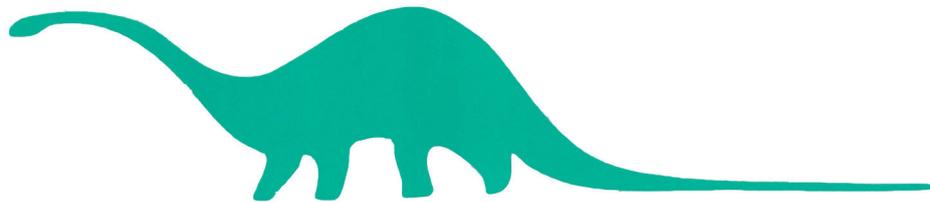


C.L. information

～Vol.5(10月号)2011～



今月号の特集： ISO22000について
生食用食肉の取り扱いについて
先月の食中毒情報

ISO22000について

ISO22000とは、2005年9月に制定された食品安全マネジメントシステムの国際規格です。この規格は従来の衛生管理手法であるHACCPの考えを取り入れた国際規格で、HACCPでは規定されていない経営者の関与を明記しています。また、我が国での「総合衛生管理製造過程」など、各国で制定されているHACCPに関する承認制度では、食品業界の特定の業種だけを対象にしていますが、ISO22000では一次生産から最終消費までのフードチェーンに関与するあらゆる業種を対象としているという違いがあります。以上のように、ISO22000は、HACCPの導入だけではカバーしきれない部分を補完し、食品事故から消費者を守るための規格だと考えられます。



ISO22000に関して、その特徴となる相互コミュニケーション、システムマネジメント、前提条件プログラム、HACCP原則という4つの主要素を概説するとともに、食品安全における防虫防鼠の位置づけ、ISOの活用方法についてご紹介させていただきます。

相互コミュニケーション

ISO22000の序文で、「食品安全はフードチェーンに関わる全ての関係者が一丸となった努力を通じて確保される。」と示されており、この食品安全の確保のためには相互コミュニケーションが不可欠であると考えられます。この相互コミュニケーションで求められるのは、社内的、社外的コミュニケーションの2つが挙げられます。フードチェーン内での食品安全に関するハザード(危害要因)を明確化し、それぞれの関係者が各段階において適切にそのハザードを管理する組織同士のコミュニケーションを社外でのコミュニケーションとし、会議での食品安全に関する情報の交換などを社内コミュニケーションとします。

システムマネジメント

ISO22000におけるシステムマネジメントとは、経営者の責任の下で食品安全方針・目標を策定し(Plan)、その方針に基づき、安全な製品を計画し、実現のために動き(Do)、その活動を検証し(Check)、不適合を修正して継続的な改善を行う(Act)というPDCAサイクルの考えを基本として、組織としての活動をマネジメントしていくことです。

前提条件プログラム

前提条件プログラム(PRP)とは、食品安全を確保するための衛生環境を維持する基本的な条件や活動を意味しており、HACCPプランを有効に機能させるための基盤となるものです。このPRPには、有害微生物の汚染や増殖の防止手順などを目的としたソフト面に関するものと、施設設備の維持管理などのハード面に関するものが含まれています。また、ISO22000では、ハザード分析の結果として管理すべき項目となったものの中で、PRPに属するものを特に「オペレーション PRP」と呼びます。このオペレーションPRPの考えを導入したことにより、従来のHACCP手法では管理しきれなかったものも、管理方法が明確化できるようになり、結果として危害発生の予防にもつながっています。

HACCP原則

HACCPとは、製造における各工程での生物学的、化学的、物理的な危害要因を洗い出し、その分析を通じて、管理を行うべき項目を重要管理点(CCP)として設定し、CCPの管理を行う事で不良品を出さないシステムを確立するための手法です。この手法がISO22000においても重要となっており、危害分析を行う事が効果的な食品安全マネジメントシステムの鍵となると考えられています。

食品安全における防虫・防鼠について

食品衛生法や ISO22000 の PRP の項目の中で「鼠族及び昆虫の防除(ペストコントロール)」が要求されています。これは、ネズミや衛生・不快害虫が製造現場に侵入、繁殖することによって引き起こされる異物混入や食害によって生じる微生物汚染が食品安全を損なう原因そのものになり得るので、防除に努める必要があるためです。

有害生物の管理方法には、物理的防除法・化学的防除法・生物的防除法があります。今日の傾向として、複数の防除法を組み合わせることによって使用する化学薬品を減らすなど環境問題に配慮した対処が求められています。各々の生物種毎に組み合わせる防除法の選択も変える必要があり、文書としては理解されるものの、実行することは食品企業の多くが不得意とする分野です。従って、多数の企業が主にアウトソーシングしています。アウトソースされたペストコントロール専門業者は、実態調査→計画→防除実施→結果の検証・報告の段階を踏みます。

防虫・防鼠は食品安全に関わる大切な作業です。アウトソースする場合には、「問題点がどこにあって何をしたいのか」を明確に専門業者に伝えるなど相互コミュニケーションを充実させることで、目的にあった手段で期待した効果をあげることが出来ます。



ISO22000の活用法

マーケットニーズへの対応

近年、食の安全に対して消費者が敏感になっています。企業の不祥事や食中毒などの食品事故が生じるたびに食の安全・安心が話題になります。ISO22000 認証を取得するという事は、自社製品に起因する食品安全リスクを低減させるための仕組みを構築し取り組んでいることを外部機関が認めているということです。これは最終消費者だけでなく、フードチェーンに関わる取引先に対して自社製品の安心を提供することにも寄与します。



FSMSとPRP

FSMS(食品安全マネジメントシステム)の構築に取り組むことは、それまでの業務内容を見直す機会にもなります。業務の効率化および標準化や現在の社会情勢に合ったシステムへの改善に役立てることが出来ます。

ISO22000 では、当然守られているべきことである PRP の整備が重要な位置を占めます。逆にこの PRP を十分実践していれば FSMS はかなり守られていると言えます。大多数の PRP は、施設や設備の改善などのハード面と 5S/7S の徹底などのソフト面の両側面から対応できるので、工夫によって予算を抑えることが可能です。現在の設備・システムを活かしながら改善を加えることで、自社製品・サービスの価値を向上させるための手段として ISO22000 を活用することが出来るのではないのでしょうか。

生食用食肉の取り扱いについて

平成23年4月に発生した腸管出血性大腸菌による集団食中毒等を受けて食品衛生法の一部(生食用食肉の規格基準)が改正されました。平成23年10月1日より施行され、「規格基準」、「加工基準(調理基準)」および「表示基準」を満たさない生食用食肉の販売、提供はできなくなりました。

対象となる食品は牛刺しやユッケなどの生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓肉を除く)です。また、生食用食肉(牛肉)の加工、保存または調理を行う全ての施設が対象となります。

(加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設には調理基準が適用されます。)

今回の改正を受け、主な変更点は以下の通りです。

- ① 腸内細菌科菌群が陰性であること
- ② 生食用食肉を加工する際は専用の設備のある衛生的な場所で、専用の設備を用いること
- ③ 生食用食肉の加工は、食肉の衛生等に関する講習会を受講するなどし、腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有するもの(認定生食用食肉取扱者)が行わなければならないこと
- ④ 肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱すること
- ⑤ 生食用食肉は冷蔵のものは4℃以下、凍結させたものは-15℃以下で保存すること

なお、250～300gの肉塊を使用し、約10Lの温湯(85℃)で10分間の加熱殺菌後、氷冷を行った場合、③の条件を満たすことが確認されていますが、使用量などに合わせた加熱条件の設定が必要です。

◆注意

- ・規格基準に適合した生食用食肉でも、子供や高齢者など食中毒に対する抵抗性が低い方は生肉を食べないようにしましょう。
- ・本基準は鶏肉や豚肉、牛レバー等牛の内臓肉には適用されません。これらについては引き続き生食は避けるようにしましょう。

先月の食中毒情報

今月は毒素原性大腸菌O148による大量食中毒が、複数社の社員食堂などで発生しました。いずれの現場も同一の会社が食堂を運営し、原因もその会社で提供した長ネギが原因であると考えられています。O148は毒素原性大腸菌の一つで、ユッケの食中毒事件で原因となったO111やO157等の腸管出血性大腸菌と異なり、腸管内で増殖してエンテロトキシンという毒素を産生、急性胃腸炎を引き起こします。エンテロトキシンは、100℃の加熱でも失活しない耐熱性の毒素ですが、この菌は黄色ブドウ球菌と違い人体内でしかエンテロトキシンを作りません。菌自体は十分な加熱を行うことによって、しっかりと殺菌することが可能です。

全国食中毒発生状況(9/14～10/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
毒素原性大腸菌 O148	7	440
カンピロバクター	13	110
クドア セプトンブクタータ	4	83
ウェルシュ菌	1	40
サルモネラ	2	32
自然毒(キノコ)	8	17
その他・不明	21	469

株式会社コントロールラボ

本 社 〒651-1211 神戸市北区小倉台 7丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802
フリーダイヤル
☎0120-540-643
URL <http://controllabo.co.jp>



株式会社 コントロールラボ



エムテック 衛生検査所