

# Topics

## 日水製薬が2015年度「食品衛生検査セミナー」開催 ～細菌検査精度管理サーベイの集計結果の説明など全国5会場で同時開催～

日水製薬(株)は10月9日、東京・新宿区、仙台市、名古屋市、大阪市、福岡市のTKPカンファレンスセンターにおいて、2015年度の「食品衛生検査セミナー」を開催した。今回も前年度と同様、全国5会場をTV会議システムでつなげるスタイルで開催された。

セミナーの開催に先立ち、冒頭、主催者を代表して日水製薬(株)代表取締役社長執行役員の小野徳哉氏が、今年で創業80年を迎える同社の事業やサービスについて紹介するとともに、「当社が主催する『細菌検査精度管理サーベイ』は今年で15回目の実施となる。参加件数は1300件を超え、メーカー主催の技能試験としては最大規模のサーベイとなっている。今後も関係者の皆様には、ぜひこのサーベイに参加していただきたい」とあいさつ。その後、食品衛生検査セミナー賞(坂崎利一賞)の受賞式が催され、小野社長から日本水産(株)食品分析センター技術開発課の畝尾規子氏に表彰盾が授与された。坂崎利一賞は日水製薬が坂崎利一博士(1920～2002年)の遺徳を偲び2010年に創設した賞で、食品の微生物検査領域において優れた検査方法、迅速検査法、新しい培地の考案など検査技術の発展に貢献した者、新しい食品由来感染症の起因菌の発見や検証に功績のあった者に贈られる。これまでに(公財)兵庫県予防医学協会の木股裕子氏、(一財)広島県環境保健協会の和田貴臣氏、東洋大学食環境科学科の佐藤順氏、(一財)日本食品分析センターの小田俊一氏、三栄源エフ・アイの津田善彦氏が受賞している(所属は受賞当時のもの)。

セミナーでは、はじめに坂崎利一賞を受賞した畝尾氏が「グループ活動における微生物検査の信頼性と検査員の意識レベルの向上」と題して、ニッ

スイグループの「エクセレントラボ」の活動を中心に講演。エクセレントラボとは、日本水産・食品分析センターを中心に、グループ内の各工場の検査室がつながって構成されるネットワーク活動で、2002年10月より活動を開始している(2015年8月現在で39工場が加盟、登録検査員は約140人)。エクセレントラボに加盟している検査室は、「信頼される検査体制の維持・管理」「検査の信頼性の向上」という目的の下、食品分析センターが中心になって作成したマニュアルによって検査方法が統一されている(使用する培地やキットなども同マニュアルによって統一されている)。その他、エクセレントラボでは、同社独自の検査員の認定制度、各種講習会の開催、精度管理の実施など、さまざまな活動を通じて「検査の信頼性向上」に努めている。畝尾氏は「グループ全体で検査のレベルアップへつなげていくことが、『ニッスイ製品の安全性』へとつながり、さらには『お客様からの信頼』へとつながっていくと思う」「お客様から信頼されるためには、長い時間の積み重ねが必要である。しかし、長い時間をかけて信頼を構築しても、ひとたび不祥事が起きてしまえば、お客様が離れていくのは一瞬のことである。『食への信頼』は、一つの会社、一つのグループで作れるものではない。どこかの会社で何かの不祥事、あるいは何かのトラブルが起きてしまえば、他社からもお客様は離れていってしまう。『食への信頼』は食品業界全体で取り組むべきことではないか」と総括して、講演を締めくくった。

次いで、日本微生物クリニック(株)技術部の土崎尚史氏(国立感染症研究所協力研究員)が「トラブル事例にみる微生物の生き様・死に様」と題して講演。人間の生活空間の身近に存在する微生物

の生態についてわかりやすく講義するとともに、多くの現場で遭遇する微生物トラブルの事例として「バイオフィームによるトラブル」と「芽胞菌が原因と考えられるトラブル」を挙げて説明。前者については「水と微生物さえいればバイオフィーム発生の可能性がある。対策としては、①配管やタンク、器具類などを正常に保ち続けること、②顕微鏡観察や培養法、ATPふき取り検査などによるモニタリング、③発生した際の物理的な除去——などがポイントになる」、後者については「芽胞菌によるトラブルの特徴としては、①混入経路が特定しにくい(本来は土壌由来であるが、空中に拡散し、さまざまな基質から検出される)、②最後まで残る菌である(もともと少数しか存在しなくても、殺菌工程などを経て、最終的に単一の菌として残存する可能性がある)、③検査上の難点(芽胞の状態によってはヒートショックが必要な場合があるなど検査において扱いにくい側面がある)——などの点が挙げられる」などの解説を行った。また、微生物制御において重要なポイントとして、①明確なイメージを持って微生物と対峙すること(「肉眼で見えないこと」が微生物に対する不安を招く一因になる。微生物のライフサイクルなどを理解することが重要)、②微生物の生存戦略(例えば、バイオフィーム化や芽胞化の仕組みなど)を知ること、③検査で得られる情報を活用すること——の3点に集約した。

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部部長の五十君静信氏は、2015年に改訂された「食品衛生検査指針」(微生物編2015)の改訂の背景や方向性、さらにはHACCP義務化に向けての検査体制の考え方などをテーマに講演。「食品衛生検査指針」の微生物編担当委員会委員長、NPO法人食の安全を確保するための微生物検査協議会副理事長などを務める同氏の講演によると、「国家基準の適合性判断(法的措置の判断など)に用いられる試験法は公定法であるが、その一方で、今後は食品の微生物制御は工程管理(すなわちHACCP)の義務化に向かっている。食品の工程管理の検証に際しては、信頼できる必要な性能を持った迅速簡便法を利用するなど、『目的に合った、十分な性能が担保できる試験法』をうまく使



日水製薬主催の「食品衛生検査セミナー」は、TV会議システムで東京、仙台、名古屋、大阪、福岡の5会場で同時開催された



日水製薬が創設した食品衛生検査セミナー賞(坂崎利一賞)を受賞した日本水産(株)食品分析センターの畝尾規子氏

うことが求められる(必ずしも公定法を用いる必要はない)。微生物の試験法の妥当性確認は、欧米では第三者機関により行われており、欧州では3カ所の第三者機関(フランスのAFNOR、ノルウェーのNordVal、オランダのMicroVal)が機能しており、ISO法を参照法として妥当性確認された試験法のリストを示している。米国ではAOACインターナショナルによる妥当性確認が行われている。(工程管理の検証のための検査では)こうした「第三者機関の評価を受けている代替試験法」を用いていくことが大切である」とのこと。

最後に、日水製薬の庭野清司氏(診断薬マーケティング営業部)が、同社が主催で実施した2015年度「細菌検査精度管理サーベイ」の集計結果を概説した。第15回を迎える今回のサーベイでは、一般生菌で1363施設、大腸菌群で1335施設、大腸菌で964施設、黄色ブドウ球菌で1199施設が参加した。