

PL レポート(食品) <2022 No.2>

■ 「PL レポート (食品安全)」は年 4 回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し解説 (全 4 回) を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○農林水産省および厚生労働省「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」他を公表

農林水産省は 6 月 28 日、厚生労働省は 7 月 26 日、昨年 6 月に制度化された HACCP の取組状況に関する調査結果をそれぞれ公開した。

①農林水産省「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」

2021 年 10 月 1 日現在の食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況を調査したもの。

HACCP に沿った衛生管理の導入状況を「すべて又は一部の工場・工程 (ライン) で導入している」とする事業所は 61.9% で、前年度と比べ 19.2 ポイント増加した。

食品販売金額規模別にみると、50 億円超の事業者は 100% 導入しているが、5,000 万円未満の事業者は約半数が未導入となっている。

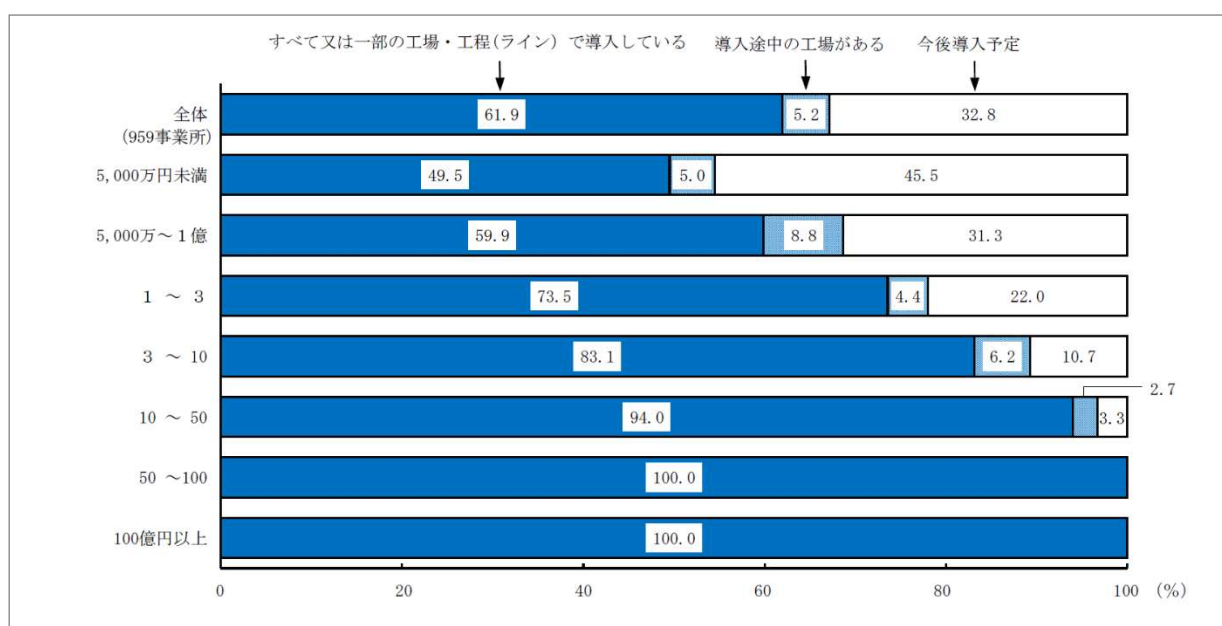


図1 食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況割合 (食品販売金額規模別)

出所：農林水産省「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査」

②厚生労働省「令和3年度 厚生労働省委託事業 HACCP の実施・導入状況等調査報告書」

飲食店について、食品衛生協会等から無作為に選定した 103,316 事業者を対象にした調査の結果、HACCP の制度化を知っていた事業者のうち 75.2%の事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入していた。

規模別にみると従業員数 30 人以上の事業者は 93.5%が HACCP に沿った衛生管理を導入しているが、5 人未満の事業者は 67.1%の導入にとどまっている。

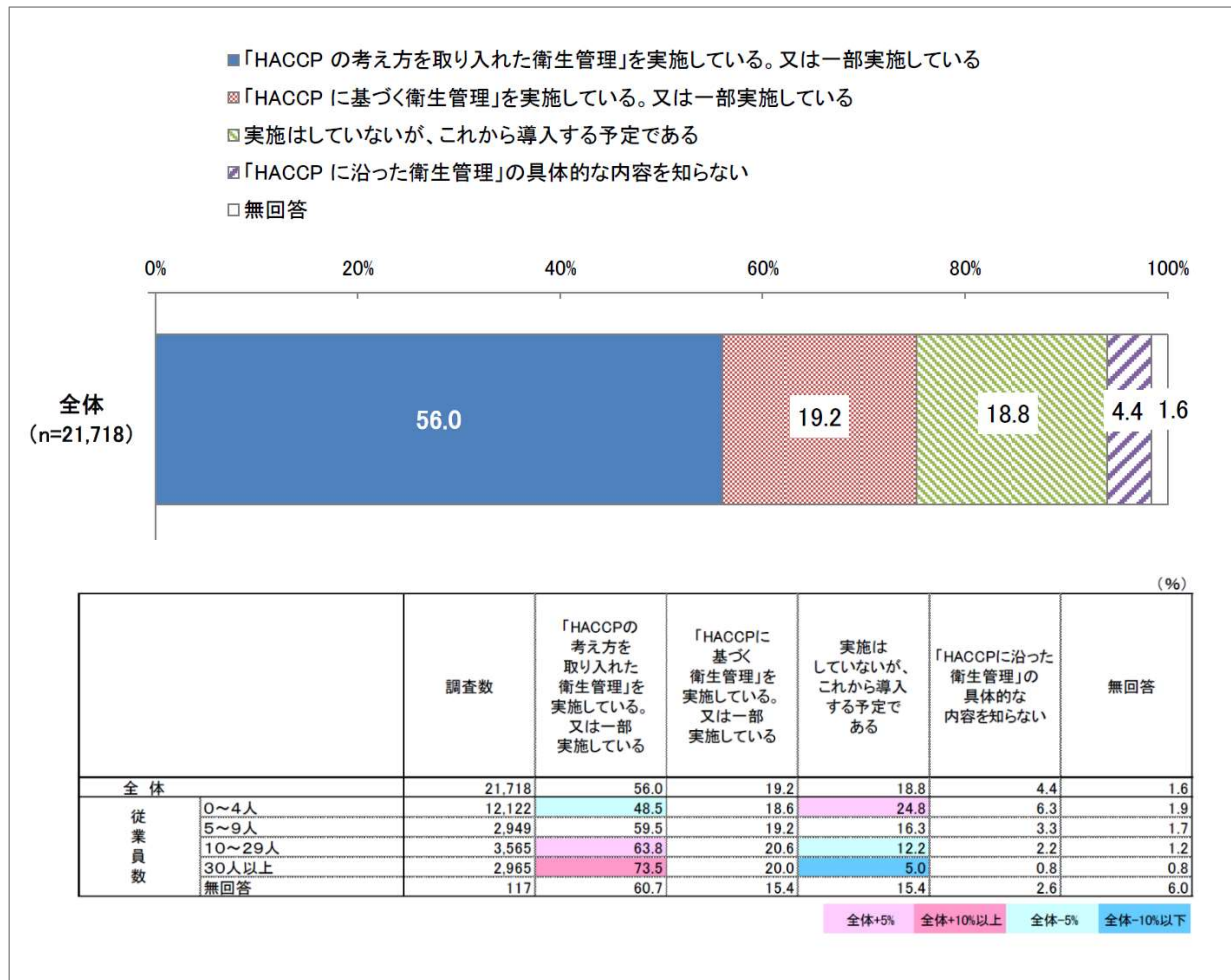


図2 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況（飲食店）

出所：厚生労働省「令和3年度 厚生労働省委託事業 HACCP の実施・導入状況等調査報告書」

コメント：

2021年6月から、全ての食品事業者が、HACCP に沿った衛生管理を行うことが制度化された。食品事業者は、その施設の従業員数により HACCP に基づく衛生管理または HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のどちらかを行う必要があるが、今回の調査結果によると 2021年10月時点で食品製造業、飲食店ともに3割~4割の事業者が HACCP に沿った衛生管理をしていないことが判明した。

特に、規模の小さい事業者の導入が進んでいない傾向にあり、このような事業者に対する制度および HACCP に沿った衛生管理の周知および理解の促進が望まれる。

HACCP は、食中毒をはじめとする食品事故の防止に資する有効な衛生管理手法であり、制度上対応が必須となっている。HACCP に関する参考資料として、各事業者団体が作成した手引書 1)、2) が作成され、厚生労働省の HP に掲載されている。手引書には具体的な取組内容や作成が必要な帳票

のイメージが記載されているので、未だ HACCP を導入されていない事業者は、各事業者団体が作成した手引書 1)、2) を参考に、速やかに導入していただきたい。

1) 厚生労働省「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

2) 厚生労働省「HACCP に基づく衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html

出所：①農林水産省「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html

②厚生労働省「令和3年度 厚生労働省委託事業 HACCP の実施・導入状況等調査報告書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01_00018.html

解説コーナー：食品安全文化を醸成するための処方箋

第2回 仮想組織における問題の所在と改善対策案（その①）

はじめに

今年度の解説コーナーでは、「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し、自社で作成・見直した FSMS（Food Safety Management System）のルールに対して、当然のように遵守し、かつ、各従業員が主体的・積極的に行動するような組織風土とするにはどのように取り組むことが求められるのか、について連載しています。

前回は、自社の食品安全文化の醸成具合を図るモノサシの1つに「FSSC22000 ガイダンス文書：食品安全文化※」があることを紹介しました。これは、FSMS の認証にかかる審査員が、審査対象事業者の食品安全文化における取り組みレベルを評価するためのガイダンスですが、当該規格の認証取得に関わらず、内部監査等で自社の取組状況を確認・評価するために使用することもできます。

当該ガイダンス文書に基づく食品安全文化の要素は、次の4つです。

1. コミュニケーション
2. トレーニング
3. 従業員からのフィードバック
4. 食品安全関連活動のパフォーマンス測定

本稿では、架空の加工食品メーカーの各階層に対し、上記ガイダンス文書で示されている質問に基づく問答を行ったと想定し、その回答におけるガイダンス（ISO22000 の要求事項に対する評価のポイント）上の問題を明らかにするとともに、食品安全文化の醸成に向けた改善対策案を示していきます。

今回は「1. コミュニケーション」の前半部分について取り上げます。

1. コミュニケーション

【1】「現場作業員」への質問

あなたの会社の経営層はどのように食品安全活動に取り組んでいますか。

<現場作業員 A の回答>

朝礼等で職場の上司から新製品／既製品の仕様変更や社内ルールの変更、苦情・ヒヤリハット等の食品安全に関する情報伝達がありますが、経営層がどのように関与しているかは把握していません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、組織全体のすべての部門および人員に対する食品安全文化醸成に向けた期待も含まれる。

<該当する要求事項>

5.1 リーダーシップおよびコミットメント

(下線部は重要箇所として弊社にて記載、以下同様)

- d) トップマネジメントは、有効な食品安全マネジメントシステムの重要性を伝達し、かつ、FSMS 要求事項、適用される法令・規制要求事項、並びに食品安全に関する相互に合意した顧客要求事項に適合することを伝えることにより、FSMS に関するリーダーシップとコミットメントを示す。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、食品安全文化醸成の観点から、トップマネジメントが組織全体のすべての部門および人員に対して具体的にどのようなことを期待しているか、その期待を組織全体にどのように伝達しているかが問われているものといえます。この点、A の回答は、伝達された情報を認識しているのみで、組織全体の活動を把握していない点に追加で取り組むべき課題があります。

そこで、例えば、経営層が食品安全に関する基本方針を明確にした上で、その重要性や基本方針に基づいて設定された目標値等を組織全体に共有することを推奨します。また、この質問のように、内部監査時等に現場作業員に対してどのように経営層の思想が伝達されているかを確認することもよいでしょう。

【2】「経営層」への質問

すべての従業員に対して食品安全に対する期待を伝えるために、あなたはどのようなメッセージを発信していますか？

<食品安全担当役員 B の回答>

食品安全方針を自社のホームページや工場の従業員入口、主だったラインの壁、食堂・休憩室に貼り出しています。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、食品安全文化の側面が組織全体にどのように伝達されているかについての詳細な評価も含まれる。

<該当する評価項目>

5.2.2 食品安全方針の伝達

食品安全方針は、次に示す事項を満たさなければならない

- a) 文書化された情報として利用可能であり、維持されている
- b) 組織内のすべてのレベルで伝達され、理解され、適用されている

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は食品安全方針を組織全体に周知徹底するために、実効性のある手段がとられているかどうか問われているものといえます。この点、B の回答は、食品安全方針を掲示しているに過ぎず、全ての従業員に対して確実に伝達させるための手段まで踏み込んでいない点に追加で取り組むべき課題があります。

そこで、例えば、教育プログラムの中に、いつ、誰が、誰に対して、食品安全方針の説明を行うのか等を盛り込み、教育の実施後に記録を残します。その上で、経営層へのマネジメントレビュー時に報告、共有することを推奨します。

【3】「経営層」への質問

会社のビジョンとミッションは明確に設定されており、どちらもすべてのスタッフに理解されていますか？

<食品安全担当役員 B の回答>

当該 FSMS 認証取得に向けたキックオフ時にパート・アルバイトを含む全社員に対して、またそれ以降も新入社員等の新人に対して、食品安全方針を食品安全チームリーダーが教育をしています。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価にあたっては、食品安全文化について期待する事項がすべての従業員に理解されていることを経営陣がどのように検証したかも含まれる。

<該当する評価項目>

5.2.2 食品安全方針の伝達

食品安全方針は、次に示す事項を満たさなければならない

- b) 組織内のすべてのレベルで伝達され、理解され、適用されている

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、食品安全方針の組織全体への浸透度合いをどのように評価しているが問われている

ものといえます。この点、Bの回答は、実施した教育について、誰が、どのくらい理解しているのか、理解していない場合の対応等まで踏み込んでいない点に追加で取り組むべき課題があります。

そこで、教育プログラムを実施した後に、理解度テストや面談等を行い、理解度等を確認したり、必要に応じ再教育を行っての旨を経営層へのマネジメントレビュー時に報告、共有することを推奨します。

おわりに

食品安全文化の醸成に際しては、トップマネジメントが食品安全に対する想い(自社のビジョンとミッション)を明確にしたうえで、パート・アルバイトを含む組織全体に確実に伝達することが必要です。組織全体への伝達を確実なものとするためには、社内の掲示や、朝礼、会議等での伝達を指示するだけでなく、従業員に対する理解度テスト等により実態を把握し、理解が不十分であれば、追加の対策を検討・実施することが求められます。

次回は、「1. コミュニケーション」の後半部分と「2. トレーニング」を解説する予定です。

※ FSSC22000 ガイダンス文書：食品安全文化

<https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/2020/11/FSSC-22000-Guidance-Documents-Food-Safety-Culture-Version-5.1.pdf>

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

- I. 食品コンプライアンス**
コンプライアンス態勢の確立
- II. 食品衛生・品質管理**
食品衛生管理態勢の改善
異物混入対策の強化
品質管理態勢全般の改善
取引先監査の実施
- III. 食品安全マネジメント**
HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善
ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善
- IV. 食品リスクコミュニケーション**
食品誤表示対策
食品事故対応マニュアルの策定
- V. 食品防御**
フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 製品安全グループ (TEL. 03-5296-8974)、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

(ご参考：弊社の食品衛生法改正関連コンサルティングメニュー)

貴社における食品衛生法改正対応に関連して、弊社では以下のコンサルティングメニューを用意しております。ご活用をご検討ください。

	貴社において課題として認識していること	弊社コンサルティング内容
HACCP に沿った衛生管理	HACCP の社内への浸透	・ 社内研修等による、貴社内における HACCP 浸透の支援。
	HACCP の見直し・実効性強化	・ 現地調査を踏まえた現状評価に基づく、貴社取り組み内容の見直し、改善の支援。
	HACCP のさらに上を行く仕組みづくり	・ FSSC22000 など食品安全マネジメントシステムの認証取得を目指したお取り組みへの支援。
食品等自主回収報告制度	食品事故・リコール対応マニュアルの整備	・ 食品事故・リコール対応の意思決定手順のほか、具体的な実施手順を示したマニュアル策定を支援。
	食品事故・リコール発生時の対応力強化	・ 食品事故やリコール事案の発生を想定したシミュレーション形式等での訓練実施を支援。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製/ Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2022