

食品品質プロフェッショナルズ ニュースレター



目次

関西大学梅田キャン
パスと共同主催す
る HACCP セミナー
開催にむけて

(広田鉄磨)

1

仙台セミナーを終え
て

(古川哲也)

3

「アルルにおける
HACCP 構築準備」を
終えて

(駒井克洋)

4

今後の予定
終わりに

5

関西大学梅田キャンパスと共同主催する HACCP セミナー 開催にむけて

(広田鉄磨)

2017年1月31日
大阪府庁における記者会見
資料よりの要旨抜粋

前書き

日本でなぜ HACCP が必要かと言われたら様々な方々が色々な意見を発信していますが、我々の見るところ、それは日本の食品安全の状態が、先進国と言われる国々の中では決してモデルとして称賛されるような状態ではないということに尽きます。低価格化への圧力をうけて非正規雇用の拡大が進展しましたが、もうそれも限界に達しています。また、消費者の食品安全は前提条件、飲食店に入ったら真っ先に出されるグラス一杯の水のように無料で提供されるサービスの一部という固定的な観念にも変化は表れつつあります。いまこそ HACCP を導入していくのにいい潮目を見ており、行政側もその準備に拍車をかけつつあります。そんななか、一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズが中心となって、民間の力を結集し、お互いの助け合いの精神をもって関西の HACCP を何とかしよう、関西を新しい風

巻き起こる創生の地として、という活動が開始されました。

食中毒による死亡者の日米比較

いまでもよく聞く言葉として「日本では食中毒での死亡者はせいぜい年間 10 人程度、それに対してアメリカは年間 3000 人。そりゃあ、アメリカは移民も多いし、その多くが不法移民、そんなのを寄せ集めて食品工場やレストランの下働きをさせているのだから、食中毒が多いのは当たり前。それに対して、日本では教育の水準も高いし、衛生意識も高い、そういった優れた人たちが生涯雇用に近い形で知識・技術を磨きながら精勤しているのだから、何も心配することはない」というのがあります。これに近い発言が有識者とよばれる方々からまで出ることがあり、背筋の寒くなる思いをしているのは私だけではないでしょう。

まず、統計手法の違いを考慮しないといけません。日本では「確定された数字」、つまり、保健所によって「これは確実に食中毒である」

と断定された事例だけが厚生労働省に報告され、それが日本全体の数字として積み上げられていきます。しかし、保健所が「これは食中毒であった」と断定するのは、通常複数の症例が報告された時だけです。単発で終わった事例のほとんどは統計に組み入れられていないわけですから、それに対し、アメリカでは電話インタビューなどで潜在的な患者がどの程度いるのかを洗い出します。その患者のうち何割が病院に診察に行き、診察を受けた患者のうち何割について入院が必要と診断され、そしてそのうち何人が死亡と報告されているかを調べ上げるのです。それは、発症しても病院にいかない、あるいは、いけない人もいます。そういった隠れた患者たちが、すべて同じ割合で入院し、そして、死亡したとしたらという仮定の下アメリカ全体での食中毒死亡者数を推定するわけです。

厚生労働省科学研究の中に、「食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究

(<http://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do?resrchNum=201327007A>)」があり、宮城県を舞台に患者数の推計を行っています。以下はそのデータを基にした推論となっています。



人口比を考慮に入れると、日本はカンピロバクターの潜在的な患者数についてはアメリカの10倍以上になるのではないかと思います。鶏肉に由来することの多いカンピロバクターですが、日本の一人当たりの鶏肉消費量が年間約12Kg、それに対してアメリカでは30Kg以上、となるとアメリカではしっかりと熱をかけることで食中毒を予防しているのに、日本では半生のような状態で食している、または、交差汚染を起こしている事例が相当に多いといっているのではないのでしょうか。



サルモネラに関しても人口比を考慮すれば、日本はアメリカより相当に悪い結果となっています。亀からの感染もよく言われている経路ですが、牛肉・卵もいまだに主要な感染源です。日本での年間一人当たりの牛肉消費量約6Kg、卵330個、それに対してアメリカはそれぞれ、44Kg、260個となり、卵を生で食べられるのは「世界中でも日本だけ」などと浮かれていていいのか大きな疑問符が付きます。

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ

(<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=336117>)」では、日本におけるサルモネラの脅威が明確にされ

ました。

引用しますと「こうした取組によって、国内の食品の安全性の確保が図られてきたが、国内での食中毒の発生状況は、厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約1000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向が見られている。厚生労働科学研究によれば、臨床検査施設での検査結果等から推定されたサルモネラ等の食品媒介感染症被害実態は、食中毒統計の100~1000倍ともされ、今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される」ということです。

アメリカでは毎年3000人の死者を非常に深刻にとらえ、昨年には改正法の施行まで行って食品安全の強化に邁進しています。日本での状況がアメリカに比較して決して良くないことをもって、我々もまた状況の改善に全力を注ぐべき時期に至ったということではないでしょうか。

飲食業は、日本の食品産業従事者7百数十万人のうちの最大のクラスターであり、450万人程度がそこで働いていると言われています。このクラスターでは非正規雇用の割合が高く、従業員の定着率も低く毎年優に2~3割の人たちが入れ替わっています。そこにHACCPを導入していくには、いまよりもはるかに即効性の高いトレーニングを導入しなければなりません。そして、従業員数の多い飲食業全体に全面展開していくためには、いまよりもはるかに多くのトレーナーを必要とします。それ

だけにとどまらず、次々と入れ替わっている従業員をカバーし続けるためのトレーニング継続には息の長い努力が必要になります。一過性のブームではこれを成し遂げることができないのです。また飲食業にこそHACCP導入を優先すべきことは、日本の食中毒患者の6~7割が毎年飲食店・仕出し業から報告されているため火を見るより明らかです。

結論

私ども食品品質プロフェッショナルズは、社会人連携プログラムの一環として、関西大学梅田キャンパスの全面的なバックアップをいただいております。梅田キャンパスにおける2月27日のセミナーを皮切りに、食の都・関西の飲食業を中心に据えた小規模事業所におけるHACCPの展開に必要なキックオフ(つまりは意識づけ)セミナーに始まり、続いて通学形式のHACCPトレーニング提供を提案、そして、事業所でのHACCP構築に当たってはコンサルティングを提供します。HACCP構築を完了し、その有効性まで確認できた事業所と担当者には「検証済み」の賞状を差し上げ、その努力に報いていく所存です。しかし、資金面でも人材面でも前途は多難であると予想されます。報道関係の皆さまにこのような活動を取り上げていただき、認知度を上げ、支援の輪が広がっていくことに大いに期待しております。

仙台セミナーを終えて

2017年1月28日、仙台の「仙都会館」にて、「飲食(RTE)向け HACCP セミナー」を開催しました。セミナーは、広田会長による「飲食 HACCP の問題点」から始まり、イカリ消毒様からは「一般衛生管理と HACCP の関係」、キョーワクリーン様からは「HACCP 対応ブラシについて」、吉野家 HD 様からは「HACCP 展開事例」、アメイロビストロアルル様からは「HACCP 構築準備」についてご講演を頂き、最後に広田会長による「飲食 HACCP の問題克服」というタイトルで締めくくるといった構成でした。

今回 QPFS としては初めて(セミナー開催地の地元企業との連携、HACCP 構築時に欠かせない情報・サービスを提供してくれる企業群の)出展を無料で受け入れをしました。参加者数 30 名のコンパクトなセミナーではありましたが、飲食店関係の参加者からは「参考になったよ」、「実例があり、理解し易かった」、「展示で新しい情報を得る事が出来た」というお話をセミナー終了後や慰労会の場で個別に頂戴しました。主催者冥利に尽きると

はこのことです。

収支的な面で見ると厳しい内容ではありますが、東北での QPFS の存在、活動を PR するという面で開催の価値はあり、今後に繋がる手応えを体で感じる事ができたと考えております。吉野家様でその後 ISO22000 の展開がどうなっていたのか、アルル様で HACCP 構築がどうなったのかという“続編”は如何でしょうか？その後を辿る続編までやるセミナーはあまりないかと思われまので、次回東北でのセミナーにその様な要素をプラスした企画はどうかと思っております。

セミナー開催に関する裏話です。

年末年始にかけてのセミナー案内という事もあり、当初参加希望者がわずか 5 名程度であり、セミナーの開催自体が危ぶまれておりました。

結果的には満席での開催となりましたが、本当に皆様のお力がなければこの仙台セミナーを開催する事は出来ませんでした。中小企業の品管は 1 名しかいないことも多く、または社長、工場

(古川哲也)

長が品管兼任という場合もごございます。社内にいるだけでは情報が入ってきません。

QPFS のセミナーに来ると色々な人がいて情報交換ができるからいいねという様な温かいものにしたいなと、勝手に私の中でイメージが膨らんでおります。

私は石巻で被災しましたが、あの時みんなで助け合い、少ない食事を分け与え、救援物資も国内外から多く頂き、人のほんとうの優しさを再確認しました。普段の仕事、生活があるので余裕がなく、それらを振り返ることはなかなかありませんが、東北人は根っこに温かいものを皆もっております。みんな温かくものごとを語り合えるような集いの場を作り上げていきたいと思っております。最後に、「飲食(RTE)向け HACCP セミナー・仙台」にご参加頂いた皆さま、そして出展者様、講師の方々、お仕事の合間、またはお休みのところお越しいただき、心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。



仙台セミナーの様子(古川講師と駒井講師)



仙台セミナーの様子(脇講師)



仙台セミナーの様子(磯谷講師)



仙台セミナーの様子

「アルルにおける HACCP 構築準備」を終えて

(駒井克洋)

PowerPoint を使ったことがない私にとって、このお話を頂いた昨秋から当日までは「何をどのように伝えるのか」をいつも考えており、昨年春あたりに初めて「HACCP」という文言を耳にした人間が、一年後に人前でそれを語っているということは驚きの展開でした。

自信が無いことを前にすると人間落ち着かないもので、仙台に到着して駆け足でチェックインをし、録音した自分の声を何回も聞き、マイクの代わりにルームキーを持って何回も声に出してリハーサルをしていると、隣室からドンッドンッ！（うるさい！）と壁を叩かれたという挿話がついています。しかしながらも何とか人様にお伝えできた事は、何度となく舞鶴まで足をお運び頂いた広田会長をはじめ、イカリ消毒脇様や高德海産 古川様の適切なアドバイスがあったの事였습니다。この場を借りて関係各位に心から感謝申し上げます。

余談ですがセミナー2日後、ロック・フィールド静岡工場視察を終え、浜松から京都に向かう新幹線の中で名

古屋から大きなキャリーバッグを持った白人女性3人組が乗りました。皆 180 cm以上の身長があり、全員が座席にギリギリお尻が収まる程の体格なので、男女問わず日本人ではなかなかお目に掛らない巨漢を前に「何を食べたらこれだけ大きくなるのか？」と純粋に疑問に思っていたところ、通路側の一人がパッと立ち上がり乗車しました。ポケットから何かを取り出しテーブルに置いたので、何だろうと見てみると赤いキットカットが1箱。「なるほどチョコレートか」と思っていたところキットカットは瞬間に彼女の口に運ばれて消え、程なくしてまた立ち上がったと思ったら今度は反対側のポケットからキットカットがもう1箱出てきた。1ポケット1キットカットに驚きつつも「なるほどなるほど、チョコレートね」と心の中で相槌を打ち、自分の中の疑問は解消しました。しばらくするとワゴンサービスがあり、その女性の前で止まったので何か飲み物？ いやキットカットの補充？ と予想を立てていましたが、ワゴンが過ぎ去ったあとには

大きな口で4つのカツサンドを順番に頬張る彼女が居ました。

車内販売するカツサンドなので、衛生管理の行き届いた事業所でつくられ、しっかりしたハザード分析や重要管理点を経たものであろうことに思いをさせつつ、彼女の安全(健康)にとってはカツサンドやキットカット自体が危害要因であり、この場合の CCP は「財布のひも」もしくは「食欲の管理」といったことになるのでしょうか。旅先でも節制をせよと申し上げる気は全く無いのですが、日本が好きで来て下さる方に余計な御世話の一つも焼きたくなりながら、御三方も向かわれる京都に夕ご飯時に降り立ったのでした。

何とも HACCP づくしの数日間でもございましたが、今後も飲食店 HACCP チャレンジ登録を目指し、同規模の飲食店の HACCP 構築の一助となるように活動して参ります。

今後とも叱咤激励の程、よろしく願いいたします



食品品質
プロフェッショナルズ



〒673-0028
兵庫県明石市硯町
2-4-15-305

発行人: 広田 鉄磨
編集: 有馬 優美
西山 哲郎

当会 Web サイト

URL: <http://qpfs.jp/>

今後のセミナー予定

食品品質プロフェッショナルズでは、下記の通りのセミナーを企画しております。予定のものも含まれておりますので、最新情報はHP(<http://qpfs.jp/>)をご覧ください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。次回の名古屋セミナーにつきましては、日程を訂正いたしました。

2月27日(月) KANDAI MeRISE セミナー(大阪)

関西大学主催のセミナーです。当会代表広田の講演があります。

時間: 2月27日 13時から18時

場所: 関西大学梅田キャンパス(大阪市北区鶴野町 1-5)

テーマ: HACCP の今後 特に飲食など小規模事業所での対応

~HACCP 義務化は本当に来るのか~

受講料: 1,000円

申込: <http://www.kansai-u.ac.jp/umeda/event-seminar>

3月11日(土) <予定> (大阪) アレルギーセミナー

4月8日(土) または 9日(日) <予定> (東京) アレルギーセミナー

4月22日(土) <予定> (名古屋) アレルギーセミナー

6月10日(土) <予定> (大阪)

7月8日(土) <予定> (東京)

8月5日(土) <予定> (名古屋)

9月9日(土) <予定> (大阪)

10月14日(土) <予定> (東京)

11月11日(土) <予定> (名古屋)

その他、福岡などでの開催も検討しております。

投稿募集中!!

次号以降に掲載する投稿を募集しております。セミナーの感想はもちろんのこと、日々感じていることなどお寄せください。

また、紙面に対するご意見、ご感想もお待ちしております。

ご応募、感想、お問い合わせはメール: info@QPFS.jp までお寄せください。

皆様からのメールを楽しみにしております。

編集後記

第1号から約2週間で第2号をお届けします。このペースで出し続けられるかは、ひとえに皆様のお陰です。今のところ不定期刊行で、次は何時とは申し上げられませんが、皆様からのご感想、投稿を楽しみにしております。まだまだインフルエンザが猛威をふるっております。こちらもうがい・手洗いの徹底で予防のほど、よろしく願い申し上げます。

では、次号第3号で再び皆様とお会いできることを楽しみにしております。