り組み視察

品質管理や検査機関職員など19人

欧州
食品衛生調査団
に参加して

分析三課 和田 貴臣

平成二十四年十月三十日から十一日間、(社)日本食品衛生協会主催の第三十七回欧州食品衛生調査団に参加した。本調査団は、毎年編成され、欧州・米国のどちらかを訪問し、食の安全や感染症に向けた国際的な取り組みなどを視察。今回は、スイスから始まり、フランス・ベルギー・イタリアと四カ国を訪問し、WHO(世界保健機構)などの国際政府機関やHACCPシステムが導入された食品工場など六施設を視察した。メンバーは、食品メーカーの品質管理に携わる担当者や登録検査機関の職員のほか、害虫駆除業者や消毒剤業者など総勢十九人であった。

今回の視察は、①EUにおけるHACCPシステムの取り組みと現状②感染症の現状と将来の展望③食品全般の国際規格の動向④EUにおける食品等に関するリスク評価などの調査である。特にWHOやEC(欧州委員会)、CODEX(コーデックス委員会)など、通常は見学できない国際政府機関を訪問でき、大変貴重な経験となった。

- 旧法人の解散登記と新法人の設立登記
- 名称変更に伴う関係各所への届出
- 看板・健診車などの協会名の変更
- 協会ホームページ
(<http://www.kanh-kyo.or.jp>)の更新
- 新法人設立後の最初の理事会

など、平成七年度の社団法人から財団法人に移行した時と



り指導いただいた事項の修正を完了し、現在は答申を待つている状況である。

当協会の設立目的は「この法人は広島県における環境保健に係る「ミニマムの実践活動」

る。新法人においても現在の寄附行為を継承した定款としており、移行した後も現在と変わらず公益を目的とした事業を実施していく。

シリーズの二回目に、法人移行

した。新法人への移行後は、公益認定を受けている当協会と同様の検査分析機関や健診機関などから情報を収集するほか、公益法人制度の改正要望を行い、移行の可能性について検討して、できるだけ早い時期に公益財団法人への移行を目指す。

(このシリーズ終わり)

四月一日に一般財団法人へ

移行後は公益財団法人を目指す

同等の移行事務を行う必要があり、協会をあげて準備を進めている。なお、昨年七月二日に行なった移行認可申請については、同年十一月十日に移行認可申請書について広島県よ

動の支援及び科学的に裏付けられた技術の提供により、県民の健康づくり及び環境への負荷が少ない持続的発展が可能な社会環境づくりに貢献することを目的とする。』であ

行の方針として「移行期間中に、一括で一般財団法人へ移行する。その後、法改正の動向等を見極めながら、移行期間終了後、速やかに公益認定を目指すべく検討を進める。」と紹介

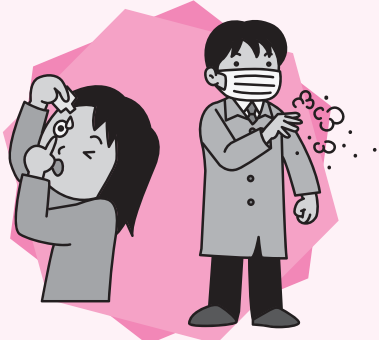


トピック：花粉症予防

季節前から予防の準備を 野菜を中心とした和食がおすすめ

2013年の花粉の飛散は、昨年よりやや早く、量は1.3倍と予想されています。花粉症は、花粉によって生じるアレルギー疾患の総称。くしゃみ、鼻汁、鼻づまり、目のかゆみ、涙、充血などの症状のほか、咳や頭痛、微熱に悩まされることもあります。治療には対症療法として、点眼薬や点鼻薬等の局所療法、内服による全身療法、レーザー等による手術療法があります。対症療法を上手に使い分けられ、半数が大きな副作用も症状もなく花粉飛散期を過ごせるようです。また、花粉が飛び始めたら治療を開始する「初期療法」も有効です。花粉症かなと思ったら、早めに医師に相談しましょう。

花粉症のヘルスケアは、季節前から予防的に準備をすることが大切。メガネやマスクなどの防御器具は揃っていますか。花粉情報に注意し、飛散の多い日は外出を控え、外出時には防御器具を上手に使うこと。帰宅したら衣服や髪についた花粉を払って入室、洗顔、うがい、鼻をかむ事も忘れずに。また、こまめに掃除をしましょう。生活習慣で注意したいのは喫煙で、タバコは粘膜を傷つけるので避けましょう。食生活では、炎症を増悪させないために、甘い物や動物性たんぱく質、



脂肪を控え、加工食品やインスタント食品、辛い物、アルコールなど刺激物は避けましょう。

積極的に取りたいのはビタミン、ミネラル、ポリフェノール。免疫力を高め、強い抗酸化作用により粘膜を保護し、炎症を抑えてくれます。今の時期、葉野菜、大根、ねぎ類、大豆製品、山芋、海藻類、果物などがおすすめ。花粉症予防には、昔ながらの野菜を中心とした和食がいいようです。

国民の5人に1人が花粉症と言われていますが、免疫療法など根治療法もどんどん進歩しています。過度に恐れず、ご自分の状態をよく知って、花粉症と上手に付き合ってください。

(健康増進課 笠毛 郁江)

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」



※右表は当会がこれまでに認証した施設名(平成25年2月1日現在)

カキ作業場(2類)	弁当・そうざい製造業	GPセンター	菓子製造業(洋生菓子)	菓子製造業(和生菓子)
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	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	全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター 世羅GPセンター	バックンモーツアルト 株式会社やまだ屋おおのファクトリー	株式会社藤い屋本店工場 株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社藤い屋本店舗実演コーナー 株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋おおのファクトリー 株式会社山本屋
	煮豆・佃煮製造業	加工のり製造業	菓子製造業(その他)	みそ製造業
	宝山食品工業株式会社	株式会社やま磯 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 株式会社前田屋	株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社藤い屋本店工場 バックンモーツアルト 株式会社やまだ屋おおのファクトリー	株式会社ますやみそ(焼山工場) 株式会社ますやみそ(東広島工場)

◎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(タ・イヤ・イン) FAX:082(293)8010