

食品衛生情報 ふくおか

発行所 平成21年 3月24日(火) 平成20年度第21号
社団法人 福岡県食品衛生協会 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613 トーカン第5キャステール 705号
E-mail: honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

法令通知等

米国のサルモネラ食中毒関連食品への対応について（厚生労働省監視安全課）

米国において、昨年秋から今年の2月5日までに、サルモネラ ティフィムリウムによる食中毒により、43州で575名の患者が発生しています。原因食品は、ジョージア州の会社（Peanut Corporation of America）が製造したピーナッツ製品・加工品で、これらを使用して加工された食品を含め、関連製品が回収されて

います。

厚生労働省では、米国で自主回収が行われ、わが国で輸入実績がある製品の販売中止・回収等を行っています。

当該製品

品名：ローストピーナッツ（缶入り、340g）

輸入者：コルドンヴェール株式会社

また、関連製品の輸入中止を指示しています。

・関連製品の輸入状況は、厚生労働省のホームページに掲載されています。

HACCP 研修会

平成21年1月23日の「HACCP基礎研修」の開催に引き続き、「HACCP責任者養成研修」を（社）日本食品衛生協会と共催で、2月19日、20日、26日、27日の4日間にわたり実施しました。この研修は、基礎研修受講者を対象に、次のステップへ資質の向上をはかることを目的に、実際に食品関係企業の製造ラインを見て、HACCPプランを作成するという実践的なものです。受講生は、県内企業からの参加者が21名、その他の九州各県から19名、東京都から4名等、48名でした。

1日目(2月19日)は、ホテルレガロ福岡での講義で、「危害分析の実際」、「SSOPの作り方」、「CCPの決定」等について説明がありました。当日の夜は同ホテルで、丸山務部長、小久保彌太郎講師等を交えて懇親会を開催しました。最初は緊張気味の研修生も徐々に和やかな雰囲気になり、お互いに名刺を交換しながらの自己紹介、企業間の情報収集や講師を囲んでの更なる質疑・討論など、和気あいの懇親風景となりました。

2日目(2月20日)は、研修生はアドバイザーと共に5班に分かれて、実地に協力いただいた(株)喜多屋、(株)九州フジパン、八洋食品(株)、(株)ピエト

ロ、(株)ベストサプライの5企業に伺いました。午前中に各施設の生産ラインを見学し、午後は会議室を借りて4~5名のグループごとに討議を行い、「製品説明書」、「製造行程図(フローダイアグラム)」等の作成を行いました。

3日目(2月26日)は、1週間の自習期間においており、各グループは、「危害リスト」、「HACCPプラン」「衛生標準作業手順書」等の作成を進めました。研修の山場にかかり、5人のアドバイザーと受講生の真剣な討議が繰り返されていました。各班で持ち込まれたパソコンやリースされた2台のコピー機はフル活動でした。午後7時前に各班のHACCPプラン・資料の作成が無事終了しました。

4日目(2月27日)は、研修成果の発表日で、各班は担当した製品ごとに1時間の持ち時間で発表を行いました。協力企業の社員になったつもりで、「わが社では……」と説明した後では、予想以上の活発な質疑応答が行われました。その後、簡単な試験、講評等があり研修日程を終了しました。ハードな研修だったため、研修生には疲れが見えましたが、満足感も漂い今後の互いの活躍や別れの言葉を笑顔で交わし合い、家路に向かわれました。

食の安全に向けた取組み（２）

今までの食品安全のシステムでは、故意や悪意な農薬等の混入を防ぐことは出来ません。米国農務省（U S D A）、米国食品医薬品安全局（F D A）、米国連邦捜査局（F B I）等では共同でこれらの危害から食品を防御するための取組みを行っています。

<食品防御の取組み>

・FDA等では、①「ALERT」、②「FIRST」、③「CARVER+shock」と命名された3プログラムを作成しています。①は企業マネージャークラスへの食品防御への認知向上のためのプログラム、②は新規雇用従業員への食品防御の取組みに関する教育プログラム及び③企業の自主評価を行うためのものです。

①ALERTプログラム

alert(警告)と言う単語の5つのアルファベットを、頭文字に掛けて作成したプログラムです。主な項目は次のとおりです。

Assure(保証)～原材料や供給品の安全性をどのように保証しますか？

Look(確認)～施設内の製品や原材料の安全性をどのように見て確かめますか？

Employee(従業員)～雇用時に従業員のバックグラウンドを確認し、確認できない者は脆弱なエリアに立入らない職場とするなど、従業員の施設への出入りを把握する。

Reports(報告)～管理している製品の安全性について報告できますか？

Threat(脅威)～疑わしい行動等、施設内での食品への脅威や問題があるとき、どのように対処しますか？

②FIRSTプログラム

first(はじめに)と言う単語の5つのアルファベットを、頭文字に掛けて作成したプログラムで、ALERTの知識を持ったマネージャーが、雇用する従業員に対し教育訓練を行うためのプログラムです。主な項目は次のとおりです。

Follow company food defense plan and procedures.

－ 企業の食品防御計画とその手法に従ってください。

Inspect your work area and surrounding areas.

－ 作業場やその周辺を調査してください。

Recognize anything out of the ordinary.

－ いつもと何か違う点を見分けてください。

Secure all ingredients, supplies and finished product.

－ すべての原料、原材料および最終製品の安全性を確保してください。

Tell management if you notice anything unusual or suspicious.

－ 何か異変や不審者に気が付いたらマネージャーに知らせてください。

これらのプログラムは、FDA等のホームページで公開され、ビデオプログラムによる説明・閲覧、ダウンロードが出来るようになっていきます。

③「CARVER+shock」については、後日掲載します。