

2020 年度 市民フォーラム開催報告書

産業・化学機械と安全部門
食の安全委員会
笹倉 健

1.実施概要

日 時 : 2021 年 3 月 6 日 14 : 00~16 : 30

会 場 : Zoom ミーティングによるオンライン講演会

参加者数 : 66 名 (申し込み 92 名)

概 要 : 食の安全委員会では、毎年 9~11 月の土曜日午後に「市民フォーラム」を開催し、食品製造における労働安全、食品安全の確保に向けた講演を行っております。本年度は『HACCP システムと労働安全を考慮した機械設備』と題し、「衛生設計」と「労働安全設計」を併せて考慮する施策について 2 つの講演を行いました。

なお、新型コロナウイルス感染症対策として、初めて Zoom によるオンライン形式による開催とし、定員も例年の 40 名から 90 名としました。

2.プログラム

14:00~14:05 開会挨拶

(元 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合 藤平 幸男、元 味の素株式会社 佐田 守弘)

14:06~15:12 講演 1 「PRP としての食品機械 JIS」

(一般社団法人日本食品機械工業会 部長 大村 宏之)

15:13~15:20 休憩

15:21~16:27 講演 2 「新規機械設備を導入する際に考慮する安全面と衛生面の考え方」

(キューピー株式会社 安全担当 野呂 武史)

16:28~16:30 閉会挨拶

3.講演内容

(1) 講演 1 「PRP としての食品機械 JIS」

2020 年 6 月の食品衛生法改正にともない、日本においても HACCP システムに衛生管理が制度化された。しかし、同システムの前提条件プログラム (PRP) の 1 つである、「機械設備の衛生設計」の具体的な条件はコーデックス委員会の「食品衛生一般原則」にも示されていない。一方、安全面に対して要求する包括指針は、「機械類の安全性」を定める JIS/ISO に基づくことを明示している。

これらの要求を満たす取り組みとして、食品機械 JIS は、国際規格に基づく、安全・衛生設計の主な手順 [リスクアセスメント (以下、RA)] を定めている。今回、相反する衛生リスクと安全リスクへの保護方策について食品機械 JIS に基づき、ガードの事例を紹介した。

(2) 講演 2 「新規機械設備を導入する際に考慮する安全面と衛生面の考え方」

全国に 8 つの本社工場と 66 のグループ関連工場を擁するキューピー株式会社では、新規機械設備の導入に際して、発注時に機械の安全面の RA と衛生面の仕様 (基本設計) 依頼、導入時に作業の安全面の RA と衛生面の設備品質チェックを実施している。是正項目についてはリストアップを行い、監査で確認を行っている。

今回、新規設備を導入する際のプロセス、安全面の RA、衛生面の基本設計の具体的なチェック項目、そして攪拌機の安全面と衛生面を改善した際の事例を紹介した。

以上