

大津市食品安全啓発（リスクコミュニケーション）活動※ 実地研修で



食品製造の現場を見学しました



※過去に実施した「食の安全講座」（全13回）を修了した食品安全リスクコミュニケーターが中心となり、新しいメンバーとともに活動しています。



とても緑が美しく、建物のデザインも里山の景色と調和していて印象的でした。

会社の説明を聞いて、フードロスの削減やSDGsにとても力を入れておられるのが分かりました



緑に囲まれているので、周囲には虫が多いそうです。製造施設内に虫が入ってこないように、シートシャッターや捕虫器でしっかり対策されていました。

機械化されている工程もありましたが、バームクーヘンを焼くのは職人さんが手作業でされていました。

繊細な焼き加減を見るためにあえて人の手を残しているんですね。



人の手が入る分、マニュアルに沿って手洗いをきっちりされておられるとのことでした。身だしなみや、エアシャワーなど、髪の毛や異物などが入らないよう、徹底されていました。職人さんは腕の毛も剃っておられて、プロ意識を感じました。



HACCP（ハサップ）では金属探知機やX線での異物発見工程をCCP（重要管理点）とされていました。

また、脱酸素剤がしっかり効くよう包装に漏れがないか確認するリークテストも重要だそうです。こうやって賞味期限まで安全と品質が保たれているんですね。



ガラス張りの通路を設けて、製造過程を見られるのは、消費者に安心を伝えてくださっていて、ありがたいと感じました。

ご協力いただきました、たねやグループ ラコリーナ近江八幡の皆様、どうもありがとうございました。

食品安全啓発（リスクコミュニケーション）活動とは

保健所と、食品安全リスクコミュニケーターを中心とした活動メンバー（市民）が協働で、食の安全に関する啓発やリスクコミュニケーション活動を行っています。

【活動内容】小中学校での手洗い指導、おおつ健康フェスティバルでの市民啓発、食の安全・安心シンポジウムの企画運営、本通信の作成、地域での食品安全の啓発（リーフレット配布やロコミ）など。

食品の安全性を守るしくみ

HACCP (ハサップ) って何だろう

H A C C P

Hazard Analysis Critical Control Point

危害 分析 重要 管理 点

原則、全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理の実施が必要です



HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



HACCPは、製造・加工・調理・販売等の過程で危険なところを見つけ、しっかり管理する方法です

これは安全な食品を作るための科学的で国際的な取組方法なんだよ



※厚生労働省リーフレット「ご存知ですか？ HACCP」より抜粋

HACCP 手順と原則

前提条件プログラム

5S (7S) 活動

HACCPは、日常的・一般的な作業管理のための「前提条件プログラム」、生産・製造行動の合理化のための「5S (7S) 活動」に支えられています。

5S (7S) 活動は、家庭で安全に調理をすることにも役立ちそうだね！



整頓

保管場所を決める

清潔

きれいな状態を維持する

洗浄

汚れを落として衛生的に

整理

不要なものは捨てる

清掃

掃除・点検をする

躰

決められたルールを守る

殺菌

有害な菌やウイルスをやっつける

5S

7S