

令和6年度食の安全を考えるシンポジウム（第1部 情報提供）

司会：それでは大竹様、よろしくお願いいたします。

大竹：ただ今紹介いただきました、ニチレイフーズで広報部を担当しています、大竹と申します。本日はよろしくお願いいたします。本日の内容なのですが、タイトルにありますように「お客様に安全な食品をご提供するために」と、ニチレイがメーカーとしてどんなことをやっているのかなというのを、少しでもご紹介できるかなと思っています。

アジェンダです。内容は、はじめにニチレイのこと少しだけご説明させていただいたあと、当社の基幹工場の製造ラインの動画を少しご覧いただきます。そしてその動画を見た後にその動画の順番になぞらえながら、ニチレイが安全のためのポイントとしてやっていることをご説明できればなと思っています。

最初にニチレイはどんな会社かなという、こんな商品つくっています。左側のチャーハンや焼きおにぎりの主食をつくっていたり、唐揚げなど主菜をつくっていたり、このあとの動画でお見せしますミニハンバーグや春巻きなど、お弁当のおかずをつくっていたり、左の下ですと今川焼やたい焼き、グラタンなど甘いものやスナック系をつくっていたり、あと真ん中の下のほうですと農産品の冷凍野菜、そして一番右のほうはカロリーや塩分などをコントロールしたお弁当などをつくっています。実際、これは皆様がコンビニエンスストア、例えばスーパーマーケット、またはドラッグストア、通販さんでご購入できるものなのです。これらは実は、私共の全体の売上の40%ぐらいで、残りは先ほど三浦さんからの説明がありました業務用というところで、6割ぐらいの売上があります。業務用は、先ほどカラオケボックスの話がありましたが、レストランだったり、お惣菜売り場だったり、企業の給食、学校給食というところで利用をいただいている。業務用ですと約2000品目ぐらい、ニチレイではつくっております。

次、工場の動画を見ていただくのですが、橋第二工場というところで発売からちょうど55年ぐらい販売させていただいている、皆さんにもたくさんご利用いただいている商品なのです。この動画を少し3分強になりますが、ご覧いただきたいと思います。

-----（動画放映）-----

大竹：今、映像を見ていただいたのですが、この映像にもう少し俯瞰した情報を追加しながらご説明させていただこうと思っています。まずそもそも食の安全ってなんですか、定義はなんですかです。皆さんに資料お配りしているので細かいことは言わないのですけれども、国際的なCodexというところがきちんと定義を決めています。赤い文字のところにあるよう、意図された方法でつくったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に危害を与えないという保証ということなのです。簡単に言うと食べても大丈夫だよねということ、しっかり維持するといっているのが安全の定義なのです。安全をどうやって担保するか、どうやって安全を実現させるのですかというのが、手法としてHACCPというものがあります。HACCPって何と聞いたことがある方もたぶんいらっしゃるかもしれませんが、この英語の頭文字をとったものなのです。“Hazard Analysis and

Critical Control Point” なのです。これは難しいのですけれども、下のほうの文章軽く意味を書いていると、疾病や障害などの事故につながり得る「危険要因」を把握しというのが HACCP の HA のところ。CCP のところが、その危険要因を除去、低減するための重要な工程を徹底的に管理する手法。これでもまだ難しいので、危険なところはあらかじめ見つけてしっかり対処しておきましょうよというのが HACCP だと思ってください。HACCP というのが日本で義務化されたのは、厚生労働省の食品衛生法の改正があった 2018 年に日本でも義務化されていまして、猶予期間や準備期間を経て 3 年前には完全義務化になっています。対象はどういうところかといいますと、全ての飲食に関わる業態ということになっているので、私共もメーカーも HACCP ということの手法を取り入れて、今、メーカーで安全、安心をお届けできるように対応をしていますということです。

HACCP とは、どういうふうルールをつくり、手順をつくっていくかお話しします。ここに手順が 12 個書いてある。皆さんのところにお配りしてあるので、ここはご説明しません。先ほどミニハンバーグをつくっていた工場のラインを見ていただいたのですが、工場 1 個に HACCP というの 1 個つくればいいのかということ、実はそうではありません。先ほどミニハンバーグのラインでは、例えば豆腐や野菜などを主体とした豆腐ハンバーグをつくったりもしますし、粗目にミンチした肉を使って、さらにデミグラスソースを入れた個包装のハンバーグもつくります。実は、そのラインの横にはメンチカツやとんかつなど、揚げ物をつくるラインもあります。だから、工場で 1 個つくるのではなくて、ライン別なおかつそこでつくる製品全てについて HACCP の手順が全部つくられている。つくられたものに則って商品はつくられていますというのが、HACCP の前段です。

ここが、ミニハンバーグのラインの映像を見てもらった、原料の受け入れから製品化までのことです。HACCP を進める上での視点というかポイントが大きく 3 つあります。まず 1 つ目なのですが、生物的要因。要するに菌などがお腹に入って食中毒になってしまったりしたら困ります。そういうことがしっかり排除できるような対応ができていますかというのが、生物的要因。2 つ目が化学的要因。皆さん、アレルギーというのが一番近いかもしれませんが、アレルギーの表示の義務としては 8 種類で、推奨で 20 種類あります。そういうものが入らないようにするのか、もしくは入るのであったらそれをきちんと表示できるのかということが、ポイントになってきます。3 つ目というのが物理的要因です。例えば金属、石、骨など、そういうものが入らないようにできないか。そういう 3 つのポイントで先ほどの手順書をつくっています。

具体的にミニハンバーグで何をやっているのというところをご説明していきたいと思えます。先ほど映像でお見せしましたが、工場にはこういう大きいお肉の塊が冷凍で入ってきます。皆様がスーパーで見るとはテーブルミートといって大体胸肉、腿肉などに加工されていたり、ステーキ用、唐揚げ用などにあらかじめ使いやすいうように設定されていると思いますが、工場ではこういう大きな塊で入ってきます。それをもちろんこのお肉を納入するときは納入業者さんに、こういう条件で納入してくださいということは指定して、

それで入ってくるのです。それをある程度解凍したあと、先ほど何かを取る作業をしている人がいましたが、あれは筋などを取っているのです。あと脂の塊など取っているのです。実は、あれは HACCP のためにやっているのではありません。筋が商品の中に入ってもお腹を壊すなど、そういうことではない。入っていても問題ないのですけれども、食べたときにおいしくないな、口に当たるななどということで、HACCP という観点ではなく、取り除いています。もう 1 個、ここで X 線というのが原料の最後に出てきますが、原料の中に大きな骨など入っていないかなというのを事前にチェックできるように、ここでも X 線をかけているということです。次が成形のあとに、HACCP の視点でいくとどういことをやっているかなのですが、生物的要因、お腹壊さないよというところのポイントになってくると思うのです。食品では、中心温度が何℃以上にしないといけないというのが決まっているのです。それは食品の素材にもよって温度も違うのですけれども、必ず商品の真ん中の温度を測るようにします。皆さんも家でハンバーグを焼いて表と裏はこんがり焼けているのに中は半生だったということがあるかと思うのですが、そういうものを世の中の商品として皆さんにお届けするということはできないので、適温の中心温になっていることを必ず確認します。

もう 1 つなのですが、ここにラインが流れていて、左、真ん中、右と書いてあります。先ほど焼いたあとに蒸していたと思うのですが、蒸したあとにこれが出てきています。もしかしたら右と左だったら熱の当たり方が違うのではないかと、真ん中だけ検査していいのということもあるので、常に左、真ん中、右それもランダムでその商品をピックアップして中心温を測って衛生的に問題ないかを、きちんと担保するようにしています。ここが加熱のところですよ。

次、先ほど重量を測って金属検査、X 線と動画に出てきたと思うのです。これは余計なものが入らない、物理的要因というところですよ。入らないもののチェックです。重量チェックでは 100 グラムと決まったら、その 100 グラムきちんと入っていないといけないので、それがきちんと担保されているか事前に重量チェッカーというので測ります。そのあとの金属検査というのは、もちろんステンレスだったり、もしかしたら釘みたいな、鉄みたいなが入っていたら困りますので、そういうものを検知する機械。さらに X 線、レントゲンで骨が見えるような写真があると思うのですが、そういう形で異物が入っていないか、骨などそういうものが入っていないか必ずチェックを入れています。なおかつ、チェックをしても基本的に（異物は）入っていないので全部商品が流れていくのですが、その機械がきちんと機能しているかを確認するために、定期的にテストピースを流しています。そこに金属が入っているものを流して、それが自動的に左のところではじかれるのかどうかというのをランダムでテストして、X 線や金検というのが必ず機能しているのだというのを、定期的に確認をしております。実は X 線の記録は全ての商品で賞味期限が切れるまで私共が保存しています。ミニハンバーグですと年間 2200 万パックぐらい生産して販売しているのですが、そのデータが全て工場の中に残っています。これで何か

がお客様から報告いただいたときに、どの食品か追っかけるようなことができるようになっていきます。追っかけるために何が必要なのですが、パッケージの裏面の表示を少しご紹介します。賞味期限の欄が商品にあるのですが、ここに数字とローマ字が書かれています。ここに意味がありまして、1番のところが賞味期限です。2番がどこのラインでつくったか、Aライン、Bライン、Cライン、どこのラインでつくっているかというのがわかるようになっていきます。3番目、1というのは朝から晩までタームが1、2、3などと分かれていますので最初の1番目で作っていることが、これでわかります。08H08Mというのは、パックをシールされた時間が記載されています。さらに01789というのは何番目につくられたかということが記されています。だから、この商品はどういう商品なのかというと、「賞味期限が2025年3月12日のもので、Aというラインで最初の1ターム目につくられていて、8時18分にシールをされて、先頭から1789番目につくられた商品です」というのがわかるような記号になっています。だから、皆さんが何か商品を購入したとき、メーカーさんに問合せしたいなというときは、パッケージは絶対捨てないでほしいのです。使い終わってから捨ててください。メーカーによって記号の書き方が違うのですけれども、大体このようなことが書いてあるので、ニチレイにお問い合わせいただくときは、こういうことを頭の中に入れていただければ、例えばお客様相談センターに「パッケージがこういう番号なのですから、これでこういうことがあったのです」とお問い合わせいただくと、比較的早く原因などをお伝えできるかなと、そのために付けております。

ここまでがHACCPの話をしたのですが、HACCPということだけをやっておけば本当に皆さんに安全な商品をお届けできるのでしょうか。実はHACCPというのは本当に商品の基準であって、工場全体の基準ではないので、その土台となる仕組みづくりというのが大切になってきます。HACCPの土台となる一般衛生管理、これを前提条件プログラムといっているのですが、このHACCPを支える土台のほうが、また重要なことになっています。例えばハードのところでは工場の設備など書いてある。こんなことはないのですけれども、例えば雨ざらしのところでは、きれいなラインでやっただけ、いいものができるわけがないです。だから、工場がきちんとその商品を作れる施設になっていますかというのもポイントになってきます。ソフトの面では食品防御というのがあります。ニチレイの社員ではない人が勝手に工場の中へスタスタと入って、パッと何か入れてしまった、なんてことができたら困ります。そういうものがきちんと防御できるシステムになっているということです。生産管理については、配合ミスの話。さっきPasというシステムがあったと思うのですが、本当は砂糖を入れたかったのに塩を入れてしまったよということはずいぶん多いです。そういうものがきちんと防げるのかということも必要です。また、従業員自体も知識というものを持ってほしいし、その人の健康管理もしっかりする。その人が病気で何か触ったりなどというのもまずいですから、そういうこともしっかり管理しないとイケません。原材料については、サプライヤーさんに、こういう条件で商品を

入れてくださいという指導をします。こういうことが重要だということです。

この中でポイントを2～3個、説明させていただこうと思っています。まず、このソフトのところの交差汚染区分と書いてありますが、この図では左側のほうの緑色のところが、非加熱区と書いてあります。オレンジのところは加熱区になります。ここが2つに分かれていて、人が行き来できない状態にしています。どういうことかという、左の緑のところでは、ハンバーグの原料のまだ加熱されていない生のお肉などを触ったりする生産ラインにしています。生のお肉を触った人が、例えばせっかく加熱をされたハンバーグをパッと触ってしまったりすると、衛生的に問題になるので、物理的にそれができないようにしています。行き来ができないようにしています。なおかつ、上のほうの矢印がありますが、従業員の人は、仕事が終わると休憩所に戻っていきます。そこで食事や着替えなどをしますが、そこでまた同じところに集まってしまうと、もちろん手洗いなどは全部するのですけれども、万が一のことを考えるとそこもきちんとセパレートしておこうよということで、従業員の休憩所もオレンジ色のところと緑のところを全部分けて対応をしています。

次が、先ほど関係ない人が工場に入ってなんかやったら嫌だという話をしたのですが、これもきちんと仕組みをつくっています。左の上にICタグと書いてありますが、工場の中に入る人にはICタグをお渡ししています。それがないと工場の中には入れません。私は広報部なので、偉そうにズンズンと入りたくても入れなくて、まず敷地に入るのにも「ニチレイの大竹が来ました。開けてください」とまず敷地内に入り、先ほどの建物に入るときに、また「大竹が来ました」って開けてもらって、建物の中に入れるのです。工場に入るときは、キーを持っていないので、必ず管理者と一緒に入れてもらわないと、私でも社員でも入れない状態になっています。あと、下に書いてあるように検証カメラというものがつけてあるのです。天井の360°カメラなど、壁にも全部、この工場だったら100以上ついているのです。そこで皆さんがどのような作業をしているかというのが全部、録画で撮られています。これは工場の従業員を監視するという目的ではなくて、何かあったときにニチレイの工場の中で何かを入れてなかった、悪さをしていなかったという証明にもなるので、そういうことのために検証カメラというものを入れています。だから、下のほうにも書いてありますが、悪意がある人は侵入させないし、それが攻撃できないようにしているし、万が一壁をよじ登って強引に入ってきた、壁を壊してなどで入ってきたとしても、それが証明できるような履歴を取っていますということになっています。

次、Pasシステムについてです。先ほど配合ミスのお話をしましたが、実は配合でこの調味料を入れましょうというのは事前に量られたものが袋に入っていて、そこにバーコードがついています。いろいろな調味料が分かれて入っているのですが、入れる順番も含めてPasシステムというのでコントロールされています。例えば、最初に砂糖、そのあとに醤油入れるとして、醤油から入れようとピッとすると、それは違うよとなって、砂糖しか入れられないようになっている、そして全てのものが入れ終わらないと次の工程に進

めないみたいな仕組みになっている。間違いを限りなく 0 にするような仕組みを入れておきます。

最後、5S 活動というのは社員の教育も含めて大切だということです。5S 活動というのは整理、整頓、清潔、清掃、しつけです。この 5 つのものをしっかり、工場の中ではやっています。左側に工具をかけてある写真があるのですが、これはどこに何を戻すというのが確実に決められていて、どこか 1 個取って空間があつたら、すぐに何々がないとわかるような状態にしています。工場の人に聞くと、停電になって真っ暗になっても、自分はこれを探せるよというのがベストだというのですが、そういうふうに保管場所などもしっかり決めてやっています。

以上、HACCP という話をしました。今日のまとめになります。HACCP というのは大事だよ。そのためにいろいろなことを手順通りやっているけれども、HACCP を支えるための土台になるものも大切でしたということで、それを全部やれて皆様の安全、安心をお届けできるのかなと思っています。これらは、今やっていることが今では 100% だと思っても、100% ということはないので、いろいろなことが今後起こると思います。いろいろなものが出たらそれを対処できるようにニチレイフーズとしても対応していきたいなと思っています。以上、お時間になりましたので、私からのご説明はこれで終了させていただきます。ご清聴ありがとうございました。