2022.07.01

PL レポート（食品） ＜2022 No.1＞

■「PL レポート（食品安全）」は原則として、隔月で発行します。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「失敗しない！加工食品の原材料表示（テキストおよび紹介動画）」他を公表

農林水産省は 2 月 22 日、食品表示を適切に行うための事業者の取組を支援するため、中小規模の食品事業者を対象に、製造工程の管理において注意すべきポイントやヒューマンエラーによる表示ミスを、自らチェックする際のポイントを解説した次のテキストおよび紹介動画を作成・公開した。

①失敗しない！加工食品の原材料表示

食品事業者が、原材料表示の適正化に向けて、対象品目（農産物加工品）別に製造工程の各段階において管理する際のポイントを具体的に解説したもの。

本テキストでは、原材料に関する情報のうち、原料原産地表示の対象となる「原産地（原産国）」の変更状況に着目した 3 つのモデル（「基本モデル（単一産地モデル）」、「複数産地モデル」、「産地随時変更モデル」）を作成し、企画・準備・製造・出荷の各段階に分けてそれぞれの注意ポイントを解説している。

②事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント～農産物・農産物加工品編～

食品事業者において食品表示をチェックしている責任者・担当者に向けて、ヒューマンエラー等に起因して発生する表示ミス（名称、原産地、原材料名、原料原産地など）の具体的な事例とそれに対する防止策を対象品目別に解説したもの。

本テキストは「農産物・農産加工品編」として、農産物やその加工品の中でも「成果物」、「パン類」、「農産物漬物」、「輸入した農産物加工品の小分け」の事例が取り上げられている。

それぞれの事例について、食品の製造・加工等の各プロセスにおいて生じやすいミスの概要、改善例、日常管理のポイントが掲載されており、表示に関する業務のチェックや改善のために活用されることを想定している。

コメント：

2022 年 4 月から、国内で製造される全ての加工食品を対象に、重量割合上位 1 位の原材料の原産地を表示（加工食品の原料原産地表示）することが義務づけられた。食品事業者は、この原料原産地表示をはじめとして、食品表示法に基づく適切な表示を行うことが必要であるが、表示が適切でないことが判明した場合には、市場に流通している商品の回収が求められる。商品の回収をせざるを得なくなった場合、食品事業者は、多額の費用が必要となり、特に中小企業にとっては、企業経営に与える影響は大きい。

今回リリースされた 2 つのテキストは、適切な食品表示への対応のほか、食品事故発生時の原因

究明や回収対象の特定による損失拡大防止のためにも重要な食品トレーサビリティの取組について、中小の食品事業者にもわかりやすく解説された内容になっている。表示ミスによる商品の回収リスクそのものの低減、また、仮に商品回収をせざるを得なくなった場合における回収範囲の限定等による損失の最小化に向けて、これらのテキストは参考になるものといえる。

なお、上記②のテキストは農産物・農産物加工品が対象となっているが、内容にはどの製品にも共通する事項が多く含まれており、幅広い事業者に活用していただきたい。

出所：農林水産省「表示ミスをなくす取組」https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html

〇厚生労働省「令和 3 年食中毒発生状況」を公表

厚生労働省は 3 月 16 日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会配付資料として「令和 3 年食中毒発生状況」を公表した。

毎年の食中毒事件数・患者数のほか、年齢階級別、病因物質別、月別、原因施設別、原因食品別とさまざまな角度から食中毒事件の発生状況を分析した内容となっている。

このうち、主な原因施設別にみた事件数の推移は下図の通りとなっており、飲食店の事件数は平成 30 年の 722 件から令和 3 年の 283 件と大幅に減っているものの、全体（717 件）の事件数のうち約 40%を飲食店が占めている。

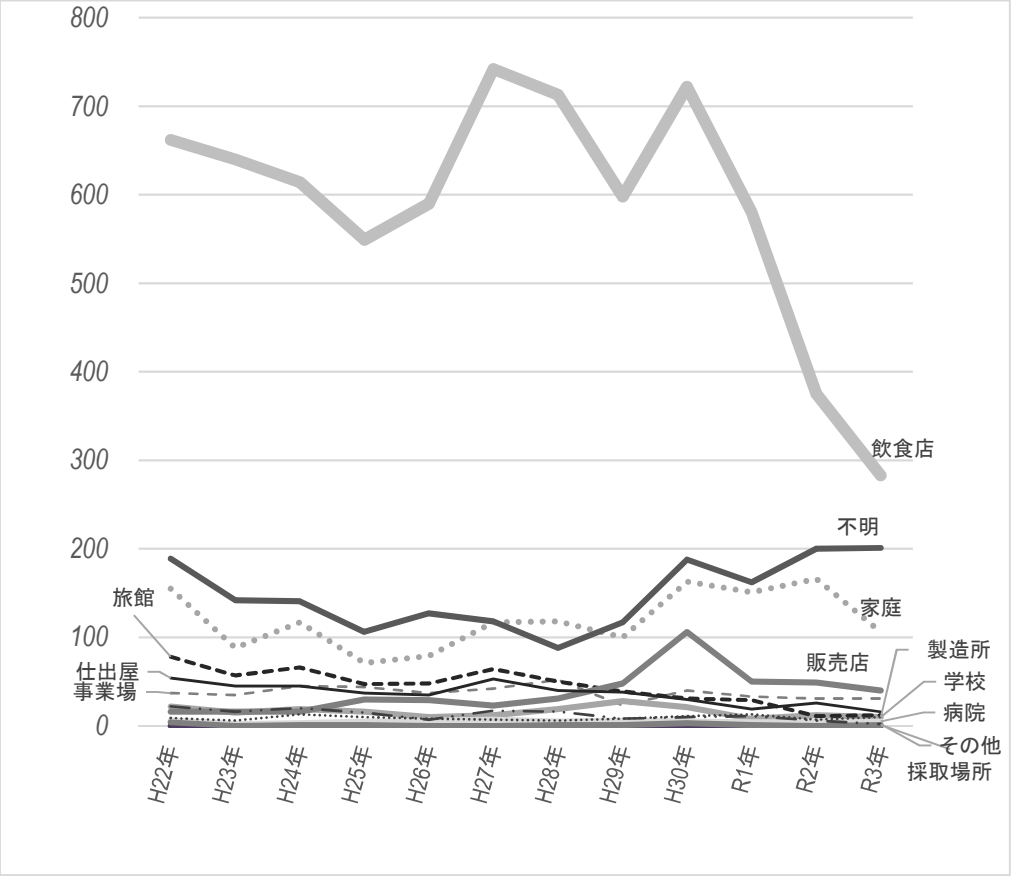

図　主な原因施設別にみた事件数の推移

出所：厚生労働省「令和 3 年食中毒発生状況」を元に MS&AD インターリスク総研にて作成

コメント：

直近 3 年は飲食店の事件数が大幅に減少しているが、コロナ禍により飲食店の利用が控えられたことが主な原因と考えられる。今後、コロナ禍の収束により飲食店の利用が増加し、それに伴い食中毒事件数も増加に転じることも予想されるため、引き続き飲食店においては、食中毒事故防止に努める必要がある。

また、事業の再開や拡大に伴い、経験の浅いパート・アルバイト等の従業員が増加し、食の安全に関する取組や意識が低下することも考えられる。飲食店経営においては、あらためて一般衛生管理、HACCP 等、食の安全を担保するための取組について、その意義や具体的なポイントを理解し、実践することが重要である。こうした取組をわかりやすく解説したマニュアル等を整備するとともに、従業員に対する知識や意識の向上のための教育・研修を実施し、食中毒等の事故防止に努めていただきたい。

出所：厚生労働省「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会　配付資料」
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24326.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 1 回　食品安全文化に関する世界の潮流

はじめに

これまで PL レポート（食品）では、食品関連事業者において食品安全・食品衛生の実現のために求められる体制構築・運用のあり方について解説してきました。2020 年度は「一歩先を行く食品安全マネジメントシステム」と題し、HACCP 制度化を見据えた上で、企業内に FSMS（Food Safety Management System）の仕組みを取り入れる具体的なルール作りや文書化の方法等について、2021 年度は、「よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み 20 選」と題し、現場でよく聞かれる典型的なお悩みと、その解決策を連載しました。

今年度は、「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し、作成・見直したルールに対して、当たり前のように遵守し、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 4 回にわたって連載していきます。その背景として、本年 6 月で、HACCP 制度化の完全施行から 1 年が経過し、PDCA サイクルによるスパイラルアップも図られるなか、ルールの定着が難しいとの声も聞こえています。また、国際的にも、すでに「食品安全文化」の醸成に向けた取組が進んでいる状況にあります。

第 1 回目は、食品安全文化に関する様々な世界の動きについて紹介します。

1. 食品安全文化に関するコーデックス委員会の動き

2020 年 6 月から施行された日本の HACCP 制度化[※1]は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格 （コーデックス） 委員会からリリースされた『食品衛生の一般原則（GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969 別添： HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）システムとその適用のためのガイドライン）』（以下、「食品衛生の一般原則」）を参考にしています。

この「食品衛生の一般原則」は、2016 年より改訂の検討が進み、2019 年 11 月の食品衛生部会で文書案が示され、2020 年 9 月～11 月のコーデックス総会で採択、17 年ぶりに改訂されました[※2]。

この改訂版の序文の中に、新たに「食品安全へのマネジメントコミットメント」の項目が設けられ、その中で、以下のような食品安全文化に関する記述が盛り込まれました。

「食品安全へのマネジメントコミットメント」

1. 食品衛生システムがうまく機能するための根本は、積極的な食品安全文化の確立と維持である。それは、安全で喫食に適した食品を提供する上で人の行動の重要性を認識することである。積極的な食品安全文化を醸成するためには、以下の要素が重要である。

①安全な食品の生産および取扱いに対して、経営者およびすべての従業員によるコミットメント
②正しい方向性を設定し、すべての従業員を食品安全の実践に従事させるためのリーダーシップ
③事業に携わるすべての従業員による食品衛生の重要性の認識
④食品事業のすべての従業員の間で、逸脱および期待に関するコミュニケーションを含む、オープンで明確なコミュニケーション
⑤食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分な資源の利用可能性

2. 食品安全文化に関する諸外国の動き

コーデックス委員会の動きに呼応するかのように、諸外国では以下のような食品安全文化に関する取組が進んでいます。

米国	2020 年 7 月、米国食品医薬品局は、「よりスマートな食品安全新時代（New Era of Smarter Food Safety）」で示した「新時代の青写真（New Era Blueprint）」で、4 つのコアエレメントを挙げ、時代の変化に対応した技術やツールなどを用いて、食品安全を向上させようと呼びかけている。※3
EU	2020 年 7 月、欧州委員会で「食品衛生に関する規則」を追加提案した上で、2021 年 3 月に既存の食品安全規則（EU 2021 / 382）に新しい章を追加する委員会規則を採択。そこに食品安全文化が盛り込まれている。※4
豪州	行政査察時のチェック項目として、食品安全文化の項目を追加し、食品関連事業者向けの食品安全文化を啓発するポスターを作成している。当局のホームページからからチェック項目の閲覧やポスターをダウンロードすることができる。※5
英国	英国規格協会は、PAS320「食品安全文化への実践ガイド」の発行を予定しており、パブリックコメントを募集している。※6

3. 食品安全文化に関する GFSI の動き

GFSI（Global Food Safety Initiative）※7 は、2018 年 4 月に食品安全文化に関する方針説明書※8 をリリースし、食品安全文化を以下のように定義付けています。

食品安全文化の定義

「組織全体および組織全体の食品安全に対する考え方と行動に影響を与える共通の価値観と規範」

その上で、2020 年 6 月に、ベンチマーキング要求事項バージョン 2020.1 を発行※9 し、そこに食品安全文化の要素が盛り込まれました。

GFSI 承認の以下の FSMS についても、その要求事項に従う必要があることから改訂されました。

	食品安全文化の要素を盛り込んだ文書・内容	補足
JFS-C 規格	JFS-C 規格文書 Ver.3.0※10 （2020 年 10 月発行） Ver.2.3 の改訂版。要求事項「トップマネジメントの積極的関与」と「現場からの改善提案の活用」とを統合し、「トップマネジメントのコミットメントと食品安全文化」に改訂。	要求事項のみであり、具体的にどのように取り組めばよいのか等のガイドラインはない。
FSSC22000	FSSC22000 ガイダンス文書 : 食品安全文化※11 （2021 年 4 月発行） 2020 年 11 月に Ver.5.1 をリリースした上で、審査員が審査対象事業者に対して、食品安全文化に取組んでいるかを審査するためのガイドラインを発行。	ISO22000 の要求事項と照らして食品安全文化の醸成度合を審査する構成となっている。よって、審査員の視点に立って自社の取組状況の確認が期待できる。

おわりに

コーデックスの「食品衛生の一般原則」へ食品安全文化が盛り込まれたこともあり、諸外国では食品安全文化を醸成する動きが盛んになっています。諸外国へ食品を輸出する食品関連事業者においては、仕向地の規制に合わせる必要があるため、当該国・地域の食品安全文化醸成に向けた取組についても確認しておくことが求められます。一方で、日本では HACCP 制度化がようやく導入された段階であるものの、今後、諸外国と同様な流れとなることが想定されます。

次回以降、昨年度の連載コーナーで取り上げてきた FSSC22000 の FSMS に対して、「FSSC22000 ガイダンス文書：食品安全文化」に基づき、「食品安全文化の醸成」に向けた取組のポイントを解説する予定です。

※1：HACCP 制度化（厚生労働省ホームページ）
HACCP とは？　https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html

※2：「食品衛生の一般原則」改訂版
GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE　CXC 1-1969
（Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011.）
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

※3：米国の取組
New Era of Smarter Food Safety
https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety

※4：EU の取組
COMMISSION REGULATION (EU) 2021/382
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2021/382/oj

※5：豪州の取組
行政査察のチェック項目
https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/culture/Documents/food-safety-culture-questionnaire.pdf
食品安全文化の啓発ポスター
https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/culture/Documents/food-safety-culture-poster.pdf

※6：英国規格協会
PAS320「食品安全文化への実践ガイド」パブリックコメント募集ページ
https://www.bsigroup.com/en-GB/pas-320/

※7：Global Food Safety Initiative（世界食品安全イニシアティブ）
TCGF※※傘下の食品安全の推進母体。2000 年 5 月の発足当時から GFSI には、小売業、製造業等の食品事業者、食品サービス業、認定･認証機関､国際機関がさまざまな形で参加して活動を展開している。
※※The Consumer Goods Forum の略。世界 70 カ国、約 400 社の製造事業者、小売業者等による国際的な組織

※8：食品安全文化に関する方針説明書
https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf
概要版（日本語）
https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/10/GFSI-Food-Safety-Culture-Summary-JP.pdf

※9：ベンチマーキング要求事項バージョン 2020.1
https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2020/03/20200321-GFSI-One-pager-%E3%83%98%E3%82%99%E3%83%B3%E3%83%81%E3%83%9E%E3%83%BC%E3%82%AD%E3%83%B3%E3%82%AF%E3%82%99%E8%A6%81%E6%B1%82%E4%BA%8B%E9%A0%85v2020.pdf

※10：JFS-C 規格
JFS-C 規格文書 Version 2.3 から Version 3.0 への改定の概要
https://www.jfsm.or.jp/scheme/docs/JFSC_STANDARD_overview_2_3to3_0_JP.pdf
JFS-C 規格文書 Version3.0 追補要求事項の概要
https://www.jfsm.or.jp/scheme/docs/a355fc2cf2a1ddb3fff4f30b62616e89a6a06233.pdf

※11：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-Document-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」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