

食品の安全性を求めて



HACCPCP 日東ベスト 内田 淳

仕事から文部省と接することがある。先日業界の会合で文部省学校健康教育課の佐々木課長に講演をお願いした。要旨の一部は次の通り。

「心の健康は正しい生活習慣によってつくられる。その中でも食習慣が大きい。筑波大学の分析レポートで非行少年は鍋料理を食べていない。すなわち家族揃って食事をとることの少ない家庭で育っている。三年計画で心の健康と食事に関して調査研究をすることにした……」。

良き食事は社会生活の根底を支えている。それはおいしくて健康的で何より安全であらねばならぬ。食品メーカーの任務は重い。

食中毒の発生は一九九六年から急激に増えている。九五年までは年間五百〜九百件だったのが、九六年は千二百件、九七年は千九百六十件に上った（九八年十月二十八日読売新聞社説）。

増えていることもさることながら、発生件数の多さにも驚かれるであろう。毎月百〜

百六十件のペースになる。

九六年七月、大阪府堺市で発生したO157による集団食中毒は記憶に生々しい。六千人の学童がり患し死者も出てしまった。その原因については、うやむやになり、さまざま憶測がとりざたされた。ハンバーグ犯人説もその一つで、我が社の主力商品であるハンバーグの出荷は九月には前年の六〇％に急落した。

食中毒の原因は次の三つに大別される。

『食材』が異常に汚染されていること
調理の仕方が不適切であること。生で食べるのによく洗わない、熱のかけ方が中途半端である……などさまざまある。調理する人とは、給食、飲食店、惣菜づくりなどのプロと一般家庭である。食べる人が不注意であること。お弁当などすぐ食べるべきなのに長時間室内に放置したものを食べる……など。

私たち食品メーカーは以上の三つのうち『食材』を担当している。食材は肉、魚、野菜という生鮮三品が基本だが、食品メーカーは

この三つを調理し保存性をもたせた『食材』として提供しているわけである。

調理することを商売にしている人すなわちプロは、厚生省がつくった食品衛生法を守るものが義務である。まず、営業は認可制である。プロとは給食、飲食、惣菜、そして私たち食品メーカーである。法の内容は、調理施設条件（床に傾斜をつけ水たまりがでぬようにする、室温……など）、調理条件、食材の選定などが主なものである。

日東ベストの主力商品である冷凍食品は、さらに保管温度や、細菌数の上限が決められている。日東ベストでは毎日二百検体にもおぼる細菌検査が行われ、二日後に検査の結果をみて出荷している。

五九年、米国のNASA（航空宇宙局）から宇宙食の製造を受注した食品会社は百割の安全性を求められた。そこで「検査を厳重にして合格したものだけを使う」というやりかたではなく「安全なものしかできない」という作り方を追求した。悪い製品ができる原因



がどこかにあるはずと考え、原材料、工程、環境、従業員、保管流通の過程での危害の可能性を調べ予防しながら製造する。さらに「やっている」という証明のために「すべての事項について記録する」という考え方が加わってHACCP(hazard analysis critical control point evaluation = 危害分析重要管理点)の概念ができた。この手法はアメリカ生まれであるがグローバルスタンダードになりつつある。

九六年、厚生省はより高度な安全性を求めて、「総管」(総合衛生管理製造過程)を発表した。衛生管理の方法としてHACCPの手法をとり入れ、その前提として、施設、設備の要件と機械、器具、水、人環境などの衛生

管理を行なう方針と基準をきっちり決めたものである。これに合格したものを国に申請し、厳重な審査の結果、厚生省から「承認」される。「安全についての模範工場」というお墨付を国からもらうことである。

今のところ対象食品は乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の四種であり、前二者に承認工場ができた。九八年十一月二十日、日東ベストの九州工場のハンバーグ製造工程が「総管」承認を得た。冷凍食品工場としては全国で三工場のみであった。二〇〇〇年の厚さの申請書を四月に厚生省に提出し、数回にわたる文書による質問、指導それに対する回答を経て、八月に十四名のお役人による十時間の現地ヒアリングがあつて十一月に審査決定があつた。

ハンバーグを九十の工程に分け、それぞれ分析した結果二百七十八項目の危害発生の可能性を割り出し、それをつぶす方法を一つひとつ決めて行ったのである。本社の微生物コントロールの専門家の応援を借りて工場のスタッフとのプロジェクトチームをつくり、承認まで二年の歳月をかけたのである。この申請書は国のお墨付を得たマニュアルの塊りであり、我が社の財産である。他品目への応用性も高く他工場も準じたやり方で整備中である。

二百七十八項目を毎日チェックするには工場長や幹部だけが気をつけてもダメである。全員参加が

不可欠である。全員が高いレベルの知識とモラルを持つことが要求される。熟練した指導者による従業員の安全に対する意識の徹底がなされている。作業者の個人名で教育の履歴がいつでも出せるように管理している。

「総管」承認取得を報告したところ、ある取引先から『内田さん、おいしさ、価格、安全の三つのうち、大阪では、まず安いこと、次においしいこと、安全などは三番目ですよ』と言われた。そうであるうか？。安い、おいしいといつても安全という暗黙の前提があるのだ。同じ次元で云々することではあるまい。

「一たび堺のような事故が起これば安いことなど問題でなくなってしまう」と申し上げて了解していただいた。安全性は極めてベシシクなものである。目に見えない、おいしさもない五官に感知されぬ地味なものである。しかし、食品メーカーとして日東ベストはこれを大切に行きたい。

内田 淳

日東ベスト株式会社 社長。
1934年生まれ。東京大学農学部卒。(社)学校給食物資開発流通研究協会常務理事。学校給食用食品メーカー協会会長。趣味 コーラス、読書。
日東ベストは本社を寒河江市幸町に置き、全国10カ所の営業拠点、10の工場、4つの配送センターを持つ。資本金1,474百万円。売上高393億円。従業員2,000名。'96年、株式を店頭公開。'98年、九州工場が日本初の厚生省、総合衛生管理製造過程の承認を取得。業務用冷凍食品(85%)、缶詰、冷蔵食品を製造販売する。製品は、ハンバーグ、カツ、牛丼、デザートなどの外、給食、外食、惣菜分野等に幅広く利用されている。