

工場見学実施レポート

- 【参加グループ名】 大阪府内の消費者
【見学工場名】 日清食品ヨーク関西工場
【見学日時】 2014年8月29日
【参加人数】 25名

日清食品ヨーク関西工場のHACCP見学

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）は、現時点で食品の安全性の確保のために最も有効とされる製造工程管理システムのことである。原料受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、カビ毒その他の化学物質による汚染、金属の混入等の危害を予測（危害要因分析：Hazard Analysis）したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point、例えば加熱・殺菌、金属探知機による異物の検出等の工程）を継続的に監視・記録することで、最終製品のみを検査する場合に比べ、効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能である。1993年にFAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が国際的に推奨しており、欧米を始めとして食品製造業にHACCP取得を義務化し、輸入食品にもHACCP認証を義務づける例が増えている。

日本では義務化はされておらず、HACCP手法支援法などで取得が奨励されている。2013年度の調査では21.4%の食品製造業者が導入しており、7年前と比べて10.8ポイント増加した。安倍内閣の成長戦略では、食品輸出拡大の目的を明確化し、更なる普及が打ち出されている。

2013年に認証受けた日清ヨーク関西工場

8月29日、日清ヨーク関西工場（兵庫県西脇市）を訪ねるセミナーに、大阪府内25名の消費者が参加した。食品産業界の横断的団体としてHACCPの普及促進に取り組む食品産業センターが、その一環として農水省の補助事業で消費者対象に開催したセミナーだ。消費者の認知度を高めることで、事業者の認証取得を促そうとの企画である

日清ヨークは、日清食品グループで乳酸菌飲料等の製造販売を行っている企業である。関西工場は2010年9月に稼働し、約45名の職員が働いている。HACCP認証は2013年3月に取得し、原料の殺菌工程を重要管理点（CCP）としてモニタリングしているとのことだ。

工場2階で原料混合・溶解、均質化・殺菌、発酵・調合が行われ、1階でプラ容器の製造、充填、包装が行われ、冷蔵、出荷されている。2階にはコントロールルームと品質管理室もある。コントロールルームでは全ての工程の状況をモニター画面で把握できる。品質管理室では工程ごとに検査を行い、問題のあるロットが次の工程に進まない様に管理されている。また、工場内は清浄区域、準清浄区域、非清浄区域にゾーニングされており、行き来する通路には全てエアシャワー室が設置されている。

白衣・白帽・マスクで見学

一般の見学ルートは設けられていないため、セミナー参加者全員が白衣・白帽・マスクを着用し、手洗いをしてから入場し、ガラス越しに製造工程を見学した。入場時のエアシャワー室のドアは、手指のアルコール消毒液噴霧のセンサーと連動して開くようになっていた。

意図的な汚染への防止策としては、職員への安全教育とコミュニケーションの強化を重視していることが強調され、併せて工場内外に約30台のカメラを設置してチェックしているとのことだった。

様々な場面で、人為的な努力とハード面での対策との両面から食品安全を実現しようとしている事業者の姿勢がしっかりと感じられた。