

食肉産業展でHACCPや輸出をテーマにセミナーを開催（下）
【食肉センターにおけるHACCP構築と認証について】（飛騨ミート農業協同組合連合会 代表理事常務・小林光士氏）



飛騨ミート農業協同組合連合会は世界食品安全イニシアチブ（GFSI）の認証スキームであるFSSC22000「食品安全システム認証」を、食肉センターとしてわが国で初めて取得。2017年2月16日に取得したFSSC22000の認証スキームは、ISO22000をさらに前提条件プロ

グラム（一般原則）で規格化した最先端をいく国際的な食品安全規格であり、その結果として輸出施設認定では米国やEUをはじめとした1連合11カ国への輸出が認められている。ISO22000や世界最先端のFSSC22000の認証はHACCP認証が基本であり、これから施設整備や国際的な食品安全規格の認証を求めていくなら、初めからFSSC22000の認証に取り組むべきである。ISOやFSSCを見据えて油圧シリンダーも食物油使用など今後主流となる食品安全の国際規格を追求すべきだ。家畜の飼料供給者はもちろん、食肉処理機械メーカー、食肉と接触する材料供給者などや配送サービス業者、産業廃棄物処理業者までのフードチェーンの構築を通じ、FSSCの規格要求事項18項目を確実に達成する必要がある。注意すべきこととして①前提条件のPRPを確立②HACCPはソフト（人）であることを自覚（施設や設備が古くとも構築可能）③教育と訓練は重点業務に④衛生と品質はしっかり区別⑤適任なHACCPリーダーを任命することあげられる。HACCPはソフトであり職員の教育・訓練が大切だ。

【日本畜産物輸出戦略・広がる世界マーケット】（㈱ミートコンパニオン 常務取締役 植村光一郎氏）



日本産農産物のうち、牛肉の輸出目標（2020年）は輸出額が250億円、輸出量が4千t。すでに2016年には136億円を達成しており、250億円の目標額は2019年に前倒しとなっているが、そのためには年率22・5%で増加させる必要がある。以前は日本産「和牛」と外国産「WAGYU」の認識について違いが伝わらない状況もみられたが、各県単位やナショナルブランドディングによるイメージづくり、和牛の魅力や特長についての訴求活動が行われてきた。こうした活動はミャンマーやタイ、シンガポールなどの東南アジアや米国、さらにロンドンやフランス、北欧などヨーロッパ、中東など多岐にわたる。現地で実際に和牛のカッティングや商品提案、さらに試食提供などを行い、和牛のおいしさを伝えてきた。こうした活動から輸出実績は着実に伸びている。日本の畜産に夢を託す若者の舞台は広がっており、日本のフィールドから世界を睨むべきである。