

「日本から食品事故を無くす」
NPO HACCP実践研究会



【HACCP実践の現場から】日本の食を支えている精米工場の取組み

=====
今月は、一般社団法人日本精米工業会様による「精米HACCP」の取組みについて、「精米HACCP研修会」でも講師を務める当研究会理事の野村氏が紹介します。「精米HACCP」とは、コーデックスのガイドラインに沿ったHACCP手法に基づき、食品安全・品質管理・衛生管理・食品防御等の取組みに関して、精米工場に必要とされる要求事項を定め、認定を行うもので、活発な素晴らしい取組みが実施されています。本記事が皆様のHACCP推進にもヒントになりましたら幸いです。

=====
昨年からの我々日本人の主食である、米の高騰に危機感を持たれた方は多いでしょう。

米は、長い歴史において、日本人の主食として重要な役割を担ってきましたが、粒状で生の流通が主体で、エンドユーザーが「視る・洗う・研ぐ・煮る」という工程を行うため、食品としての位置づけが長らく不明確でした。現在では、米は小売りでは「生鮮食品」に位置付けられ、Global Food Safety Initiative（世界食品安全イニチアチブ）においては、「常温保存性食品」に位置付けられています。

一般的に、食品の安全を考える上で、3つの重要な要素があります。

Food Security（食料安全保障）：まず、食べるものが手に入ることが前提です。

Food safety（食品安全性）：次に、その食べ物が安全であることです。

Food Defense（食品防御）：最後に、安全な食品に対して、悪意を持った第三者からの汚染や危害を防ぐことです。

これら3つの要素がすべて満たされて初めて、食の安全が守られます。



精米工場は、フードチェーンにおいて、これら3要素の重要な一翼を担っています。米は、そのままでは食べられないため、調理しやすく、食べやすくするために精米が必要です。また、この過程で、ゴミや異物を取り除き、おいしく安全な状態にして消費者の食卓に届けるようにすることが必要です。

全国の精米工場で年間5000トン以上を製造する工場はおよそ160工場とされています。年間100トン前後の規模の工場まで入れると、およそ800工場になります。小麦粉を取り扱う製粉業界と比較しますと、製粉業界は大手4社で生産量の80%を占めるのに対して、精米業界は上位20社で40%を占めるほどです。一般消費者への小売りやコイン精米も多いことが特徴的な業界です。

このような精米業界において、食の安全を守るために（一社）日本精米工業会が、「精米HACCP認定事業」を推進して素晴らしい成果をあげています。目まぐるしく変化する現代社会で、HACCPにおいても「ゼロから自分で考えてみて」はそもそも

難しいのです。組織的な支援・援助が継続的に必要です。2025年7月10日現在、176社203の事業所（精米工場）が精米HACCPを取得して意欲的に取り組んでいます。

精米工場においては、以下の3つの前提条件が求められます。

1. 一般衛生管理：清潔な工場設備と、教育を受けた従業員がいることなどです。
2. トレーサビリティ：原料から製品まで、流通経路を追跡できることです。
3. HACCP：危害分析に基づいた衛生管理システムを導入していることです。

これらの条件を満たすことで、安全な米が提供されます。

また、認証を取得した後の継続審査における要は「検証」です。従って、認証取得後も継続したセミナー参加は不可欠と考えられ、ここ8年間で1,000人以上が参加されました。セミナーはHACCP実践研究会の実務者養成講座に準じ、HACCPの成り立ちから一般衛生管理の重要性を学び、7原則・12手順の理解へと進みます。その後、グループワークでのゾーニング、ハザード分析に取り組み、その発表会、そして最終の理解度考査も行っています。

最近では、消費者に工場を見学してもらい、安心感を持っていただく取組みや、品質管理のノウハウを共有するセミナーを開催し、業界全体のレベルアップを図る取組みなども積極的に行って改革を進めており、これらも素晴らしい活動事例です。

この取り組みの結果、精米業界全体の品質管理意識が高まり、多くの工場で見える成果が表れています。「HACCPとは何ぞや・・・？」というところからスタートし、現在素晴らしい成果を上げている工場もあります。

日本人の主食である米を支えている精米業界のHACCPの取組みについて、ぜひ皆様にも参考にさせていただきたく、今後ご紹介して参ります。

HACCP実践研究会 理事 野村尚良

発行：NPO HACCP実践研究会 事務局
〒101-0032 千代田区岩本町1-1-4 サンサイド岩本町ビル2F
TEL:03-5856-2039 FAX:03-5856-2041
e-mail:info@haccp.gr.jp
ホームページ：<http://www.haccp.gr.jp>
ご意見・ご要望をお寄せください。