

第6回 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

パン製品の食品衛生管理について

一般社団法人 日本パン技術研究所

平成28年8月22日

1. (一社)日本パン技術研究所とは

1949年にパン食の普及のために創立された。



20世紀：製パン技術者の育成に特化

2000年：パン製品の異物混入騒動

製パン事業所の食品衛生管理に関する指導を開始

① 大手製パン企業[(一社)日本パン工業会]21社の依頼

→ AIBフードセーフティ監査 (2001年～)

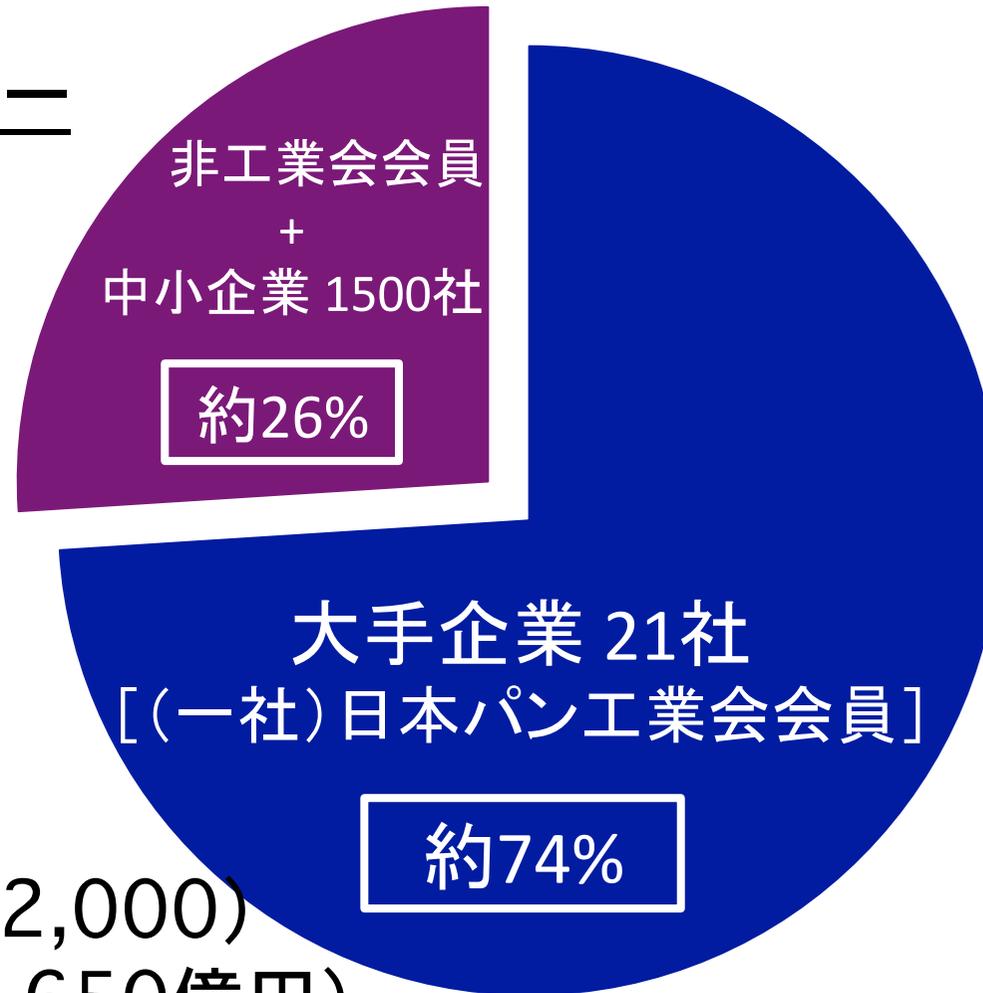
② 中小製パン企業[全パン連]約1500社の依頼

→ 全パン連フードセーフティ監査 (2011年～)

2. パン業界の一般的な状況

① 製品出荷額合計: 1兆2千億円 (個人店を除く)

② メーカーシェア



③ 個人店

(店舗数: 約12,000)

(販売額: 約3,650億円)

④多品種生産

- ・大手企業→500～700種類
※数百種類／年が新製品と入れ替わる
- ・中小企業&個人店→50～100種類

⑤HACCPを導入するためのパン製品の分類

- A) 加熱前後加工しないパン(食パン、フランスパン、バターロール等)
- B) 加熱前加工するパン(あんパン、クリームパン等)
- C) 加熱材料を使用し加熱後加工するパン(チョココロネ等)
- D) 非加熱材料を使用し加熱後加工するパン(サンドイッチ等)

3. 食品安全上の管理のなかで優先度が高い課題

- A) 加熱前後加工しないパン(食パン、フランスパン、バターロール等)
- B) 加熱前加工するパン(あんパン、クリームパン等)
- C) 加熱材料を使用し加熱後加工するパン(チョココロネ等)

① 異物混入の防止:(物理的危険)

※物理的危険でない毛髪、油かす、昆虫等の混入がクレームの大半を占める

② アレルゲン管理:(化学的危険)

③ ノロウイルス事故の防止:(微生物的危険)

CCP1: 金属検出機

☆前提条件プログラムの高度化が極めて重要

D) 非加熱材料を使用し加熱後加工するパン(サンドイッチ等)

① 有害微生物事故の防止:(微生物的危険)

※ 生野菜等の非加熱材料の微生物管理が重要

② 異物混入の防止:(物理的危険)

※ 物理的危険でない毛髪、油かす、昆虫等の混入がクレームの大半を占める

③ アレルゲン管理:(化学的危険)

④ ノロウイルス事故の防止:(微生物的危険)

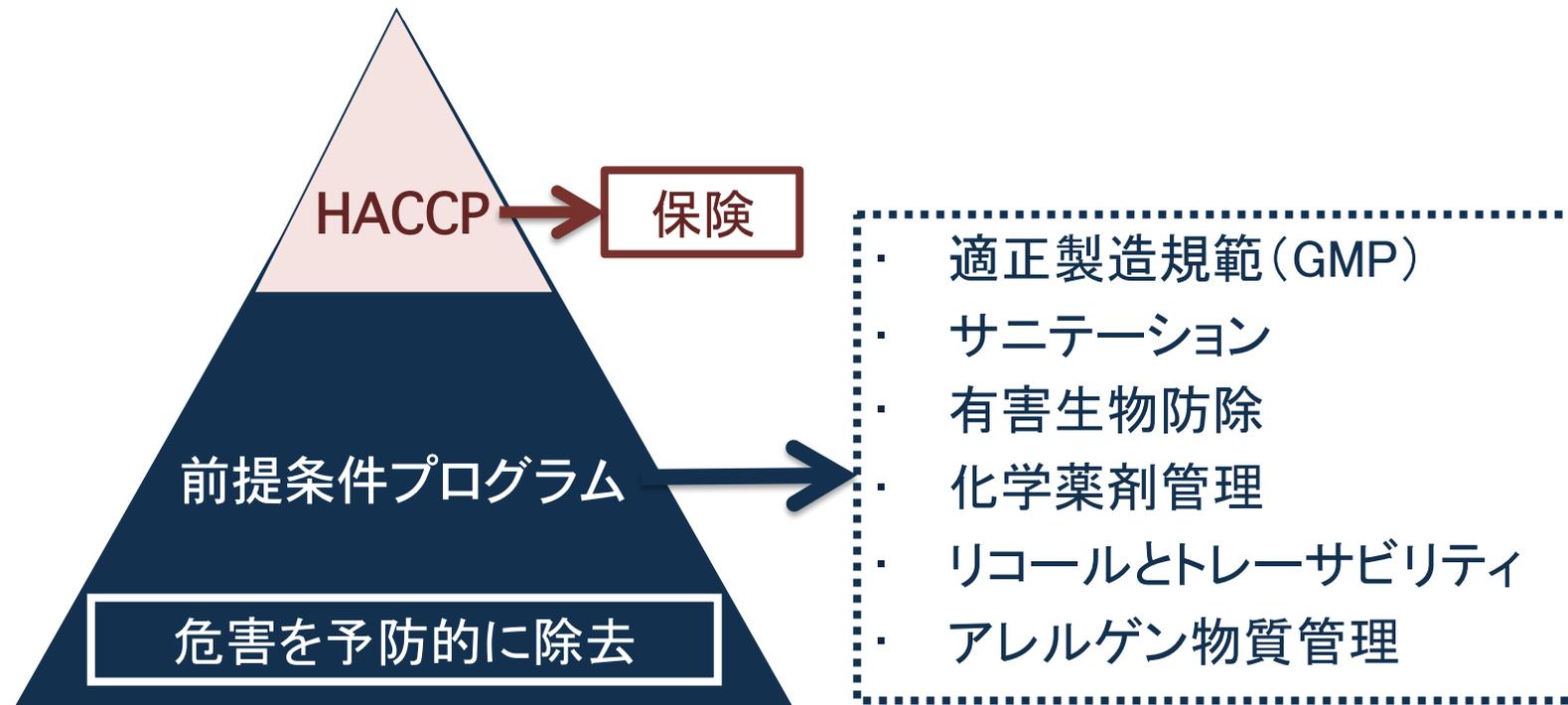
CCP1: 金属検出機

CCP2: 非加熱材料の洗浄・殺菌工程

☆前提条件プログラムの高度化が極めて重要

4. 業界団体として実施しているHACCP普及の取り組み

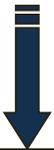
製パン事業所の食品衛生管理のポイントはHACCPで言う前提条件プログラムの高度化であるが取り組みが不十分な事業所が多かった



① 大手製パン企業の取り組み

AIBフードセーフティ監査（2001年～）

GMPを中心とする前提条件プログラム: ガイドライン



構築・実施を現場主体で支援

→極めて実効性が高い

導入数年後にクレームが
90%減少した企業もある

※HACCPの実施も必須事項

但し、詳細な書類審査は行わない



AIBフードセーフティ監査の利用動向

(一社)日本パン工業会

21企業

106事業所

AIB監査を一回以上実施

16企業

75事業所

(76%)

(71%)

パン工業会非会員で
AIB監査を一回以上実施

19企業

22事業所

《参考》

全ての食品関連企業で
AIB監査を一回以上実施

300企業

625事業所

② 中小製パン企業の取り組み

人的および経済的資源の面からAIB監査の実施が
困難な企業が大多数である

全パン連食品工場安全衛生管理基準(2005年作成)

AIB統合基準よりも要求レベルが低い

全パン連フードセーフティ監査(2011年～)

前提条件プログラムの構築・実施を
現場主体で支援(低価格・短時間)

※HACCPの実施は次の段階



全パン連フードセーフティ監査の利用動向

全パン連

1500企業

全パン連監査を一回以上実施

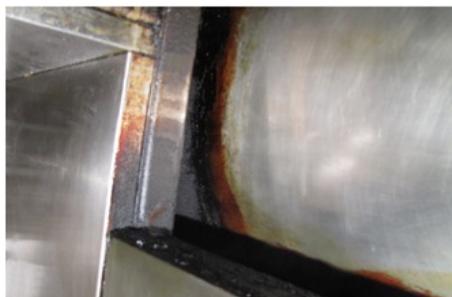
173企業

(11%)

《実施状況》

HACCPを導入する前に、前提条件プログラムの大幅な改善が必要な事業所が極めて多い

オープン入り口(油かす)



アレルギー交差汚染



貯穀害虫の生息



屋内で殺鼠剤の使用

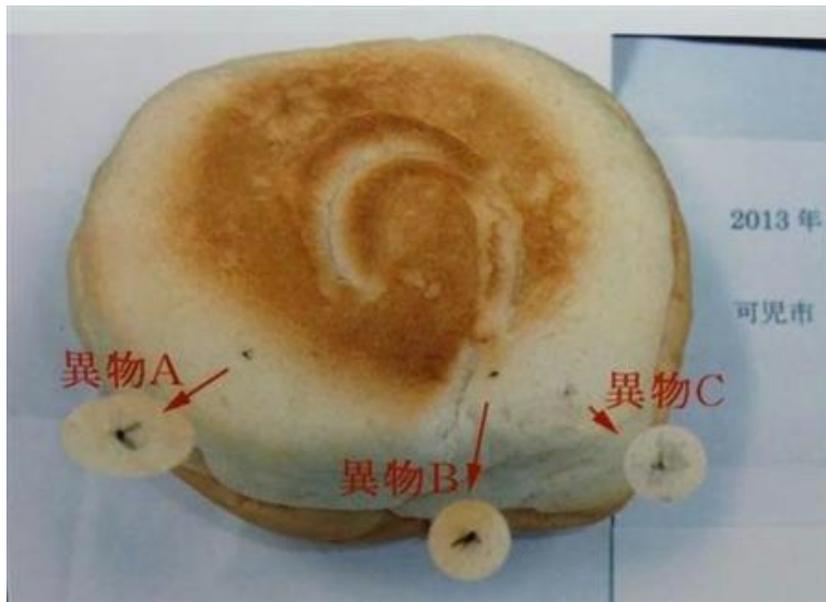


学校給食パン ～異物混入防止が重要

2013年:岐阜県可児市
「給食パンにハエ」除いて食べる
よう指導

...

食品廃棄の是非など考える好機



2014年1月:

- ・浜松の学校給食食中毒事故
- ・欠席者1千人超す
- ・原因はパンのノロウイルス汚染

異物混入防止対策

検品

×手間隙(人件費)
×ノロウイルス汚染

製品を予防的に守る

前提条件プログラムの
高度な構築と実施

全パン連フードセーフティ監査
の普及が望まれる

③ 街のパン屋さん(リテイルベーカー)の取り組み

- ・大手製パン企業傘下リテイルベーカーの一部

→ 小規模食品製造施設のためのAIBフードセーフティ監査

AIBリテイル監査を一回以上実施

251事業所

- ・リテイルベーカーの大多数(約12,000事業所)

→ 人的および経済的資源の面から
前提条件プログラムの高度化、HACCPの導入が
極めて困難である

5. 輸出に取り組む事業者の割合

- ・パンは賞味期限が極めて短い加工食品であるため、輸出に取り組むパン製造業者はほとんどいない
- ・米国、東南アジア、中国などでの現地製造が進められている。

6. HACCPの制度化に対する意見・要望

- ① パン製品の安全性はHACCPで言う前提条件プログラムで確保されるものであり、CCPの特定とモニタリングを重要視するHACCPはパン製造事業所の食品衛生管理の実際性と解離しているように思われる。
- ② パン製品のクレームの大多数は健康上の危害がない毛髪、油かす、貯穀害虫等の異物混入であり、HACCPの対象外である。
- ③ 大手製パン企業21社に関しては、約半数で前提条件プログラムの構築が進みHACCPの導入が始まっているが、約半数では依然として前提条件プログラムの構築に問題を抱えている。

- ④ 中小製パン企業約1,500社および個人店約12,000店に関しては、大多数が前提条件プログラムの構築が遅れていてHACCPを導入する準備が整っていない。
- ⑤ 中小製パン企業および個人店に関しては、仮に前提条件プログラムの構築が進んだとしても、大多数では人的および経済的脆弱性のために危害分析等を適切に実施する事が極めて困難である。また、パン製造事業所のCCPは金属検査機であるが、大多数が金属検査機を持っていない。
- ⑥ 中途半端なHACCP(例えば鑑を模倣してプログラムを作成する等)は各事業所あるいは各製品の実際性から解離し、効果を発揮しない。

以上の理由により、パン製造事業所へのHACCPの制度化は極めて困難であると推察される。

パン製造事業所に必要とされている食品衛生管理上の課題はHACCP支援法の高度化基盤整備である。この改善をHACCPの導入と表現する事は可能であるかもしれないが、HACCPの実際とは大きく異なる。

HACCP以上に、米国のFSMAのHARPCの概念が実際性が高いと推察される。

[パン製品の経験上重要な危害(非健康危害を含める)を特定し、それらを予防的に除去する対策を講じる。]

以上