

このメールマガジンは、HACCP 実践研究会の講習会等に参加いただいた皆様、および名刺交換させていただいた方々に配信しています。

HACCP メールマガジン 96 号より始めた、「HACCP 義務化の流れ」解説如何でしょうか。メールマガジン読者の皆様に、お役に立てる最新ニュースを配信できるよう努めます。

- ◆ ◆ HACCP 義務化の流れを易しく解説いたします ◆ ◆
- メールマガジンのアーカイブと補足資料をホームページに掲載しました。  
<http://www.haccp.gr.jp/> ご利用ください。

◆シリーズ解説の予定◆

1. HACCP 義務化とはどういうこと …96 号(3 月配信)
2. HACCP 導入のポイント …97 号(4 月配信)
3. HACCP 義務化への対応 …98 号(5 月配信)
4. 厚生労働省と農林水産省の取組み状況…99 号(7 月配信)
5. HACCP 化の事例紹介1 …100 号(11 月配信)
6. 厚生労働省の検討会中間とりまとめ…101 号(11 月配信)
7. 社員食堂に於ける HACCP 厨房の実施例…102 号(12 月配信)
8. フードバレーとかち 中小企業の導入事例…103 号(1 月配信)
9. 厚生労働省の検討会最終とりまとめ…104 号(1 月配信)
10. 「刻みのり」でノロ発生 HACCP で防げるか…105 号(本号)

◆「刻みのり」でノロウイルスの集団食中毒発生、HACCP 義務化で防げるか？

驚きは、乾燥しているはずの「刻みのり」でなぜノロウイルス感染が起きたのか？

ノロウイルスは乾燥にも強く、汚染された手で触れたドアノブなどの環境でも、数時間から数日もの長い間感染する可能性があります。場合によっては1ヶ月以上も感染させる可能性があるとの報告もあります。さらに、下痢やおう吐物がカーペットなどで乾燥すると、埃と一緒に舞ってしまい、口に入ることで感染してしまうこともあるのです。

今回の事例で原因となった「刻みのり」は、いわゆる乾物とも呼ばれている乾燥した食品です。一般的には乾燥している食品からは食中毒が起これないと思ってる人も多いでしょう。しかし、ノロウイルスが乾燥に強いことを考えれば、起こりえないことはないのです。

以上は、読売新聞(ヨミドクター)3月3日配信

乾燥しているはずの「刻みのり」でなぜ？ノロウイルス感染 から引用しました。

URL:<https://yomidr.yomiuri.co.jp/article/20170303-OYTET50011/>

原因食品と特定された「刻みのり」は大阪の食品会社からのりを刻む作業を委託された個人業者が、のりを機械に入れる際に、食品業者との取り決め に反して、手袋をせずに素手で作業していたことが分かりました。個人業者は、作業効率が悪くなるため、長年、手袋を使わずに素手で作業していたといいます。ノロウイルスが流行った時期に吐き気がしたことがあるにもかかわらず、素手で作業を続けていたといいます。

昨年12月に公表された厚生労働省の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめでは

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>

対象は食品の製造・加工、調理、販売などを行う全ての事業者で、HACCP に基づいた衛生管理計画の作成「基準 A による衛生管理」を原則として義務付けるが、小規模事業者や扱う食品の種類が多く変更の頻度が高い業種などは例外扱いとし、工程の記録方法を簡略化するなど一部の要件を緩和した「基準 B による衛生管理」でも可能とすることを提案しました。

今までは HACCP を製造工程として扱っていましたが、すべての食に従事する方々が対象になる考えとなります。従って、自らの事業を守るためにも、ノウイルスを危害としてとらえノロの危害を分析し乾燥に強いこと、接触感染が多いこと、などを理解し知識として持つことが大切になります。フードチェーン全体の工程で、工程ごとに今行っている管理手法をチェックすると見落としていた工程がわかります。「刻みのり」による食中毒は、フードチェーン全体で考えていくとの視点に気が付かされた事例と思います。

HACCP は、7原則12手順に沿って、管理対象となる危害要因「生物学的危害」「物理的危険」「化学的危険」を理解し、危害を防止する対策などを学び、実際の工程に埋め込み、実施記録を残すシステムです。原因食品に行きつく基はトレーサビリティです。製造記録がしっかりしていれば、この事例のように最初の原因にたどり着けます。

次に、どのようにしたら個人業者のような食品取扱者にも HACCP を導入するかです。一つは自社が受け入れる食材が如何に安心か、HACCP 手法で仕入れ先を管理してゆくことが必要と思われれます。

特にリเทล HACCP では受入食材の安全・安心が重要になりますが、一般的な食堂や厨房などはいちいち食材の検査できません。まして「刻みのり」のものまで検査は難しいので、仕入れ先の工程をチェックしておき、衛生管理を維持してもらう仕組みが大切になります。その仕組みが HACCP システムであると理解すれば取組みが容易になるはずで。

食品に係る全ての事業者が、HACCP による衛生管理を徹底すれば、今回のような事例も防ぐことができると云えるのではないのでしょうか。

---

当 HACCP 実践研究会は、「日本から食品事故を無くす」ために基本的で、かつ国際的なシステムである HACCP システムの普及を目指して活動しています。

東京オリンピック前には HACCP 義務化が開始される見方が強くなりました。食品企業は幹部、従業員とも HACCP に関する正しい知見が必要です。当会は、実践的な HACCP 導入を目指して、人材育成研修会、設備改善指導、HACCP 自主認証および指導・支援などの事業を行っています。ぜひご相談下さい。 e アドレス [info@haccp.gr.jp](mailto:info@haccp.gr.jp)