

2017.05.01

PL レポート(食品安全) <2017 No.1>

■ 今年度より、新たに PL レポート（食品安全）を刊行します。
昨今さまざまな食品に関する異物混入による回収や食中毒事故の発生による営業停止などの事件・事故が後を絶ちません。
一方、厚生労働省が、HACCP 制度化に向けた検討を進めており、食品関連事業者においては、食品衛生や食品安全に関する態勢の強化を求められると予想されます。
そこで「PL レポート（食品安全）」では、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、現在制度化が注目される HACCP を取り上げ、連載解説（全 6 回）を行います。

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

○厚生労働省が HACCP に関する Q&A を公表

（2017 年 3 月 7 日 厚生労働省）

厚生労働省は、3 月 7 日、同省 HP「食品の安全に関する Q&A」において「HACCP の制度化について（Q&A）」を公表した。

この中では以下の 2 問に対する回答が掲載されている。

- ・なぜ HACCP の制度化を進めるのですか。また、今後の検討スケジュールを教えてください。
- ・HACCP の制度化に当たっては、小規模な事業者や業態などに応じた配慮はなされるのでしょうか。

1 問目の回答では、主に以下の 2 点が記載されている。

- ・2016 年 12 月に公表した『「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめ』において、食品事業者は、使用する原材料や製造方法などに応じて、一般衛生管理と HACCP による衛生管理のための計画（衛生管理計画）を作成し、実行することが求められる。
- ・同省では今後、上記とりまとめに基づき、2018 年の通常国会に食品衛生法改正法案を提出することを目指し、制度の詳細について検討を進めていく方針。

出所：（厚生労働省）HACCP の制度化について（Q&A）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000154123.pdf>

○厚生労働省が「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」を発出

（2017 年 3 月 17 日 厚生労働省）

厚生労働省は、3 月 17 日、各都道府県等の衛生主管部局長に対して、「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンスについて」を通知した。

これは 2016 年 12 月に同省が公表した『「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめ』を受けたもの。同とりまとめでは、食品等事業者が HACCP 導入を進めていく上で、事業者の負担軽減を図る観点から、それぞれの食品の特性や業態を踏まえた手引書を作成するよう推奨している。

本ガイダンスは、食品等事業者団体が手引書を作成する際の参考になるよう、作成のための

手続きや作業の進め方、手引書に含めるべき内容等がとりまとめられた。

出所：（厚生労働省）食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンスについて

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000155714.pdf>

○厚生労働省が2016年（1月～12月）の食中毒発生状況を公表

（2017年3月29日 厚生労働省）

厚生労働省は、3月29日、同省HP「食中毒統計資料」において、2016年1月～12月の食中毒発生状況について、調査を実施した都道府県等からの報告をとりまとめ、結果を公表した。

①食中毒発生件数と患者数並びに死者数

食中毒件数は1,140件（前年比62件減）、患者数は20,253名（前年比2,465名減）、死者数は14名（前年比8名増）であった。

②食中毒の原因物質

報告のあった食中毒のうち、原因物質の上位3件は次のとおり

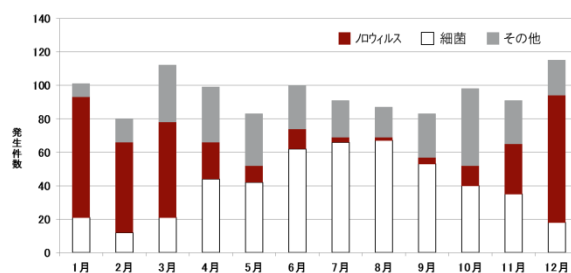
1位：ノロウイルス（354件）、

2位：カンピロバクター（339件）

3位：アニサキス（124件）

③月別の発生件数

12月、3月等の冬季に多く、その半数以上はノロウイルスが原因である。一方、細菌（カンピロバクター、サルモネラ属菌、ぶどう球菌、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌等）による食中毒は夏季にピークを迎えている。



図：食中毒の月別発生件数

（公表データを基にインターリスク総研で作成）

出所：（厚生労働省）平成28年（2016年）食中毒発生状況

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-2

解説コーナー：食品関連事業者に求められる HACCP 導入に向けた態勢構築の概要とポイント

【第1回】食品関連事業者を取り巻く環境の変化と求められる取組み

上記国内トピックスでも紹介したように、HACCP 制度化に向けた動きが加速しています。そこで同コーナーでは6回にわたって、食品関連事業者に求められる HACCP を導入する際の概要とポイントについて連載します。各回のテーマは以下の通りです。

- | | |
|-----|-----------------------------|
| 第1回 | 食品関連事業者を取り巻く環境の変化と求められる取組み |
| 第2回 | 一般衛生管理の強化における留意点（以下「予定」） |
| 第3回 | HACCP の導入における留意点① |
| 第4回 | HACCP の導入における留意点② |
| 第5回 | HACCP の導入における留意点③ |
| 第6回 | 食品関連事業者に求められる HACCP 導入後の取組み |

はじめに

厚生労働省は、食品衛生管理の国際標準である HACCP の普及により、食品の安全性の向上が期待されることや、諸外国で HACCP に基づく衛生管理の制度化が進んでいる状況に鑑み、HACCP の制度化による日本の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組み等についての検討を2016年3月より開始し、同年12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」^{*1}を公表しました。同省は、この最終とりまとめを踏まえ、2018年の通常国会に食品衛生法の改正法案提出を目指し、HACCP の制度化について検討を進めています。

HACCP とは、“Hazard Analysis and Critical Control Point”の略で、「危害分析重要管理点」と一般的に訳されています。厚生労働省によると、「食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法」として紹介されています。

本稿では、HACCP 制度化に向けた背景と制度化を踏まえて食品関連事業者に求められる取組みの概要について解説します。

1. HACCP 制度化に向けた背景

HACCP 制度化に向けた背景として、「頻繁に発生する食品事故」「海外の動向」「HACCP 普及の遅れ」が挙げられます。以下では、それぞれの状況について説明します。

(1) 頻繁に発生する食品事故

厚生労働省が公表した食中毒統計資料^{*2}によると、発生件数や患者数はここ数年増減を繰り返しつつも、発生件数は年間900件、患者数は年間1.9万人を下ることはありません。

被害の大きい事故も発生しており、2016年8月には社会福祉施設において提供したキュウリの調理品に付着していた病原性大腸菌 O-157 により、死者16名の事故が発生しました。また、2017年1～2月には、和歌山県や東京都の学校給食で「キザミのり」を原因食材とした患者数1,800名以上に及ぶノロウイルスによる集団食中毒事故も発生し、製造業者は自治体が解除するまでの間の営業禁止と当該商品の回収命令の行政処分を受けています。

このような状況を受けて、食品関連事業者においては、従来の衛生管理に加え、HACCP による衛

生管理手法を導入することにより、危害要因を食品衛生上問題のないレベルにまで除去・低減し、食品事故の未然防止を図るとともに、事故発生時における速やかな原因究明が期待されています。

(2) 海外の動向

諸外国においては、HACCP の考え方が定着し、すでに下記図表 1 のように米国、EU をはじめ、HACCP を衛生基準として求める国が多くあります。

図表 1 HACCP が義務化されている国々の状況

米国	一部の食品（水産物及びジュースの加工・輸入、食肉及び食肉製品）に、HACCP による衛生管理を義務化（1997 年～2002 年に、品目ごとに導入）。
EU	一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者に HACCP の概念を取り入れた衛生管理を義務化（2006 年完全適用）。ただし、中小企業や地域における伝統的な生産方法等に対しては、弾力的運用。
韓国	一部の食品（①蒲鉾類、②魚類・軟体類・調味加工品、③冷凍品のうちピザ類・饅頭類、麺類）、④氷菓類、⑤非加熱飲料、⑥レトルト食品、⑦白菜キムチ）に対して義務化（2006 年以降、企業規模により段階的に適用）。
台湾	一部の事業者（食肉加工事業者、乳製品加工事業者、水産食品事業者）に対して義務化（2003 年以降、品目ごとに導入）。
その他	カナダ、オーストラリア、ニュージーランドでも、一部の食品または事業者に対して義務化。

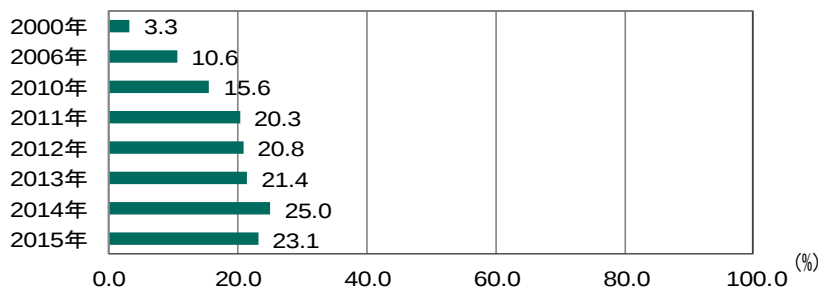
農林水産省「改正 HACCP 支援法ブロック説明会（資料 1）」を基にインターリスク総研にて作成

諸外国で HACCP が義務化されている食品については、HACCP に基づく製造が行われていないと日本からも輸出できないため、食品関連事業者においては、その対応ができる環境整備が求められています。

(3) HACCP 普及の遅れ

2016 年 6 月に農林水産省が公表した「平成 27 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」*3 によると、「HACCP 導入済」と回答した企業は 23.1%にとどまっています。過去にも同じ調査が行われており、導入済みと回答した企業割合の推移は以下の図表 2 のとおりです。

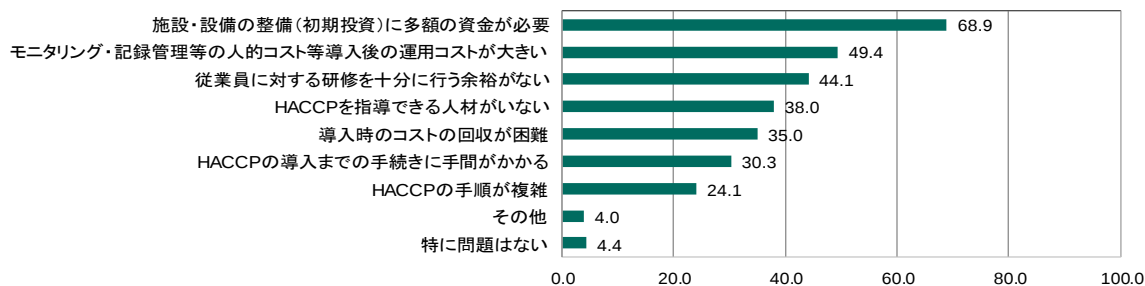
図表 2 HACCP 導入済と回答した企業割合の推移



農林水産省「平成 27 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」を基にインターリスク総研にて作成

上述の実態調査において、「HACCP の導入に当たっての問題点」（複数回答）の回答割合は以下の図表 3 のとおりです。初期投資などの金銭的な理由や、導入後のモニタリング等の実施や従業員教育などが HACCP の導入にあたっての問題点として挙げられており、ヒト・モノ・カネの経営資源の制約から導入が難しいと認識されています。

図表 3 HACCP の導入に当たっての問題点の回答割合



農林水産省「平成 27 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」を基にインターリスク総研にて作成

2. 食品関連事業者求められる取組み

前述の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」において、食品関連事業者は「一般衛生管理および HACCP による衛生管理のための計画」の作成が適当と結論付けられました。以下では、一般衛生管理、HACCP、および両者の関係について説明します。

(1) 一般衛生管理

一般衛生管理とは、衛生的な作業環境を維持し、危害要因による汚染防止を確実にを行うことにより、食品の安全性を確保するものであり、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等を指します。なお、多くの食中毒の原因が一般衛生管理の不備によるものであると指摘されています。

一般衛生管理の詳細については、官公庁等のガイドラインや各種の衛生規範^{*4}等により、要求事項(管理項目)が示されています。

厚生労働省策定「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」^{*5}で示されている一般衛生管理に関する項目(要求事項)の一部は以下のとおりです。

- ・施設の衛生管理
- ・食品取扱設備等の衛生管理
- ・使用水等の管理
- ・鼠族及び昆虫対策
- ・廃棄物および排水の取扱い
- ・食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

(2) HACCP

HACCP による衛生管理とは、自社の製品や製造工程に特有の食中毒菌や硬質異物等の危害要因を科学的根拠に基づき把握した上で、危害の大きさに応じて「いつ、だれが、何を、どの頻度で、どのようにモニタリングするか」等のルールを定めることで、危害要因の排除等の体系的な管理方法の見える化を目指したものです。

HACCP による衛生管理のポイントは、次のとおりとなります。

- ポイント① 原材料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある危害要因を科学的根拠に基づき、あらかじめ分析（危害要因分析）を行う。
危害要因は生物的（寄生虫や微生物等）、化学的（残留農薬、抗生物質、洗浄剤・消毒剤等）、物理的（金属片、ガラス片等）に分けて、各工程もれなく取り上げる。
- ポイント② 製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危害要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、危害が大きくなるおそれのある管理工程を重要管理点と定める。
- ポイント③ 重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）することで、異常が認められた場合に、製造ラインから排除する等、対応措置をあらかじめ定める。

上記ポイントで示したとおり、HACCP による衛生管理は、それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律的な衛生管理基準による手法より、合理的で有効性の高い手法といわれています。

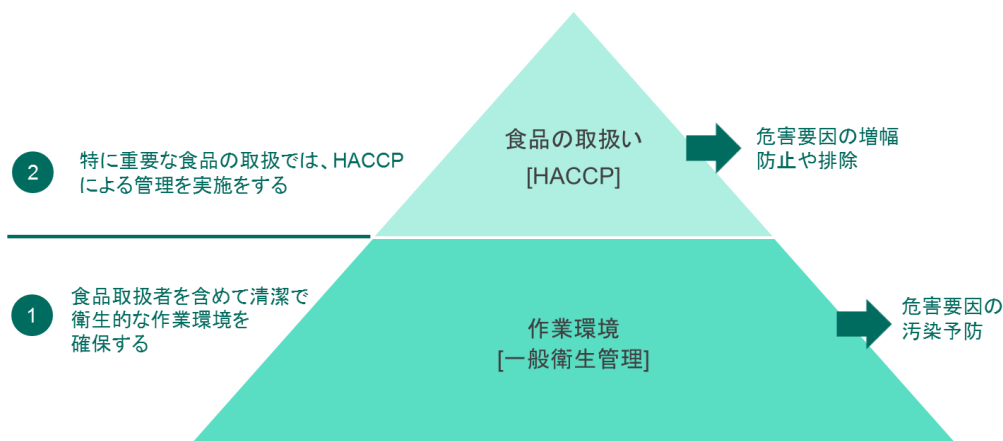
なお、農林水産省による「平成 27 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」によれば、HACCP を導入している事業者における「HACCP の導入による効果」（複数回答）として、「品質・安全性の向上（93.5%）」「従業員の意識の向上（72.5%）」「企業の信用度のイメージの向上（63.9%）」が上位 3 位を占めています。

（3）一般衛生管理と HACCP の関係

今回の HACCP 制度化の流れの中で、留意しなければならないことは、HACCP による衛生管理を導入するだけでは、食品衛生は実現しないということです。例えば、HACCP による衛生管理をしていたとしても、食品取扱者由来の微生物汚染や建材の一部が食品に落下するような作業環境では、加熱殺菌後の微生物の再付着による増幅や、建材が非金属製の場合は、金属検出機で検出できず、異物を排除できない可能性があります。

すなわち、食品関連事業者においては、一般衛生管理と HACCP による衛生管理の両方を構築することが求められるのです。一般衛生管理を徹底することにより、食品の取扱者を含めて清潔で衛生的な作業環境を確保し、危害要因の汚染防止を確実に行った上で、HACCP による衛生管理を行うことで、原材料から最終製品に至る各段階で微生物や硬質異物等の危害要因の増幅防止や排除が可能になります。HACCP による衛生管理を実施する上で、下図表 4 のように、一般衛生管理が不可欠かつ基盤となる取組みであるといえます。

図表 4 一般衛生管理と HACCP との関係性イメージ



4. まとめ

一般衛生管理の強化は HACCP による衛生管理の土台となるものであり、一般衛生管理についての管理手法を明確にし、日常業務に定着させることが、食品衛生対策として重要となります。

食品関連事業者においては、様々な一般衛生管理プログラムの中から、自社の業態や規模に応じたプログラムを選択した上で、それぞれの要求事項（点検項目）に関する対応漏れや管理不備による食品事故がないよう、一般衛生管理の一層の強化を進めていくことが求められます。詳細については次号で解説します。

＊1：食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenka/0000147434.pdf>

＊2：食中毒統計資料

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-2

＊3：平成 27 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/pdf/27haccp_toukei_gaiyou_2_0607.pdf

＊4：各種の衛生規範（例）

- ・コーデックス委員会*6 策定「食品衛生の一般原則」
- ・厚生労働省策定「漬物の衛生規範」
- ・厚生労働省策定「セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規」
- ・専門委員会 ISO/TC34 ほか策定「ISO/TS22002-1:2009（食品安全のための前提条件プログラム 第 1 部：食品製造）」

＊5：食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000082846.pdf>

＊6：コーデックス委員会

消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進することを目的に国際連合食糧農業機関(FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations)と世界保健機関(WHO：World Health Organization)が 1963 年に設立した、食品の国際基準（コーデックス基準）を作る政府間組織。

以 上

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、一般的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

MS&AD

© InterRisk Research Institute & Consulting, Inc. |

「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 危機管理・コンプライアンスグループ（TEL. 03-5296-8912）、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。

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 PL 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 株式会社インターリスク総研 2017