



フードセーフティジャパン NEWS

発行元:フードセーフティジャパン事務局

〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2
 大同生命霞が関ビル4階 アテックス(株)内
 TEL:03-3503-7827
 E-mail:office@f-sys.info
<http://www.f-sys.info>

食品を扱うあらゆる現場へ 衛生面の改善を提案



食の安全・安心をテーマに、最新情報が集結

食品製造から流通までサプライチェーン全体の「食の安全」を訴求する専門展、フードセーフティジャパン(FSJ)が9月26日(水)から28日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される。HACCP制度化や食品衛生の規制見直しの動きが広がる一方、対応に苦慮する食品事業者が増えている。食品衛生・品質管理部門の来場者が多いFSJには、これまで以上の期待と注目が集まっている。事務局には連日、商機を見込んだ企業からの出展申し込み・問い合わせが相次いでいる。

HACCP制度化・食品衛生法改正 ビジネスチャンス拡大

厚生労働省がHACCP制度化に向け最終調整に入った。これに伴い、食品衛生法の改正も検討されている。ポイントはフードチェーンを構成する全ての食品事業者が対象となること。大企業から中小企業、店舗まで、さらなる衛生管理の徹底が要求されている。

昨年(2017)が様々なメディアで取り上げられた。8月に発生した惣菜店での食中毒事件は記憶に新しい。最近では缶詰への虫の混入や学校給食で金属片が見つかるなど異物混入問題も絶えることがない。一連の事件を受け、食品業界では衛生管理に対する意識が高まる一方だ。

こうした社会情勢から、昨年のFSJではO157や防虫対策を提案する企業が増えた。今年も「食の安全」に特化した業界唯一の専門展として、活発な商談・情報交流が期待されている。

HACCP導入で特需 新規出展も続々

HACCP導入に向けて準備をすすめる食品事業者が増えている。一方、衛生管理者が不足しているのが現状だ。人材確保が難しい今、システムやサービスによる課題解決に関心が集まっている。サン・プランニング・システムズは、問い合わせが年々増加するHACCP文書作成ツールで新規出展を予定。「今年がベストタイミング」と担当者はいう。ユリシーズは品質管理に特化したクラウドサービスを業界に広める。日本検査キューエイ、ファスマックといった分析検査機関も出展を準備中だ。

衛生資材分野でも出展企業が増えてきた。継続出展の白洋舎や双立に加え、国立は展示規模の拡大を決定。新たに紀鳳産業が、既存の展示会では絞りきれなかった品質管理部門をターゲットに出展準備を進

める。ミドリ安全、モレインコーポレーションも早々に出展を決めており、「課題を抱えた地方工場の担当者が多く、具体的な商談につながりやすい」と高い評価を寄せる。製造現場において欠かせない清掃用具ではキクロン、ユニテールが継続出展する。

HACCP導入を商機ととらえ、対応する製品を持つ企業が続々と出展を決めている。

なくならない異物混入 対策技術の展示増す

異物混入事件が後を絶たない。FSJでは、異物混入対策やフードディフェンスといったテーマ性の高い展示も評価を集める。東洋化学は金属検知器に反応する混入事故対策用絆創膏を展示。イカリ消毒は、有害生物対策の捕虫機を出展する。それぞれ製造現場の衛生管理担当者からの注目を集めそうだ。環境機器は害虫等を自動検出する遠隔モニタリングシステムを提案。他にも、防虫防鼠分野での新規出展が続々決まっている。

消毒・殺菌分野も好調だ。キューピーは細菌・ウイルス対策として食品添加物エタノール製剤を展示。極東貿易の空調機専用殺菌灯は、衛生的な空気環境を確保できる。マブチ・エスアンドティは手袋の表面除菌システムや除菌履歴管理システムで、徹底除菌を訴求する。

各分野とも出展の問い合わせが相次いでいる。本年のFSJは、対策技術にもスポットがあたりそう。



食品業界への 新規参入企業相次ぐ

食品業界は市場規模が大きく、景気変動の影響を受けにくいマーケットであるといわれる。そのため、展示会を活用して新たに業界参入を図る企業が増えている。FSJは他の展示会と比べ、品質管理部門の来場者が非常に多い。品質・衛生管理の担当者に向けたPRはもちろん、そうした来場者との接点は今後の製品開発のヒントにもつながるようだ。

某光学機械メーカーからは、野菜などの食材を主な対象に、目視で確認できない異物・異常などの検査技術がみられそうだ。磁選機メーカーの日本マグネティックスは高性能磁石を活用した異物対策を訴求。プラスチック業界からはKDAが食の安全・安心を提案する。その他、医療や化学などの異業種からの技術展開をねらう企業は多い。それぞれ食品製造現場とのパイプを作りたいとしている。

従業員の負担軽減 新たな切り口での提案も

過酷な労働環境の改善を求める食品工場・施設が増えている。FSJでは需要拡大を見込み、従業員の安全性や作業軽減を提案する企業が年々増えてきた。アトム、ショールワグロップは対切創の手袋を、エー・エム・プロダクツは疲労軽減マットを出展。初出展となる日進ゴムは防滑性のあるシューズを提案予定だ。耐切創、疲労軽減、暑さ対策など「食の安全・安心」とは異なる切り口での提案も今年は見逃せない。

専門セミナーにより、 衛生管理のキーマンを誘致

業界の最新情報を発信するセミナーでは、昨年は厚生労働省による「HACCP制度化」についての講演や、日本食品衛生協会による「異物混入対策」などのプログラムを実施。「食の安全に対する意識の高い方ばかりだった」、「展示製品のターゲットが多く来場し、効果的」など出展者からの評価も高い。その背景には、こうした主催者セミナーでの来場誘致も寄与している。本年も最新情報を盛り込んだセミナーを多数企画し、有益なビジネス交流を促進させていく。

