

日本家禽学会2018年度秋季大会

1. <公開シンポジウム> (参加費無料)

日時: 平成30年9月5日(水) 13:00-17:45
場所: 東北大学青葉山新キャンパス・アカデミックサイエンスコモンズ2F
大講義室(翠生ホール)

企画1 日本家禽学会・鶏病研究会ジョイントシンポジウム (13:00-15:45)

テーマ: 『食品衛生法の改正と養鶏産業の課題』

趣旨:

現在、食品衛生法等の一部を改正する法律案が審議され、成立する見込みとなっている。これは2020年のオリンピック・パラリンピックに向け、厚生労働省が食の安全確保を徹底したいことが改正の主な理由である。この改正案では、各事業者が製造から加工、販売の各工程で、HACCPを遵守することを制度化し、国際基準に従って衛生管理計画を作成、実施することとなり、また腸管出血性大腸菌O-157による食中毒が相次いだことを受け、国と都道府県などの協力を義務付け、地域ごとに協議会を設置することも定めている。

養鶏産業もこの改正によって影響を受けるものと考えられる。特にHACCPの遵守に関しては、農場、食鳥処理場やGPセンターなどが様々な対策を講じなければいけないのが現状である。

本シンポジウムでは、この改正に関して、①行政的観点、②食鳥関連、③卵関連、④プロイラ生産農場の観点から、現状と改正による影響、今後の課題とコスト、および研究課題に関して4名のシンポジストにご講演頂く。

主な議論点は、公衆衛生に関連するため、鶏病研究会に協力を仰ぎ、獣医師の立場からのご意見も頂くことを予定している。

プログラム

- ① 「食品衛生法改正の概要について-HACCPに沿った衛生管理の制度化について-」 鶴野 和彦 ((公財) 日本食品衛生協会)
② 「食鳥検査の概要と課題」 伊藤 裕和 ((公財) 愛知県獣医師会食鳥検査センター)
③ 「HACCP 制度化と鶏卵生産・販売への波紋 -避けて通れない鶏卵の安全性-」 赤池 洋 (NPO 法人日本食品安全検証機構)
④ 「肉用鶏での HACCP 取得と今後の課題」 谷崎 孝志 ((株)イシイフーズ)



新しいHACCP制度化への対応

NPO法人日本食品安全検証機構(JVO)

理事長代行 遠藤洋一
顧問 渡辺邦雄

はじめに

厚生労働省は、わが国の食を取り巻く環境変化や国際化などに対応し、食品の安全を確保することを目的として「食品衛生法等の一部を改正する法律」を第196回通常国会に提出、衆参両院で可決され、今年(平成30年)6月13日に公布した。公布から2年以内に完全施行される改正食品衛生法の柱は、すべての「食品等事業者」がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことを制度化したこと。養鶏企業の間でも生産から流通まで一貫したHACCP管理の導入に取り組む事例が増えている中、改正食品衛生法などに基づき「新しいHACCP制度化への対応」について、HACCPをベースとした食品安全マネジメントシステムの導入に必要な人材や指導員の育成、導入されたHACCPマネジメントの検証・審査などに貢献することを目的に設立されたNPO法人日本食品安全検証機構(茶園明理事長)の遠藤洋一理事長代行と渡辺邦雄顧問が数回にわたって解説する。

厚生労働省は、2020年東京オリンピック・パラリンピック開催を視野に、食品衛生法の一部改正によるHACCP制の導入を促進する。対象は、食品の製造、加工、調理、販売等を行なうすべての食品事業者で、「GPセンター」と「畜場」「食鳥処理場」など、畜産物に係る事業者も含まれる。

決定され、4月13日に参議院本会議において全会一致で可決、6月7日に衆議院で可決、6月13日に公布された。改正法の施行は、政令で定める新しいHACCPの制度化を歴史的な大きな節目と受け止めて、『食品衛生法の改正と養鶏産業の課題』と題して9月5日(東北大)制度では、Code x

日本家禽学会の公開シンポで大きな反応

畜産農家の役割、他人事でないHACCP制度化

年以内には完全施行される新しいHACCP制。営業許可制度の見直しによるシステム導入と主回収情報の報告制度の創設も予定されている。

「From Farm to Table」の新しいHACCPの言葉が示す通り、農場から食卓まで漏れのない、切れ目のない一元管理の強力な衛生管理体制が求められる。このたびのHACCP制度化では、Code x

学)に公開シンポジウムの国際的基準が基本となる。パネリストは、別紙プログラム「左上」の通りである。なぜ、日本家禽学会と鶏病研究会は、過去に例を見ない大イベントを企画したのか。

その主な理由は2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向け、厚生労働省が食の安全確保を徹底したいことなどとしている。国際的な安全確保のために開発されたシステムである。国

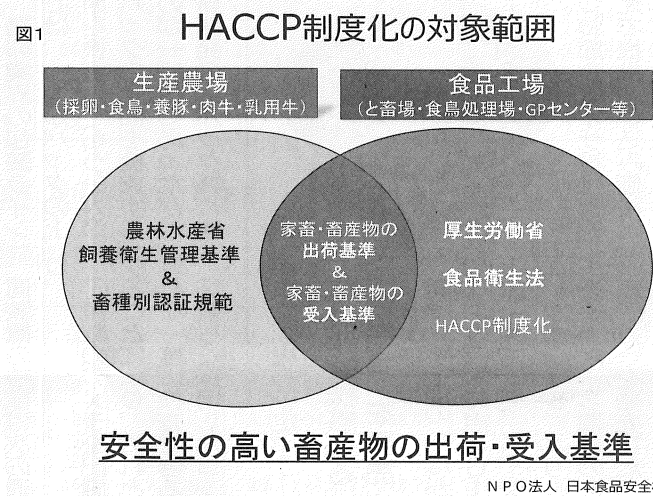
「From Farm to Table」の新しいHACCPの言葉が示す通り、農場から食卓まで漏れのない、切れ目のない一元管理の強力な衛生管理体制が求められる。このたびのHACCP制度化では、Code x

わが国は、伝統的な省庁別の縦割行政である。畜産物を生産する農場は、農林水産省の管轄下にある。一方、出荷する畜産物(卵)の処理加工(と畜場、食鳥処理場、GPセンター等)の処理・加工施設は、新しいHACCP制度化の中心的

対象先である。必然的に、より健康でより安全性が高い食材としての家畜・畜産物を求める必要がある。なぜなら、これら処理・加工施設には、汚染した家畜(動物)に由来する食中毒菌や残留農薬を取り除く装置や手段はなく、いったん汚染した家畜・畜産物が搬入された場合、その汚染源を断ち切ることは極めて難しく、最悪の事態では消費段階まで汚染を引きずる可能性がある。当然ながら、家畜生産農場においては、安全性の高い、微生物汚染の少ない、農薬・殺虫剤、抗生物質・抗菌剤等を含まない、清浄で健全な家畜・畜産物の出荷が最大の課題となる。

今まで以上に家畜・畜産物の安全性が大きなテーマとなり、法律を超えて他に優先して守らなければならないに至る。これらは国際手順に照らしても決して不思議ではない。

(注1) 引用文献 厚生労働省、食品衛生法等の一部を改正する法律の概要、2018年 (http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/eisakuunitisuite/bunya/0000197196.html) (つづ)



安全性の高い畜産物の出荷・受入基準

NPO法人 日本食品安全検証機構

対象先である。必然的に、より健康でより安全性が高い食材としての家畜・畜産物を求める必要がある。なぜなら、これら処理・加工施設には、汚染した家畜(動物)に由来する食中毒菌や残留農薬を取り除く装置や手段はなく、いったん汚染した家畜・畜産物が搬入された場合、その汚染源を断ち切ることは極めて難しく、最悪の事態では消費段階まで汚染を引きずる可能性がある。当然ながら、家畜生産農場においては、安全性の高い、微生物汚染の少ない、農薬・殺虫剤、抗生物質・抗菌剤等を含まない、清浄で健全な家畜・畜産物の出荷が最大の課題となる。