

黒潮さんちよく新聞

第2号

高知大学
地域協働学部
地域協働学科

さんちよくとは

高知県黒潮町にある有限会社土佐佐賀産直出荷組合(以下さんちよく)とするは生まれ育った土佐佐賀黒潮町を大事にしたい、新鮮でおいしい小さな魚たちを全国に届けたいという思いから台所に立つ母親目線で家族に安心して食べさせられるよう、化学調味料・保存料不使用にこだわり、日々の食卓を彩る食品を加工、製造している。



HACCPとは

現在さんちよくでは、安心安全な食を目指して高知県版HACCPの取得を目指している。そして、職場の衛生環境を徹底的に管理している。

そもそもHACCPとは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式である。

食品の製造・加工工程で発生するおそれのある危害をあら

はじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階

でどのような対策をとればより安全な製品を作ることができるかという重要管理点を定め、これを継続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理を行う。

さんちよくには、何十枚にもわたる記録表があり、社員は担当制で、毎日作業前、作業中、作業後に記録を付ける。下処理場・加工場で作業する社員の衛生に対する意識の向上を図るのが狙いである。浜町社長曰く、「衛生チェックをこなすので

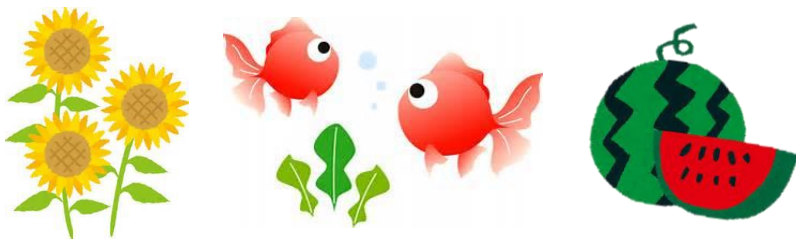
はなく、社員に常に意識してもらうことが大切。このチェック表はそのためのツール。」ということだ。この

ように産直が衛生管理にこだわる理由は、職場の衛生環境を徹底することが、会社の信用につながるからだ。偽造や異物混入など、

食の安全性を脅かす事例が問題視される中、県内外への流通、更には海外輸出も視野に入

れたとき、衛生管理が社内ですっかり行われていると県から認定されることで、取引先との交渉もスムーズにいき、商品の流通も促進されると考えられる。そのため、高知県版

HACCPの取得はさんちよくにとって欠かせない。



さんちよくの海外進出

さんちよくでは、海外に商品を展開しようとしている。米国やカナダでは水産食品や食肉を中心とした食品の一部においてHACCPが義務化されている。また、Eも同様に水産食品や食肉製品などの製造施設にHACCPを義務として導入する予定だ。東南アジア諸国などでは輸出用食品を製造する施設では輸入国の規制と意向に合わせる形で、HACCPシステムを導入するところも増えている。このように衛生管理方式にHACCPシステムを導入することは多くの国々で受け入れられており、世界的同一システムの導入が望まれるようになってきている。

高知大学地域協働学部地域協働学科
黒潮町さんちよくチーム
(川上・柴垣・下村・松田・森本・山本)

裏へ続く

さんちよくが取得しようとしているのは 高知県版HACCP

日本でのHACCPの扱い

農林水産省と厚生労働省のHACCPに関する定義は食品規格に関する政府間機関のコーデックス委員会によって定められた「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」を基本としている。そしてこの二つの省は「HACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)」においてHACCP認定の窓口になり、同時に各省において支援を行っている。主な支援内容は、研修会の開催や承認企業の公表などである。



自主的な衛生管理手法として、HACCPの概念を取り入れている高知県版HACCP(以下県版

HACCP)は、一定の水準以上にあると認められる施設にのみ高知県が認証するもので、これは、「消費者の食の安全安心の確保」「県内メーカーの売り上げアップのための手法の提供」を目的としている。この取り組みによって、会社側は、従業員の衛生管理意識の向上や食品事故発生リスクの低減、事故の原因特定が容易になるといったメリットがある。また、消費者側にとっても、食品事故リスクの低減が見込め、「認証マーク」により、食品購入時の安全基準が明確となるというメリットがある。

しかし、「県版HACCPの認知度や浸透度はまだまだ低く、県外ではほぼ通用しない」と浜町さんは言う。課題は認知度の向上である。高知県以外の都道府県でも、ぜひこのHACCPの取り組みを行ってもらい、「県版HACCP＝安全の証」となる日を願ってやまない。



↑HACCP 認証マーク

日本でのHACCPの扱い

農林水産省と厚生労働省のHACCPに関する定義は食品規格に関する政府間機関のコーデックス委員会によって定められた「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」を基本としている。そしてこの二つの省は「HACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)」においてHACCP認定の窓口になり、同時に各省において支援を行っている。主な支援内容は、研修会の開催や承認企業の公表などである。

最後に……

HACCPの認証を得ることは、企業にとって、消費者からの信頼を得る手段となり食の安全安全が重視される社会において大きな武器となる。そしてHACCPの認証を得た企業の拡大は食の安心安全に繋がり、消費者を守ることも繋がる。つまりHACCPを広めることは消費者、企業の双方にとってメリットがあるのである。しかし社会的にHACCPについての認知はまだまだ低い。本稿を通じてHACCPやHACCPに取り

組む企業について知ってもらえれば幸いです。

