インダストリー委員会・食品安全研究会（第一期）

渡　辺　晋　次

（元）森永乳業株式会社・装置開発研究所

食品工学会の事業の一つとして産学共同事業があり，インダストリー委員会が設けられていました．その中で「食品安全研究会」は「食品製造機械の安全と衛生に関する研究」をテーマに，食品メーカーと食品機械メーカーからなる「産」と「学」の委員で構成し，2002年10月に発足しました．

2001年～2002年は，ちょうど「EHEDG（European Hygienic Engineering & Design Group）」が，日本国内に紹介され「食品製造機械への影響は？」と危ぶむ声が起きだした頃でした．食品安全研究会では，早速「EHEDG」をはじめとして各種衛生規格の調査・研究を行うこととしました．同時に日本国内の食品製造機械にそれらの規格を適応した場合の影響についても検討を行いました．そして，得られた知見を基にして，2007年に（社）日本食品機械工業会と共同で「食品製造機械の衛生構造指針（高リスク液状食品製造機械）」と題した冊子を作製して，日本食品工学会会員の皆様のお渡しすることができました．

この研究会がこのような大きな業績を残すことができたのには，お二人の恩人がいます．ここで，そのことについて触れたいと思います．お二人とも研究会発足時からのメンバーではなく，講師としてお招きしてそのままメンバーになっていただきました．

本研究会において当初は，「EHEDG」に関する情報が少ないため，中々進みませんでした．それでもとりあえず始めましょうということで，研究会の前半を研究会メンバーでお付き合いのある食品製造機械メーカーから各社の代表的な機械装置の安全・衛生に対する考え方や実際の構造に説明をしていただき，後半を「EHEDG」についてどのように進めていくかについて検討しましたが，方針が決まりませんでした．特に困ったのが，「EHEDG」が発行しているガイドラインの購入がEHEDG会員に限られていたため，入手ができないということでした．委員会メンバーのどなたかに会員になってくださいとお願いすることもできません．日本国内の食品機械メーカーで「EHEDG」の情報をお持ちの会社はなく，情報をお持ちの外資系のメーカーから簡単な紹介をしていただくのが限界でした．

そんな時に，「EHEDG」にとても詳しい人がいるとの情報を得て，すぐに設備関連のコンサルタントをされている中谷眞三様をご紹介いただき，研究会で講演をお願いしました．中谷様は研究会メンバーが唖然とするほどの知見をお持ちで，1回の講演で終わりにするのは惜しい人でした．そこで，日本食品工学会の会員ではありませんでしたがオブザーバーとして研究会に参加いただけないかとお願いすると，快くご承諾いただけました．また，「EHEDG」のガイドライン全巻を所有されており，それらもご提供していただけるだけでなく，ご自身で作成した日本語の訳文までいただけるとこになりました．これで，研究会は本格的にスタートすることができました．研究会を進めるとこができた一人目の恩人です．

研究会も回を重ねるうちに，日本国内の「安全･衛生」規格の勉強も必要性であることになり，詳しい人に講師をお願いすることになりました．そこで，JIS規格の改訂をご担当していた（社）日本食品機械工業会の大村宏之様にご講演をいただきました．その場で研究会へのご参加をお願いすると快くご承諾いただけました．大村様の参加で国内規格に関する勉強が大きく進展することができました．また，（社）日本食品機械工業会と共同で「食品製造機械の衛生構造指針（高リスク液状食品製造機械）」と題した冊子の作成もできました．研究会を進めるとこができた二人目の恩人です．

「食品製造機械の衛生構造指針（高リスク液状食品製造機械）」を発刊してからすでに10年以上経っています．食品の安全・衛生に対する世の中の目も一層厳しくなってきています．また，新たな規格や研究も進められています．これからも，食品の安全・衛生に関する研究を続けて頂ければ幸いです．

著者略歴

渡辺晋次（Shinji WATANABE）

1977年3月　名古屋工業大学・合成化学科卒業

1977年4月　森永乳業株式会社入社

乳酸菌，ビフィズス菌の濃縮凍結菌体・凍結乾燥菌末の製造方法・製造設備の開発，ヨーグルト製品開発，医薬品製造ラインの立ち上げ，CVS向けデザート製造工場の立ち上げ，各種製品の製造装置・検査装置の開発を行う．

2019年3月　退職

2011年～2012年　日本食品工学会・理事

© 2020 Japan Society for Food Engineering