

ATP・迅速検査研究会が第37回講演会開催 ～ HACCPの制度化を見据えた微生物試験の考え方など解説～

編集部

ATP・迅速検査研究会（伊藤武会長）は11月7日、東京・中央区の月島社会教育会館において第37回講演会を開催した。

講演会では、はじめに同会の伊藤会長（(一財)東京顕微鏡院名誉所長）が「腸管出血性大腸菌による食中毒と食品施設における対策」と題して基調講演を行い、昨年10～11月にかけて発生した総菜メンチカツによるO157食中毒や、本年発生したポテトサラダなどを原因食品とするO157食中毒など、最近の事例を交えてO157食中毒の発生原因や対策について解説するとともに、HACCP

を取り入れた予防対策の考え方についても講義。その上で、O157食中毒の発生予防に向けた今後の課題として、①牛の飼育農場での対策、②野菜・果物など農場段階での管理（GAP（Good Agricultural Practice）の取り組み）、③と畜場での衛生管理の徹底、④食品工場での衛生管理の徹底、⑤集団給食施設やレストランなどでの対策の徹底——などの点を挙げた。

次いで、AOAC INTERNATIONAL JAPAN SECTIONの森曜子会長（(一社)AOAC日本理事、(公社)日本食品衛生協会技術参与）が「HACCP



昨今のO157食中毒の発生、HACCP制度化に対する関心などを反映して、会場では約100人が聴講した



会場ロビーではATP・迅速検査研究会の賛助会員企業によるミニ展示会も企画され、多くの来場者が活発な情報交流を行った

●ATPふき取り検査、迅速・簡便な微生物検査など各種検査キットのミニ展示会も併催！●



アクアシステム(株)はスマートフォンで観察できる顕微鏡「バクテリア・セルフチェッカー『mil-kin(見る菌)』」を紹介



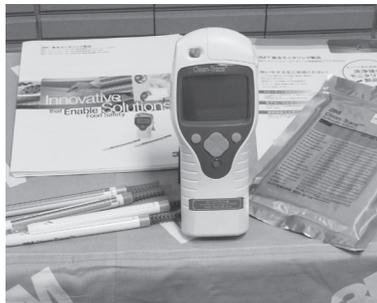
アヅマックス(株)は迅速・簡便な微生物検査培地「サニ太くん」シリーズ(注:本年5月より「MC-Media Pad」にブランド名を変更)やアレルギー原材料検査キットなど、各種検査キットのカタログを配布



エア・ブラウン(株)はATPふき取り検査の測定装置「AccuPoint Advanced(アキュポイント・アドバンスド)」やタンパク質検出キット「フキトリマスター」などを紹介



キックマンバイオケミファ(株)はATPふき取り検査の測定装置「ルミテスター『PD-30』」などを紹介



スリーエム ジャパン(株)はATPふき取り検査の測定装置「クリーントレース ルミノメーター UNG3」などを紹介



ニッタ(株)はATPふき取り検査の測定装置「SystemSURE PLUS(システムシュア・プラス)」や迅速・簡便に一般生菌や大腸菌・大腸菌群の検査ができるATP測定装置「EnSURE(エンシュア)」などを紹介



栄研化学(株)は迅速・簡便な微生物検査培地「べたんチェック」シリーズ、手指の微生物チェックができる「ハンドべたんチェック」などを紹介



東京サラヤ(株)は「手洗い用石けん液『ウォッシュボンS』」「プライムローション」などの手指衛生関連資材、「衛生の友」や「衛生情報通信」などの資料を配布



日水製薬(株)は迅速・簡便な微生物検査培地「コンパクトドライ」シリーズや「フーズスタンプ」シリーズなどを紹介

の制度化に備える微生物試験の体制構築～公定法と簡便・迅速な検査法の考え方～と題した特別講演を行った。現在、食品のリスクマネジメントや微生物基準の設定などに関する国際的な潮流は「HACCPによる工程管理」を前提としており、それに基づく数的指標 (Metrics) の考え方の導入なども進んでいる (日本が2011年に策定した生食肉の腸内細菌科菌群の基準は、この数的指標の考え方が取り入れられている)。そのため、微生物の試験法および試験結果については統計的手法による評価が必須である。一方で、日本の食品の微生物試験法は、試験法の妥当性を確認 (評価) して公開する仕組みが確立されておらず、以前から「国際的に通用する標準試験法を策定する必要性」が指摘されてきた。そうした背景から、2005年に「食品からの微生物標準試験法検討委員会」が設立され、標準試験法に関する議論が行われている (同委員会が策定したリステリア・モノサイトゲネス試験法、黄色ブドウ球菌試験法およびサルモネラ属菌試験法は、すでに日本の公定法として採用されている)。講演では、HACCPが制度化された状況下における公定法と簡便・迅速な検査法の考え方に関して、「HACCPにおける工程管理の検証」は必ずしも公定法で行う必要はなく、迅速・簡便な試験法 (性能について科学的根拠のある妥当性確認が行われている迅速・簡便法) が活用できることなどが説明された (ただし、「目的に適した試験法か?」という点には熟慮が必要である)。その他、講演では迅速・簡便な試験法の妥当性確認のためのプロトコルを示したISO 16140の考え方、試験所および校正機関の能力を

示したISO/IEC 17025の考え方に関する解説も行われた。

最後に、(一社) 食肉科学技術研究所の森田邦雄理事長 (元厚生省生活衛生局乳肉衛生課長) が「HACCP制度化に食品企業はどのような備えをしておくべきか」と題した特別講演を行った。HACCP制度化のためには食品衛生法の改正が必要であることから、厚生労働省は本年9～11月にかけて全5回の食品衛生法改正懇談会を開催 (関連記事を本誌17頁「巻頭言」にて掲載)。懇談会の結果を受け、同省では今後、①HACCPの義務化、②合成樹脂製容器包装のポジティブリスト化、③食品関係事業者の届出制、④食品リコールの報告と周知制度、⑤健康食品に関する事項、⑥監視取り締まりに関する事項などを含む食品衛生法の改正法案を来年の通常国会に法案を提出すると見通されている。講演では、日本国内において食品衛生管理にHACCPが導入されてから、このたびの制度化に至るまでの経緯を振り返るとともに、過去の食中毒事例や回収事例から学ぶべき教訓として一般衛生管理や5S・7Sの重要性などを強調 (編注: 5Sは整理・整頓・清掃・清潔・躰、7Sは5Sに洗浄・殺菌を加えた食品施設に特化した衛生管理の考え方)。また、HACCP制度化に係る課題として、「保健所の食品衛生監視員に対し説明できる人材の育成」「外部認証の活用の考え方」などを挙げた。

なお、同研究会の第38回講演会は2018年3月8日(木)に月島社会教育会館で開催予定。詳細は随時、同会のホームページなどで公開予定 (<http://www.keiran-niku.co.jp/atp/>)。

HACCP	FSSC22000	食品・衛生規格を学ぶ全ての方に!
GFSI	ISO22000	



CODEX
食品衛生基本テキスト

最新刊好評発売中!!
原題 FOOD HYGIENE BASIC TEXTS CODEX食品規格委員会 編訳 月刊HACCP編纂部

CODEX 食品規格委員会 (FAOとWHOが組織化した国連の下部組織の一つ) が公表している「食品衛生基本テキスト (Food Hygiene Basic Texts)」の最新版である第4版を完全対訳! 食品安全マネジメントシステム (FSMS) のPRP (前提条件プログラム・HACCP) は、すべて本テキストを根拠としています。PRP・HACCPの構築・導入・維持管理および検証・審査 (監査) に不可欠な文献です。



お申し込みは発行元(株)鶏卵肉情報センター)まで

本 社: 名古屋市瑞穂区下坂町1-24 TEL052-883-3570 FAX052-883-3572
 東京支社: 東京都新宿区山吹町332 OFFICE87 TEL03-3267-4595 FAX03-3268-1106
 URL <http://www.keiran-niku.co.jp> E-mail info@keiran-niku.co.jp