

京都府生協連ニュース

2006年9月1日・No.62(通算128号)
京都府生活協同組合連合会
京都市中京区烏丸東川東南角せいきょう会館2階
TEL. 075-251-1551
FAX. 075-251-1555

～第19回 京都府生協役職員研修会にて～

7月27日(木)第19回京都府生協役職員研修会が開催されました。
「京の食品安全管理プログラム導入の手引きについて」をテーマに、コープ品質管理研究所所長 角野久史氏からおはなしをお聞きしました。



◀ 熱心に聞き入る皆さん



◀ 手引

「京の食品安全管理プログラム導入の手引について」

講師：コープ品質管理研究所所長 角野 久史 氏

■はじめに

2000年の大手乳業メーカーの食中毒事件以後、食品の安全性にかかわる事故や事件があいつぎ、多くの消費者が食品の安全性に疑問をもっている。そこで京都府は「京都府食の安心・安全プロジェクト」を設置、そのなかに「京都版HACCP（※）・登録制度専門部会」を発足させ、「京の食品安全管理プログラム導入の手引」を作成した。

名称を京都版HACCPではなく、「京の食品安全管理プログラム」としたのは、京都府の食品事業者はその大半が従業者10名未満の規模であり、その規模のところへHACCPを導入しましょうといった場合に、「うちではむずかしくてムリ」「HACCPはお金がかかる」といった理由で拒否される懸念があったためである。

■「手引」の特徴は

- 整理・整頓・清掃の手順をマニュアル化でき、実施したかどうかの記録・確認が簡単にできる。
- 製造工程で注意すべき管理作業をマニュアル化し、HACCP的な考え方を取り入れることで、作業記録が簡単にできる。
- 正確な食品表示ができる。
- 緊急時やクレームを受けたときに迅速に対処できる。

となっている。

この「手引」は食品衛生7Sを土台に仕組みづくりをしている。

食品衛生7S（「手引」では食品衛生新5Sといっている）とは整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰（しつけ）・清潔をいう。食品衛生7Sは5Sを基本としている。5Sは整理・整頓・清掃・清潔・躰のことをいう。わたしは十数年前にクレームの発生が多い食品企業の調査をおこなっているとき、クレームを発生させる製造現場にある共通したものがあることを感じた。それは「5Sができていない」ということである。クレーム発生の製造現場は整理・整頓・清掃ができていなくて製造現場が清潔でないのである。当然、整理・整頓・清掃のマニュアルがないために躰もできていない。

5Sはもともと工業のなかで生まれ発展してきたもので、その目的は効率である。整理・整頓することにより、必要なものがすぐ取れてすぐに元にもど

せれば、作業がスピードアップする。たとえば、自動車では約2万点の部品を組立てるといわれている。5Sをおこなうことにより、1点1秒短縮できたとすれば2万秒短縮できる。時間にすれば5時間30分の短縮である。工業5Sの清潔は見た目のきれいさである。

しかし、食品の場合は見た目の清潔だけでは、安全は保証できない。食品の清潔は、微生物検査をして菌数が一定以下のレベルの清潔さをもとめられる。食品の製造は清潔な製造環境のなかで、清潔な従業員が清潔に原料や製品をあつかうことが必要になる。食品の5Sの目的は清潔である。そのためには、従来の5Sの清掃ではもとめる清潔を実現できないので、従来の清掃に洗浄・殺菌をふくむべきだということで、2004年に食品衛生新5Sが提唱された。さらに、2005年には洗浄・殺菌は清掃のなかにふくむものではなく、独立したものであるという食品衛生7Sが提唱された。

■食品衛生7Sの定義

多くの食品企業を視察する機会があるが、製造現場や事務所に整理・整頓や5Sという掲示がされている。しかし、そういうところにかぎって整理・整頓や5Sができていない。多くの事業所で整理・整頓の張り紙がしてあるが、製造現場には要（い）らないものがたくさんあり、雑然と置かれていて整理・整頓はできていない。なぜできていないかというと、その食品企業での整理・整頓をはじめ、7Sの言葉の定義ができていないからである。30人の作業員がいれば30とおりの整理・整頓があるのである。そのために結果として雑然とした製造現場になる。

(1) 整理・整頓

整理とは「要るものと要らないものと区別をおこない、要らないものを処分すること」、整頓とは「要るものの置く場所と置き方、置く量を決めて識別すること」である。識別の方法は一般的には原料や資材・備品等の名前を置く場所に表示をすることである。

図1をみてほしい。調理道具の保管庫である。図1を整理と勘違いしている人が多くいる。図1は調理道具の要るものと要らないものを区別し、要らないものを処分して、要るものを保管庫に並べて整理した状況である。多くの企業はこれを整理と勘違い

している。この調理道具をそれぞれの人が使ったとしても、図1のとおり返ってくる保証はない。また、泡たて器が無かったとしてもわからない。

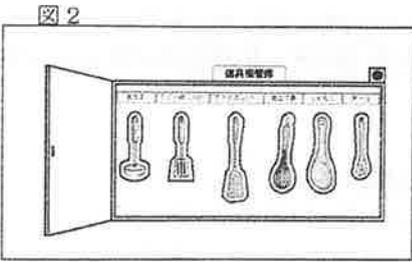
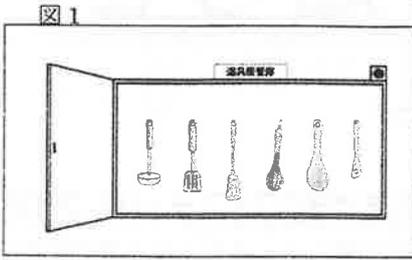


図2のように、それぞれの調理道具の名前を表示し、さらに影絵をつければ、同時に全部使ったとしても元どおりに返ってくるし、泡たて器がなかったとしても一目瞭然にわかる。これが整頓である。

(2) 清掃・洗浄・殺菌

清掃とは「ゴミやほこりがないようにピカピカに掃除すること」、洗浄とは「洗い清めること」、殺菌とは「微生物などの病原菌を死滅させること」である。

食品企業の製造現場は、微生物が増加するのに必要な栄養分となる「食品残渣(ごんさ)」が機械や、備品、床などにこびりついている。工業5Sレベルの掃く、拭くだけでは衛生的な「清潔」にはならない。清掃だけでなく洗浄・殺菌まできっちりやらなければ「食中毒」の恐れがでてくる。洗浄・殺菌を誰がやっても同じ結果が出るように「洗浄・殺菌マニュアル」が必要である。「手引」では「管理作業手順」といっている。手順様式書に現在おこなっている作業手順を書いて実行する。「管理作業手順」どおりに洗浄・殺菌をおこなったかどうかの記録も残す必要がある。

(3) 清潔

清潔とは「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」がおこなわれ、維持されている状況である。見た目のきれいさではなく、微生物検査をしたときのきれいさである。

(4) 躰

躰とは「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」のマニュアルや約束事を守り、清潔を維持・発展させることである。

躰には3原則がある。

- ① 知っているルールを守らない人はきびしくしかる
- ② 知っているが守れない、守りにくいルールは見直し改訂する
- ③ 知らなかった人には納得するまで教える

この3原則を徹底して実行すれば、食品衛生7Sは維持・発展していく。

■記録の重要性

安全な食品を製造するには、まず前述したとおりに製造環境を清潔にしなければならない。そのうえで工程管理表を作成して、そのとおりに製造した証拠として記録を残さなければならない。工程管理表は、「手引」では玉子焼きを例にしている。まず玉子焼きの原材料受入から配合、焼成(しょうせい)など製造の順番にしたがって工程を書き入れていく。次に工程ごとの安全や品質にかかわる管理事項や管理基準を明確にする。明確にされた基準が遵守(じゅんしゅ)されているかのモニタリングの管理単位を頻度や個数であらわす。次にモニタリングをして基準を逸脱していた場合の改善処置を明確しておく。そうしないと不良品が出荷されてしまう恐れがあり、もし間違っても出荷されてしまった場合には回収という事態も発生する。備考欄に工程管理表どおりに製造したかどうかの記録を作成する。たとえば図3の焼成記録書であるが、「手引」の例にあるように、玉子焼きのロットごとに温度と時間の基準を明確にして、実際製造した時の温度と時間を記録していく。そこで、焼成温度の基準が85~90℃なのに実際の製造温度は80℃で基準を逸脱していた場合、廃棄処分にしたなどの記録を残すことが重要となる。

図3

品名	ロット番号	焼成温度	焼成時間	検査項目	検査結果	検査者	検査日
玉子焼き	1001	85℃	10分	色味	OK	山田	10/10
玉子焼き	1002	88℃	12分	色味	OK	山田	10/11
玉子焼き	1003	80℃	10分	色味	NG	山田	10/12
玉子焼き	1004	85℃	10分	色味	OK	山田	10/13
玉子焼き	1005	85℃	10分	色味	OK	山田	10/14
玉子焼き	1006	85℃	10分	色味	OK	山田	10/15
玉子焼き	1007	85℃	10分	色味	OK	山田	10/16
玉子焼き	1008	85℃	10分	色味	OK	山田	10/17
玉子焼き	1009	85℃	10分	色味	OK	山田	10/18
玉子焼き	1010	85℃	10分	色味	OK	山田	10/19

■製造食品仕様書

製造食品仕様書とは製品の内容や特性を正確にあらわしたものである。商品の特徴、保存方法や使用方法、使用原材料、製造工程などを記載する。製造食品仕様書は商品包材裏面の一括表示のもととなる。また製造食品仕様書は取引先との契約書でもある。

■最後に

「京の食品安全管理プログラム」は製品の認証登録制度の基礎となる。この「手引」にしたがって清潔な製造環境と安全な製造の仕組みを構築すれば、安心できる事業所が実現できて新規取引先がふえ、「もうかる事業所」となっていくだろう。ぜひ、多くの事業者に挑戦していただきたい。

※ HACCP(危害分析重要管理点方式)

食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つで、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、その中でも、極めて重要な危害の発生を防止できるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する手法。

おもな行事のお知らせ

<京都府生協連・会員生協関連>

2006・京都・たべるたいせつフォーラム

<第13回京都府生協大会>

主催：京都府生協連

日時：11月8日（木）10：00～12：30

会場：キャンパスプラザ京都
（JR 京都駅ビル駐車場西側）

講演：「肥満を科学する
～食べたいけど痩せたい人に」

講師：京都府立医科大学教授 吉田俊秀先生

参加費：無料

問合せ：京都府生協連

たべる、たいせつフェスティバル2006

主催：日本生活協同組合連合会

日時：11月18日（土）10：00開会～17：00閉場
11月19日（日）10：00開場～16：00閉会

会場：兵庫県神戸市神戸国際展示場3号館・1号館

参加費：無料

問合せ：日本生活協同組合連合会 TEL03-5778-8106

平和・憲法学習会

日時：11月10日（金）15：30～17：00

会場：せいきょう会館 4階第1会議室

テーマ：「岩波新書『戦後史』を書いて
～日本国憲法へのわたしの願い」（仮題）

講師：中村政則氏
（神奈川大学特任教授・一橋大学名誉教授）

問合せ：京都府生協連

第18回 KYO のあけぼのフェスティバル2006

主催：KYO のあけぼのフェスティバル実行委員会

日時：10月14日（土）～15日（日）

会場：京都テルサ（南区新町通九条下ル）

※京都府生協連は14日（土）午後にワークショップで
参加予定

参加費：無料

問合せ：京都府生協連

2006 年度近畿府県合同防災訓練

主催：近畿2府7県（福井県、三重県、滋賀県、京
都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、
徳島県）、京都市

日時：10月25日（水）9：00～12：00

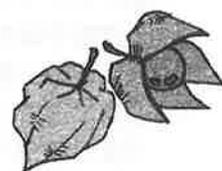
会場：桂川緑地久我橋東詰公園（伏見区）

※ 京都府生協連は JA グループとともに緊急物資搬
送訓練に参加。

◆あなたも災害ボランティアに登録しませんか！

京都府生協連では、生協の役職員を対象に災害ボラ
ンティア登録をすすめています。詳しくは、府連事務
局（担当：牧野内）までご連絡ください。

訂正前号（8月1日付）のNo.が間
違っていました。正しくは、
No.61（通算127号）です。



<行政・他団体関連>

第37回京都消費者大会

第2回国際ユニヴァーサルデザイン会議2006
in 京都プレ企画

主催：NPO法人コンシューマーズ京都（京都消団連）

日時：9月30日（土）12：00～17：00

会場：コープイン京都2F 201・202号
（中京区柳馬場蛸薬師上ル）

参加費：無料

問合せ：NPO法人コンシューマーズ京都
TEL075-251-1001

第6回勤労者健康スポーツフェスティバル

主催：京都労働者福祉協議会

日時：10月15日（日）10：00～

会場：京都府立丹波自然運動公園

※ゲーム、エアロビクス、飲食・物産コーナー、大
抽選会、フリーマーケットなど多くのプログラム
が準備されています。

参加費・入場料：無料

問合せ：京都労働者福祉協議会
TEL075-821-5551