

武陽食品株式会社

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル

TEL 03-3211-4831 Fax 03-3211-6004



武陽月報は、大豆と共に情報をお届けするニュースレターです。

ご存知ですか? HACCP ハサツ ~ 厚生労働省

2020年6月から改正食品衛生法が適用となり、それに伴いHACCPの義務化も始まりました。HACCPとは「原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、健康被害をおよぼすおそれのある原因を探し、その防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理システム」のことです。

弊社が納品させて頂いております「とうふ製造業」「納豆製造」「しょうゆ製造」「みそ製造業」の方々も規模の大小に関わらず義務化され、東京オリンピック開催を契機に世界標準にするものです。HACCPは2021年5月末日までに実施されていけば大丈夫ですが、今日から実施できるものではなく、十分な準備と体制づくりが必要となります。昨年6月から本年5月までの猶予期間はそのためのものであります。

営業者が実施すること

- ① HACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づき、**衛生管理計画**を策定
- ② 清掃、洗浄、消毒、食品の取り扱いなど、**具体的な方法を定めた手順書**の作成
- ③ 衛生管理の**実施状況を記録、保存**
- ④ 衛生管理計画・手順書の**効果の検証**

準備期間は5カ月残されています。**管理計画などの立案に不安がある方は、弊社 営業マンにご相談**ください。

手順に沿ってHACCPに挑戦してみよう! (HACCPの7原則 12手順)

手順1
まずは、みんなで話し合しましょう!
製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょう。
HACCPチームの結成です!
分からないところは、外部に相談したり、書籍を参考にすることも可能ですよ。

手順2
次は、自分たちが作っている商品がどんなものか、書き出してみましょう。
製品名管理表
●製品の名称及び種類
●原材料の名称、添加物の名称
●製品の特長(Aw、pH等)
●包装形態、単位、量
●容器包装の材質
●消費期限あるいは賞味期限、保存方法

手順3
この商品は、どうやって食べるもの? 誰が食べる?
商品が誰にどのように食べられるのかを書き出しましょう。
(例)
●加熱して食べるものか、そのまま食べるものか。
●一般の消費者が食べるのか、病人、乳幼児、高齢者等が対象の商品なのか。
など
書き出してみるとよく分かります。

手順4
商品の作り方を書いてみましょう。
原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょう。
温度、時間も書き込んでいってください。

手順5
手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょう。
現場を確認すると実際と違っている部分がよくわかります。

手順6【原則1】
製造工程ごとにどのような危害要因が潜んでいるか考えてみましょう。
「危害要因」といつかは健康に影響を及ぼす原因になるものをつつに考え。
「危害要因」には、有害な微生物以外にも、化学物質や硬質異物があります。

No.	工程	「危害要因」といつかは健康に影響を及ぼす原因になるものをつつに考え。
1	受入	
2	保管	
3	製造	
4	仕込	
5	加熱	
6	冷却	

手順7【原則2】
健康被害を防止する上で特に嚴重に管理しなければならない工程を見つけましょう。
原材料や製造環境に由来し、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予防、除去または低減するための工程はどこか。
例) ●加熱殺菌工程
●冷却工程
●金属異物検出工程 等
うちの製品は、十分な温度と時間で殺菌する加熱工程が重要だね。

原材料/工程	手戻り可能な危害要因?	重大な危害要因?	制御の困難な危害要因?	確認可能な危害要因(CCP)は?	重要な管理点(CMP)は?
加熱	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes

手順8【原則3】
手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょう。
この基準を達成しないと安全が確保できなくなります。
基準は色や形状など必ずしも数値である必要はありません。

工程	内容
加熱殺菌	加熱温度と時間の平準により病原微生物を殺菌する
冷却	適正な冷却温度・時間での管理
殺菌工程(C1)	殺菌工程内 100%以上、0.05秒以上に達する
モニタリング方法	殺菌工程は工分ごとに殺菌温度と時間を確認、記録する

手順9【原則4】
手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょう。
例) ●オープンや殺菌機などの温度と時間
●冷却装置の温度
●金属探知機の精度
目標確認でもいいんだね。

手順10【原則5】
工程中に問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておきましょう。
●基準を達成しなかった製品を区分けする
●機械等の故障の原因を特定し、復旧させる
●温度計やタイマー等の校正をする
●基準を満たせなかったものは廃棄などを行う
改善した記録を見直し、品質の安定化やフレームの減少に役立てられそうね。

手順11【原則6】
ここまでのプランが有効に機能しているのか見直しましょう。
●重要な工程の記録を確認
●温度計やタイマーの校正の確認
●問題が起きた際の改善措置
●製品検査との確認
●一連の流れに修正が必要か
定期的に、日頃の作業が適正に実施されているか、記録をみて確認してみよう。

手順12【原則7】
各工程の管理状況を記録しましょう。
HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。
今使っている作業日報を少しアレンジして記録をとることもできますよ。
今ある記録を見直し不足している項目を加えよう!

HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。

大豆相場 依然高騰を維持

大豆相場がさらに高騰しております。指標となるシカゴ大豆先物の12月に1ブッシ/12.70ドルと昨年の最高値をつけましたが、年を超えても勢いは留まらず、1/18には1ブッシ/14.20ドルとなりました。

鈍化しましたが、依然 中国の旺盛な買付けがあり、ブラジルの少雨・アルゼンチンの乾燥などがあり、加えてアルゼンチン穀物検査官のストライキが続いており、輸出遅延が顕在化しています。日本では大豆の販売価格だけでなく、家畜用の配合飼料は12月に大幅な値上げ(+3,900円)を実施、3月でも同程度の値上げが見込まれます。

なお、過去最高額は2012年7月9日につけた1ブッシ/16.79ドルです。この時は、米国で干ばつが続き、大豆の供給量の大幅減少が見込まれたことが影響しました。



2021年の節分は2月2日!!!

「鬼は外・福は内」例年お馴染みの光景となっている節分。恵方巻を食べるという習慣もすっかりおなじみとなりました。いつもなら、豆と赤い鬼のお面が売られている場所には、「鬼滅の刃」にあやかっただ商品が多くみられます。



そんな節分ですが、例年ですと2月3日のはずが、今年は1日早まっております。これは二十四節気のひとつ「立春」の前日が節分となっており、うるう年と同じ様に少しずつずれたことで、今年は節分が2月2日になったものです。

明治30年(1897年)以来のことで、124年ぶりの出来事となっております。ちなみに、いまから37年前の昭和59年(1984年)は1日後ろにずれて、2月4日となったこともあったそうです。

今年は大きな神社の豆まきもありません。せめてお家で家族といっしょに豆をまいて、鬼とコロナ退散を祈念しましょう。



花粉症と新型コロナ 違いは？

今年も花粉症の季節がやってまいりました。昨年夏の日照時間が花粉量を左右することから、昨年は7月に長雨があり、大豆の生育にも影響を与えたことから飛散量は少ないものと思われましたが、6月の日照時間が例年よりも多かったことで、関東地方では多く、東北地方では例年並みの予想となっております。どの地域も油断せず、に早めの対策を準備してください。



アレルギー症状を軽減する習慣

- ①食生活 … アルコールやスナック菓子などカラダに負担をかけないように心がけてください。野菜やとうふを使った体にやさしい食事にしてください。また、腸内環境を整えるヨーグルト・チーズ・お味噌・納豆・キムチなど積極的に取り入れましょう。
- ②うがい、洗顔の徹底 … 室内に持ち込まないように、ツルツルした素材の服を選び、玄関で払い落すようにしましょう。そして、うがい・手洗い・洗顔などにより花粉を洗い落としましょう。
- ③体調管理 … 早寝早起きを励行し、十分な睡眠をとるようにしましょう。
- ④外出するとき … 夜間や雨の日・気温の低い日は花粉が飛びにくいですが。



コロナとの症状の違いについて

	発熱	咳	のどの痛み	倦怠感	体の痛み	頭痛	鼻づまり	下痢	くしゃみ
新型コロナ	◎	◎	○	◎	○	○	△	△	×
風邪	○	◎	○	△	×	◎	◎	×	○
インフルエンザ	◎	◎	△	◎	◎	◎	○	△	×
花粉症	×	○	△	○	×	△	◎	×	◎

◎…よくある ○…ある △…まれにある ×…ない

□ 本社	03-3211-4831	□ 飼料部宮城営業所	0229-25-8680
□ 東北第一営業所	0229-54-1151	□ 飼料部福島営業所	024-593-5121
□ 山形出張所	0234-21-9144	□ 大豆選別・挽割加工工場(宮城県美里町)	
□ 東北第二営業所	0243-24-5818	□ 大豆保管第1・第2定温倉庫(宮城県大崎市)	