

# 衛生管理システムの導入・運用は使命

## 食品の安全・安心の確保に向けて

欧州  
食品衛生調査団  
に参加して

食品検査課 和田 貴臣

今回の調査団の食品製造施設の視察は3施設で、フランスで2施設、イタリアで1施設であった。フランスではナチュラルチーズを製造している乳製品製造施設およびワイン製造施設を、イタリアでは生ハムを製造している食肉加工施設を訪問した。



社内の教育訓練や外部専門家による従業員に衛生教育を実施。ワイン工場では検品ポイントが張り出している（右）。ハム工場の手洗い場（左）と、製品保存冷蔵庫（下）。



視察後、すべての施設で質疑応答の時間が設けられ、試食・試飲会が行われた。調査団一行は、衛生管理の状況だけでなく、味も体験することができた。さすがヨーロッパ、どの品も味は高級品。団員は舌鼓を打ちながら、質疑応答に耳を傾けた。

さて、本題の衛生管理の状況について述べる。現在EU（欧州連合）域内では、全ての食品事業者はHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points）システム導入が義務化されている。今回訪問した3施設においても同様である。各施設へ次のような内容の質問を投げかけてみたところ、なかなかユニークな回答が返ってきた。

① HACCPシステム導入についての消費者へのPR活動について  
② 消費者からの衛生面でのクレームについて  
③ 従業員への教育訓練について

3施設ともに①のPR活動は行っていないとのことであった。日本では商品への表示など、食品メーカーはその取り組みについてPRしているが、EUではHACCPは義務化になっているため、あえてPRはしていないとのことであった。

②のクレームについては国民性の違いで日本とは異なり、ほとんどないのが現状であった。

③の従業員への教育訓練については、定期的に社内講師による教育訓練と社外の専門講師により実施するケースがあるとのことであった。これがHACCPシステムの運用を維持できている理由であると感じた。ワイン工場では、従業員への健康被害を防ぐために、農薬の使用方法についてもHACCPの教育訓練の中に盛り込んでいるとのことであった。

現在日本では年々HACCPシステムの導入を積極的に進めている食品企業は増えていくものの、義務化ではない。しかし食の国際化の流れ、消費者への安全・安心への関心などからHACCPの考えを導入した衛生管理システムの導入・運用は食品企業の使命になるだろう。

今回、欧州の食品衛生や感染症への取り組み状況を視察できたことは非常に有意義であった。当協会においても業務を通じ、県民の生活の安全・安心をどのように確保していくのか、行政機関と連携を図りながら実施していきたい。

人間ドック  
がん検診  
を知る

① 肺がん

現在、わが国のがんによる死亡者数は年間30万人を超え、死亡原因の第1位を占めるようになり、がんは発見された時の大きさ等により、治療後の5年生存率が大きく変わってきます。しかしながら診断と治療の進歩により、早期に発見された場合

は多くの方が治るようになってきました。広島県では、症状がないまま進行するがんを早期に発見するために、がん検診の受診率50%以上を目指しています。今回か

です。胸部X線検査では、骨や心臓、血管、横隔膜に遮られ、肺が見えにくい部分が多く存在します。逆に遮られていない部分が死角にならず撮影でき、平面的な胸

出します。らせん状に撮影するヘリカルCTは、たとえ肺がんが小さくても発見できる精度の高い検査です。1回息を止めている間に、肺全体を連続的に撮影するこ

死角のないCT検査が有効

X線写真に比べ数十倍の発見率

らそのがん検診について6回にわたり紹介していきます。

1回目は肺がん検診についてです。肺がん検診といえば、一般的に行うのが、胸部X線検査

部X線写真に比べ、さまざまな角度から画像を撮影できるのがCTです。体を輪切りにした画像を得ることができ、胸部X線検査では影になってしまう部分も写し

とが可能で、ミリ単位で画像が作成できます。治る肺がんを発見しやすくとすると2センチ以下の小さな、しかも淡い影を見つける必要があります。ヘリカルCTで2センチ

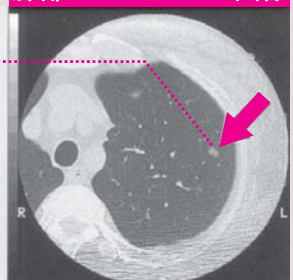
以下以下の時期に発見すれば5年生存率が90%以上であるという報告もあります。

また、肺CTによる肺がん発見率は胸部X線写真の数倍といわれており、今ところ肺がん発見に最も有用な検査と考えられています。当協会もヘリカルCTを導入し、肺CT検査を積極

胸部正面X線写真



肺部ヘリカルCT画像



同じ人のX線写真(左)とCT画像(右)。X線写真では異常は無いが、CT画像では早期肺がん(赤矢印)が認められた。

的に受診していただきたいと思います。  
(下) 谷崎 典史

走り続ける  
認証施設



本紙の読者の皆様は、このマークをご覧になられたことがありますか。何年か前に広島市内の某菓子メーカーのテレビCMで流れ、店頭の商品に表示されているのでご存知の方もお

られると思います。このマークは、広島県が平成16年に創設した「広島県食品自主衛生管理認証制度」において、食品事業者の衛生管理

が適切に実施されていることを第三者機関が認証したことを表すものです。食品製造施設が認証を取得するためには、県が定めた認証対象の全業種に共通する衛生管理基準と、業種ごとの個別の基準に適合していなければなりません。さらに、県が指定

する認証機関の審査員が公正に審査し、合格すれば認証施設になれます。その後、認証機関が県に報告し、県のHPで公表されますので機会があれば閲覧してください。

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/58/1275536765916.html>

(環境生活センター 食品検査課)



広島県食品自主衛生管理認証制度  
認証マーク

定期的な履行状況調査を実施  
適切な衛生管理のしるし

この制度は一度認証を取得しても3年間しか有効期限がなく、更新審査があります。(毎年履行状況調査を実施するなど、審査員が定期的に施設をチェックしています。)現在、当協会では7業種30施設(1施設で複数業種取得が4施設)を認証しており、履行状況調査と更新審査のため審査員が広島県内の各施設を調査

しています。審査員の目が入る認証施設は、衛生管理の向上のため日々走り続けるのです。

平成23年度までに当協会が認証した施設については、本紙の「一歩進んだ衛生管理」というシリーズで新規に認証取得された事業者を紹介してきました。

しかし、履行状況調査や更新審査の際に、認証取得後の状況や認証施設として従事者の意識の変化について、消費者の皆様にも広く知っていただきたいとの思いもあり、次号から新規の認証施設だけでなく認証更新した施設の状況を紹介させていただきます。

(環境生活センター 食品検査課)