

100回分が含まれる。キャンペーン期間は2014年10月末までとなっている。

4. 異物混入対策の要となる 防虫資材・機器

異物混入のクレームで最も多いのは依然として虫と毛髪とされ、異物混入全体の7割がこれらで占められるといわれる。中でも虫は、異物混入のトップに挙げられる。異物混入事件が社会の問題となる中で、虫の混入による不快感、衛生管理に対する不備はそのまま企業のイメージダウン、当該商品の売れ行き低迷に直結する。その意味で防虫対策は、食品製造施設での衛生管理上きわめて重要なテーマになっている。虫の発生が最も多いのは春先と秋口だ。この時期の対策を怠ると、混入リスクが増大することは言うまでもない。防虫対策における重要なポイントは、虫を①侵入させない、②発生させない、③分散させない、④接近させない—という4点に尽きるといわれる。現在は、これら重要ポイントを実現する資材・機器が数多く登場している。

イカリ消毒は3月、同社完全オリジ

ナルの防虫用LED照明「エコロン・ガード」を発売した。LED照明は紫外線域をカットしているため、一般的に虫が寄りにくいとされるが、エコロン・ガードはさらに可視光域(420～500nm)までカットすることで防虫効果を飛躍的に高めた。光の3原色であるRGB素子の出力を独自技術により調整することで、多様で高効率な光を作り出すことに成功。明りの色と光の波長カットレベルが異なる4種類(高照度防虫ホワイト、高防虫ホワイト、高防虫イエロー、防虫標準ホワイト)を揃えており、使用する施設のエリアや場所に最適な照明が選べる。

ガラスに代えて軽量で割れにくいポリカーボネート樹脂採用により、落下事故が発生した場合の異物混入リスクを極小化。環境有害物質(特に水銀)を含んでいないため、環境保全にも寄与する。省エネ効果も高く、消費電力は一般的な蛍光灯の半分程度で済む。定格寿命は5万時間。既存の灯具が使えるため、簡単な工事(工務担当で対応できるレベル)で導入できる。

富士フーラーは、フェロモンの昆虫誘引効果を応用した食品害虫発生

予察用フェロモントラップ「ニューセリコ®(タバコシバンムシ用)」、「ガチョン(ノシメダグラメイガ用、チャマグラメイガ用、ガイマイツツリガ用)」、「ハイレシス®(ジンサンシバンムシ用、ヒメマルカツオブシムシ用)」、「トリオス®(コクヌストモドキ用、ヒラタコクヌストモドキ用、コナガシנקイ用、ノコギリヒラタムシ用、ヒメアカカツオブシムシ用)」を製造・販売し、穀粉を用いる製粉、製菓、製パン、製麺、米麦、香辛料、製菓、ペットフード、及びたばこ等を中心に受注を拡大している。今年4月には、「トリオス®」の第6弾目となる新製品「カクムネチビヒラタムシ(カクムネヒラタムシ)用」を発売。従来ラインアップで主な害虫は網羅しているが、貯穀害虫のより詳細なモニタリングニーズに対応するために開発したもので、今後、PCOへの情報提供を加速する。

害虫のモニタリングはIPM(総合的害虫管理)の重要な要素の一つ。同社のフェロモントラップはIPMセンサーとして常時変化する害虫の発生状況を常に監視し、適切な害虫管理をサポートする。薬剤の使用が困難なケースが増える中、同社のフェロモントラップは

害虫の早期発見・早期対策に有効。自然界で虫が利用しているフェロモンは人や環境に対する安全性が高く、安心して使える点も魅力。全12製品中8製品が(一社)有機JAS資材評価協議会の「有機JAS規格に基づく使用可能資材リスト」に登録済みで、その安全性が客観的にも高く評価されている。

5. 作業者の衛生意識を 高める衛生衣料

ワコウは、あらゆる作業現場において、機能性と快適性の追求をキーワードにしたエプロンやインナーキャップ、アームカバー等をラインアップし、食品加工現場に広く利用されている。

同社の看板商品として数多くの広範囲で利用されているのが「マイティクロス®エプロン」。ビニールではなくナイロン100%の太い糸で紡織。織ものの生地独自の特殊ポリウレタン加工を施し、軽さと強さ、優れた防汚性を実現。魚油、肉等の血汚れも一般の中性洗剤で簡単に落とせるほか、耐薬品性に優れた両面特殊コーティング仕様となっている。焼却してもダイオキシンを発生させず鉛・水銀・カドミウム等の重金属も含まない等、環境ならびに人体にやさしい素材のみで製造されている。HACCP/RoHS指令対応＋Fine Value 対応商品で、食品産業技術功労賞を受賞している。

また、昨今の節電ニーズで存在感

を高めているのが、活動中にも通気感覚が感じられるハイテク素材採用の「i-mesh®エプロン」だ。ポリエステル100%のエアースルー&ドライメッシュタイプで高い通気性と耐久撥水性、抗菌性を兼ね備えている。東日本大震災以降、夏場の作業環境の整備が懸念材料となっているが、衛生性と通気性を兼ね備えたi-mesh®エプロンは節電ソリューションの第一歩として注目を集めている。

6. 食品安全マネジメントシ ステムのコンサルティング

TBCソリューションズは、1998年の設立以来、ISO9001をはじめ、各種ISOのコンサルティングや研修を行ってきた。現在、パートナー企業である「株式会社帝国データバンク」と連携し、各種ISO規格や経営改善に関するコンサルティングを全国で実施している。

同社は、食品安全マネジメントシステム(FSMS)規格のISO22000、FSSC22000についても、実績を積み全国で60社を超えるコンサルティングを実施している。また、ISO/FSSCの認証取得のためのコンサルティング以外に、食品製造業のPRP診断(ISO22002ギャップ分析)、飲食店・ホテル・レストランの7S診断、食品衛生指導のコンサルティングも行っている。組織のトップが目指す食品安全管理レベルに応じ、現在の実態と目的に応じ

たコンサルティングを行っている。同社では、「単なるシステムの構築にとどまらず食品安全チームの力量向上、教育に重点を置いたコンサルティングを心がけている」という。また、コンサルティングが終了した企業からは、認証取得後に定期的に訪問し、FSMSの運用支援や従業員・幹部教育、衛生指導を依頼されることが多いという。FSSC22000の認証取得企業には、ISO22000の認証更新を機にFSSCにステップアップする企業も多いが、ゼロから始める企業も多い。その場合はコンサルティングを受けて取り組んだ方が効率的だ。

FSSCの認証取得を目指す企業は、当初大手飲料メーカーや大手流通との取引のためとする企業が多かったが、最近では輸出に備え国際的に通用する食品安全マネジメントシステムに取り組もうという中小企業も出てきている。

また、年末におこった冷凍食品への農薬混入事件を受けてフードテロ対策を考える企業も増え、フードデフェンスの要素も入ったFSSC22000を見直す動きもあるようだ。同社では食品安全マネジメントシステム導入を考えている企業のためのセミナー「ISO/FSSC22000導入セミナー～HACCPからフードデフェンス(PAS96)まで」を1月から毎月開催しており、サポーター会員になると受講料は無料となる。一般受講料は5,000円(税別)。

～ HACCP からフードディフェンス (PAS96 まで) ～

ISO/FSSC22000 導入セミナー

——— 演習をととして、自社の ISO/FSSC22000 導入のポイントを知る! ———

東京会場：5/7^水 6/27^金 7/17^木 8/25^月 9/19^金 13:30–16:30

大阪会場：5/9^金 13:30–16:30

受講料：5,000 円 (税別)

特典 -1 ISO/FSSC22000 ギャップ分析表

特典 -2 受講証明書

食品業界に対する製品の安全安心の要求は年々高まっています。まずは基礎となる ISO22000 及び FSSC22000 の要求事項のポイント、加えて、最近注目を集めているフードディフェンス (PAS96) の概要を学習していただきます。更に、構築手順 (HACCP12 手順 7 原則) や、認証取得のスキームのご説明、及び事例紹介も致します。本セミナーでは、ギャップ分析表を用いた演習を通して、より理解を深めることができます。

特典

ISO/FSSC22000 ギャップ分析表

FSMS

コンサルティング

No.1

FSMSコンサルティング実績60社

受講者数

30,000人

実績

TBCソリューションズ セミナー主催

株式会社 TBCソリューションズ

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 1-7 YK 駿河台ビル

TEL：03-5259-7181 FAX：03-5259-7752

http://tbcs.jp/

TBCS 検索

ISO22000 認証取得事例紹介

ルナ物産(株)(松山市、洋生菓子・乳酸菌飲料などを製造、従業員170名)は、2012年10月にISO22000 を認証取得した。同社代表の綿崎賀彦氏は、「一本筋の通った規律ある会社にするため、ISO22000 が最適と考えた」と語る。同社はこれまでもHACCP の承認は得ていたが、ISOへの取り組みは初めてで、当初はISO取得のために編成したチーム自体が要求事項の言葉の意味がなかなか理解できないことに苦労したという。またHACCP は一部の係りのみだったが、ISO22000 への取り組みは工場全体だったので全従業員への浸透に時間を要したという。

認証取得機関のコンサルティング開始から審査を受けるまでに13カ月、認証

までに15カ月を要したという。認証取得後は、「従業員の意識が変わり、仕事の意味を理解し、考えて行動できるようになった」、「取引先顧客の監査が多数ある中、監査を難くこなし、且つ評価事態も上がった」、「お客様からの苦情を2年後には当初の35%まで減少させることができた」と取得後の成果として挙げ

ている(表)。同社のコンサルティングを担当したTBCソリューションズの柏原氏は、「食品安全は当然の事ながら、まず経営者の思い・ニーズを明確にし、それに応える最善のコンサルティングを提供することに重点を置いている。その成果として、従業員の意識改革につながった」と当時を振り返る。

①従業員の意識が向上し、お客様からの苦情が減少した。 初年度の生産起因苦情発生率(発生数/出荷個数・ppm) 前年比65% 2年目の発生率(2月末現在)(発生数/出荷個数・ppm) 前年比54% (取得前と比較すると、苦情を35%まで減少させることができたことになる。苦情自体が減ったため、来年度からは目標値をppmでなく苦情件数にする予定)
②OEM生産が売り上げの80%あり取引先の監査が多数ある中、監査を無難にこなすことができるようになったことと、評価自体が上がった。
③従業員が仕事の意味を理解できるようになり、考えて行動できるようになりつつある。