



# A L P S CAREER

＜シリーズ連載：今求められるキャリア開発 第28回＞

## 食の安全確保を 目指して

### 熱いゼミナールを終えて

工場の玄関を出ると外は真つ暗でした。午後二時からのゼミナールが予定終了の四時を大幅に回り五時半を過ぎ千川の川風が熱い身体を急速に冷やします。

今日は平成二十二年二月二日に開催された「食の安全研究会主催の第二回食品安全ゼミナール」へ年休を取っての出席です。長野県の特産である果実を使用した清涼飲料水工場の長野興農株式会社社川中島工場でのISO9001<sup>\*1</sup>の食品衛生管理ツールの学習です。この工場は「HACCP」も取得しています。参加定員限定三〇名の定員満員のゼミで二時から始まり、工場内ウォーキングスルーでの研修と会議室でのISO講義と尽き

せぬ質疑応答で時間オーバーです。

このゼミは、品質管理部を中心とした若い方々が多く参加しています。各社一から二名の参加です。参加企業は、食の安全を食品衛生システム「AIB」<sup>\*2</sup>、「HACCP」、「ISO9001」で管理をしている企業やこれら学ぼうとする企業です。

長野県の北信地区を中心とした「食の安全研究会」は、清涼飲料水、乳処理業、菓子や惣菜製造業等様々な食品関係業や包装資材、金属缶製造業、薬品販売、総合食品卸業、食品検査機関、建築事務所等の企業が自主的に集まった研究会です。三〇社程が一〇年前に立ち上げた「HACCP推進研究会」が発展し、今様に「食の安全研究会」として名称を変



田中 清司

長野県長野食肉衛生検査所

【たなか せいじ】長野県松本市出身。1972年酪農学園大学獣医学科卒業。茨城県県南食肉衛生検査所、神奈川県食肉衛生検査所勤務。その後、長野県内の木曾、長野、松本、豊科、大町、諏訪、上田、飯田保健所勤務。BSE発生時には松本食肉衛生検査所勤務で次長、現在長野食肉衛生検査所勤務。通算38年間現在まで17箇所の勤務。趣味は高校、大学と山岳部に属し現在も登山中。スイス、カナダ、ネパール、チリの山群トレッキング。秩父、坂東、西国33箇所巡礼終了。国内温泉めぐり964箇所入湯。

更し継続的に食品安全衛生管理システムを追及し、食品の安全を確保しようとしている会です。

私は、会の設立当時からアドバイザーとして関与してきました。長野保健所から松本食肉衛生検査所を経て上田保健所へ転勤になったときも、仕事が終わり次第、上田から長野へ来て夜間ゼミにて一緒に学びました。

その後、飯田、大町保健所、現在の長野食肉衛生検査所と転勤してもこの会と関わり一緒に歩んできました。

### 食の安全確保を目指して

この会は、平成十一年五月にHACCPシステムにて食品の安全を確保しようとする一六社で発起人会を作り立ち上げ



※1「ISO9001」…製品やサービスの品質保証を通じて企業や団体の顧客や市場のニーズに応えるために活用できる品質マネジメントシステムの国際規格。国際的に通用する品質管理が行われていると認定。  
 ※2「AIB」…食品工場などの安全基準のための管理システムで、AIB（アメリカ製パン研究所）が開発したものの。

ました。事務局を長野市にある朝日サニター株式会社を受け持ち、役員会、幹事会を経て平成一二年七月一六日に設立総会及び講演会を開催しました。

その後HACCPシステムを各会社が理解するために部会を作り、月一回の予定で勉強会を保健所にて開きました。

各会社が各部に何人か参加しHACCPチームのチームメンバーになるようにするためです。部会は環境施設部、記録管理部、一般衛生管理部、CCP・検査精度部、教育・洗浄・危害分析部の五部会です。やる気のある人達が集まる会です。部長、記録係りを決めて後に部会の報告をお願いしました。新しい食品衛生管理システムを学ぼうとする企業の姿勢は、意欲的です。

その中に巻き込まれた私は、彼らに負けまいと新しい情報、知識、技術にアンテナを立てて入手し提供しました。部会の学習会でも日々の業務の中の事柄と結び付けてのディスカッションは感動的でした。消費者のより安全な食品を求める声に押されて、企業の生き残りを懸けて幹部も真剣でした。問題を提起するアドバイザーの私でしたが、

課題の正解は、皆で調査し、検討し納得行くのが答えでした。保健所の職員も共に一緒に頭を突き合わせての勉強会です。

### 食品の安全に携わる人々

私は、保健所の食品衛生監視員として食品の安全確保に長年携わってきました。いま食品の安全、安心に関しては、消費者の関心が極めて高く、食品関係営業者は食品衛生管理に日夜汗を流しています。

保健所では、食品衛生協会と共催して毎年食品衛生講習会を開催し、最近の食品事故や衛生管理の問題点等について講習しています。食品製造業、販売業、飲食店と業種形態によっても講習内容が大きく変わります。

食品衛生監視で現地施設を立ち入り調査を実施し、その結果をフィードバックし衛生管理方法についてアドバイスをしたり、製造、調理、販売している食品検査を実施し食品の安全確認とその結果から問題点を提議します。

保健所は、食品安全の確保のために食品関係営業者のよき相談相手と信頼できる機関として、また消費者への弛まない提供食品の安全目標のために歩んでいます。ややもすれば食品営業者と監視をする保健所は敵対関係と思われがちなのですが、安全な食品の確保と目的は同じなのです。

食品営業者は様々な方がいます。田舎で百貨店として何でも屋さんのように衣類から雑貨そしてあらゆる食品を扱っているご夫婦、脱サラをして新しく飲食店を始める若者、老舗の旅館、お菓子屋さん、地場産業として道の駅や直売所で郷土食を製造販売している地元主婦達、日本中に製品を出荷している味噌製造業、清涼飲料水などの食品企業、チェーン店の飲食店、スーパーマーケットなど個人営業、企業と幅広い年代層と営業形態も営業者も様々です。

衛生管理も確実に出来ている所ともうちよつと頑張つてよという所とがあります。

消費者、食品関係営業者、各食品衛生組合、食品衛生協会、行政と食を囲む関係者が連携を取って食品の安全を確保しています。

### 新しい食品衛生管理システム HACCP

そんななか平成七年に食品衛生法が改正され「総合衛生管理製造過程に関する承認」制度が施行されました。米国のNASCで開発された食品衛生管理システムでHACCP（食品の危害分析に基づく重要管理点方式の略称）を基にした制度です。HACCPとは食品工場における自主衛生管理のために開発された衛生管理システムで従来の食品衛生管理シス

テムから新しい「From Farm To Table」

農場から家庭の食卓までの危害について特定し、危害度の特定、特に重要な防止措置を定めた組織的な衛生管理システムです。

平成八年度に私は、厚生省（今の厚生労働省）のHACCPの研修に派遣され、平成一〇年度にはHACCP承認審査講習会へも参加させていただきました。

厚生省では、平成一〇年一月一九日に初めて三六社、八六施設、承認した食品、牛乳、脱脂乳、加工乳、クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料一七七件について承認をしました。

その中に牛乳が長野県から一社一件承認工場が出ました。私は、工場へ何度も足を運び、査察シミュレーションをして当日に備えました。牛乳工場の社員と保健所職員が一体となって新しいHACCPシステムについて勉強し、手探りで顔を突き合わせて朝から暗くなるまで、所に帰ってからも書類を捲りました。

食品事故を減らすために、無くすためにメーカーの切実なる願いを叶えるために、食品の安全確保を業務とする保健所も一緒に汗しました。

待ちに待ったときどきする査察が入り、その結果が初めての承認発表の中に入りました。メーカー職員と「やったね。」と手を取り合っって喜んだのを昨日のこ

とついに思い出します。

### HACCP承認施設の連続申請依頼

長野県の総合衛生管理製造過程申請の担当食品衛生監視員として申請予定施設へ外向き予備審査、アドバイス、査察シミュレーションと施設管轄保健所の食品衛生監視員の指導も兼ねて長野県下を飛び回りました。

厚生省の申請施設の現地調査の立会い、厚生省会議室で開催される承認審査会へ県の担当者として派遣と初めての承認制度に緊張と戸惑いの連続でした。

承認対象の食品製造業者は、新しい制度に乗り遅れないように次から次へと手を挙げました。

その頃の時代が要求をしていたのでしようか。大手企業がキックオフを取り組み始めました。HACCPとは何か。そこから始まります。幾つかの企業へ講習に行きました。

企業は、工場の操業を停止し半日の全員の講習会です。社員食堂で三〇〇人前後が集まった講習会です。正社員もパートもアルバイトも工場で働く従業員全員が対象です。暗くなつてから管轄保健所の食品衛生監視員と工場を後にしました。企業が社員が従業員が真剣に取り組むのです。保健所と企業が一体となって承認獲得に向けて走り出しました。或る時私は、研究会を作つて皆で一緒

に学習をと口にしました。「HACCP推進研究会」が誕生しました。自主的にHACCPを必要とする、学ぼうとする企業が集い、部会、フォーラムと矢継ぎ早に開催です。食品製造の異業種また商売敵の業種が手を取り合っって承認獲得のため、食品の安全確保のための大きな勉強会が動き出しました。

### 受益者負担の「HACCP推進研究フォーラム」を毎年開催

平成一二年二月二六日土曜日に第一回HACCP推進研究フォーラムを長野市社会福祉総合センターで開催しました。参加企業でリーフレットの作成、会場運営、受付、駐車場係り役割分担を決め手作りのフォーラムです。企業は社員を乗せたバスで乗り込んできました。受講料三〇〇〇円とし、会場席数で定員を決めましたが断る方々が出てきました。満員御礼です。基調講演は、東京から日本食品衛生学会 HACCP国際セミナー実行委員長の小久保彌太郎先生をお呼びし、各部会の研究報告をしました。休憩後は「HACCPシステムによる衛生管理」をテーマにシンポジウムです。

小久保先生をアドバイザーとしてパネルは、長野県衛生部食品環境水道課主査、スーパの商品研究所長、食肉製品製造業の品質管理部長、清涼飲料水

※3 「ISO22000」…HACCPの仕組みを取り入れたISOが定める食品安全マネジメントの国際規格。

長野食肉衛生検査所の外観



北信食肉センターと畜検査解体後の最後の枝肉検査です

の品質保証課長など行政、大手販売業、製造業と各社の取り組み状況を語っていただきました。

今までややもすれば食品衛生研修会は、食品営業者、加入組合、食品衛生協会、行政が動員され、義務付けられた講習受講の印を得るためのものでしたが、受益者負担で開場が溢れました。

今日まで毎年受益者負担のフォーラムを開催しています。講演者も厚生労働省関東信越厚生局食品衛生課長から長野県衛生公害研究所食品衛生部長、HACCP研究者、国内ISO審査員、大企業の広報課長と多岐に渡つての食の安全管理情報でした。そして極めつけは時々の会員の業績発表でした。会を重ねるうちに時には、主催に長野市保健所、後援に長野市食品衛生協会、ながの集団給食協議会も入りました。平成二二年二月二八日に開催されたフォーラムは、

一〇〇〇円の受講料でしたが、「食の安全を考える」として近畿大学農学部 米虫節夫教授、「食に関する情報を考える」として群馬大学教育学部 高橋久仁子教授の講演は三二〇人強の参加がありました。

受益者負担にすることにより本来に必要なとし、学びたい者達が参加し、モチベーションも講師の活き込みも変わると思っています。事実一度お呼びした講師が、再度講習をしたいと申込があり実現をしました。

**夜間セミナーでのISO翻訳と衛生対策の情報交換**

年一回のフォーラム開催の他に平成一七年九月から一年間、月二回の割合で長野県職員センターで一回会費一〇〇〇円として二四回の夜間ゼミを開催しました。会社が終わつてから長野市へ集まり、夕刻一八・三〇～二〇・三〇まで意欲のある方々だけが集い、テーマを皆で決めるの勉強会です。

ちょうどその頃ISO22000<sup>※3</sup>が目され、一足早く22000の英文を皆で翻訳して研究をしました。翻訳したものをCDディスクに入れ希望者へは有料で頒布しました。また各社で実施している異物混入対策、従業員教育、食品衛生自主管理制度等の衛生対策の情報交換を図りました。

畳の部屋で十数人の少人数でしたが、皆で机を囲み事前にテーマを決めてあった事項をその場で発表とディスカッションです。塾長と会計と庶務等の役員を参加者の中で決めて自主運営です。まるで学生時代に戻つたような気分でした。

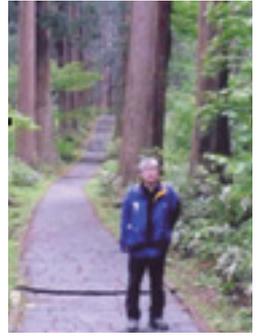
品質管理を中心とした参加者は、若い人が多くまた熱心な女性の参加もあり、最後の打ち上げの交流会は業態の垣根を越えて和気藹々の学友そのものでした。

私は、その頃上田保健所に転勤になりましたが、所が終わり次第駆けつけました。企業の方々のパワーに揺さぶられながら共に知識と技術と実践を研究しました。

**「食の安全研究会」へ発展的に移行し、PULL...**

平成一一年から平成一八年まで「HACCP推進研究会」と称した会を平成一九年を境として「食の安全研究会」とグローバルな研究会として発展的に名称を変更しました。会長も三代目となりました。HACCPのみならず考えられる全ての食の安全管理システムを研究しようとの発展的な移行です。

これまでにHACCP推進研究会の会員では、六社が「総合衛生管理製造過程の承認」を取得し、「ISO9001」も取得し始めています。承認業種以外の製造業も多数参加し食の安全ツールを実践に役立てて、安全な食品生産にレベル



出羽三山神社参道にて

アップをしています。

輸入食品の実態を学ぶために検疫所への研修、県内、県外での優良施設への衛生管理研修と事業を拡大していきます。さらにこの会を通じ信頼を得て生産面でも協調を始め、同業種で材料の融通までするように会員の結びつきが濃厚になりました。競争同業種での会社対抗野球試合までに進んでいます。この地区での食品産業が食の安全という大きな目標を指し、求めた上にさらに会社同士、人間のコミュニケーションがしつかりと出来上がりました。

### 食の安全研究会から私の今後

食品企業は、一〇〇%食品事故を防ぐために限らない食品衛生管理システムに取り組んでいます。私は、食品衛生監視員として保健所、食肉衛生検査所に所属し企業と共に、安全な食品を消費者へ届けるべき知識、技術を学んできました。ややもすると行政は、指導的な立場として新しい知識、技術を押し付けます。企業現場で実際に携わる方々と膝を交えて会話をすれば、返って教えられる事実が沢山あります。机上の論理に溺れてしまう可能性があります。どのように実際は行うのか。どうしたらよいか。一緒に考えてこそ解決が見出されます。

「食の安全研究会」は、自発的に自主的に生まれ、大きく成長しています。

私は、「食の安全研究会」の企業会員と共に十余年間学ばせていただき、企業の生命を懸けた食品安全への真剣さに心を打たれ感動しました。

日々の身近な食品の安全を生産から消費者の口に入るまで沢山の人が、食品衛生を心がけています。新聞紙上に掲載される食品事故、回収広告等まだまだ絶対安全を担保する食品衛生管理システムには長い道程があります。

たまたま行政として食の安全に携わり食品衛生安全システムの奥深さに驚き、難しさに惹かれてしまいました。生命を維持する食品が、生命を脅かす食品から一〇〇%安全な食品に生まれ変わる食品衛生管理システムを、フードチェーンを構成する生産者、食品企業、流通業者、消費者へと食品に係る全ての人々へ伝えるお手伝いを今後出来たらと考えています。

長年行政として食に関わりまた「食の安全研究会」の方と活動し、沢山の方からご教示を頂いた知識、技術をフィードバックしなければとお世話になった方の顔が浮かびます。食に携わるあらゆる方々に触れて、食の安全への熱い思いがいつの間にか私を虜にしました。

私は、平成二二年三月を機に現在の長野県職員を退職します。大学を卒業して茨城県南食肉衛生検査所と畜検査に従事し、神奈川県を経て、故郷の長野県へ戻り県内の保健所にて食品衛生監視員を三一年間、食肉衛生検査所では、他県も通算して七年間と三八年間の食の専門職として過ごしてきました。スキー場の宿泊施設で食中毒事故がありその原因究明に暗い雪道を施設まで駆けつけたこと、独居老人へのお弁当事故で腸管出血性大腸菌O157検便のため市の保健師と連日連夜家庭訪問をしたこと、企業の不良食品で年末にもかかわらず近辺四保健所職員を動員して合同調査をしたことなど数知れない事件対応がありました。食品衛生協会、関係組合、食品営業者と共に食の安全確保のために保健所の組織を挙げて対応をし解決への道を探りました。所長を筆頭に夜遅くまでの検討会議は、真剣で白熱し身近に組織の同僚の力をより一層感じました。

今までもずっと食の安全を守るために活動してきましたが、それぞれの立場立場での事故発生要因が大きな課題としてまだ残されています。

生命を維持する美味しく安全な食品を生み出すために、それぞれの食品を扱う立場の方々が分かり易く衛生管理を習得し、理解し、無理なく実践が出来、消費者も含め食品からの事故が無くなればと望みます。

あらゆる分野で食の安全を日夜汗して頑張っている方々に感謝します。