


 NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第207号

## 目次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】		2-3
2020年9月～2020年10月の主な活動(先月報告以降)		
【 <a href="#">行政情報</a> 】	顧問 森田 邦雄	3-4
1 令和2年度食品ロス削減月間について		
2 毒キノコによる食中毒に注意!		
3 食品中のデオキシニバレノールの規格基準の設定等		
【 <a href="#">HACCP 制度化により食品業者が取り組まなければならないこと</a> 】		4-9
	顧問 森田 邦雄	
【 <a href="#">コーデックス総会で改訂 HACCP ガイドラインを採択</a> 】		9-11
	運営委員 立石 亘	

※各リンク先に飛べない場合はURL をコピーペーストして下さい。

令和 2年 10月 23日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3、全麵連会館 2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail [NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

## 1. 2020年9月～2020年10月の主な活動

- 9月29日 かわら版ニュース&トピックス78号を発行。
- 10月2日 かわら版257号・かわら版ニュース&トピックス79号を発行。
- 10月6日 かわら版ニュース&トピックス80号を発行。
- 10月9日 かわら版258号・かわら版ニュース&トピックス81号を発行。
- 10月13日 かわら版ニュース&トピックス82号を発行。
- 10月16日 かわら版259号・かわら版ニュース&トピックス83号を発行。
- 10月16日 第7回常任理事会・運営委員会開催。
- 10月20日 かわら版ニュース&トピックス84号を発行。
- 10月20日 公開講演会の開催案内及び申込書を配信しました。
- 10月23日 かわら版260号・かわら版ニュース&トピックス85号を発行。
- 10月23日 ニュースレター207号を配信

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
2020年度食科協公開講演会の開催について  
記

- 1 開催日時 令和2年12月9日(水) 15:00～17:00
- 2 開催場所 (一財)日本科学技術連盟 (小田急第一生命ビル4階)
- 3 テーマ 改正食品衛生法の施行等について
- 4 主催 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
共催 (一財)日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター
- 講演・質疑応答 (15:05～16:05)・(16:10～16:55)
- 演題 改正食品衛生法の施行等について  
～新型コロナ感染症流行下を踏まえて～(仮称)
- 講師 厚生労働省医薬生活衛生局食品監視安全課 三木 朗 課長

## おおよその日程

- 10月20日、公開講演会開催案内・申込書・請求書記載用紙を送信  
小規模講演会の現地参加は正会員優先で申し込み順に受付いたします(1団体1名限り)。
- 11月20日、小規模講演会・WEB参加とも参加申し込み締め切り
- 11月27日、DVD資料発送(講師使用予定のPPTをお送りいたします)
- 11月30日、ZOOMの参加者に招待URL送信
- 11月30日、上記DVDお客様へ到着予定(発送後2日間かかります)
- 11月30日から12月4日、質問事項受付(講演会後半の“質疑応答”で回答予定)
- 12月9日、講演会開催

**【行政情報】**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
顧問 森田 邦雄

**1 令和2年度食品ロス削減月間について**

9月25日、消費者庁、農林水産省及び環境省は連名で標記プレスリリースを行った。これは、令和元年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称 食品ロス削減推進法)において、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」とされていることから(法第9条)、令和2年度の食品ロス削減月間において、各省が共同して、食品ロスの削減に向けた取組についての集中的な普及・啓発に取り組むものである。

[https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_1.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_1.pdf)

**2 毒キノコによる食中毒に注意！**

9月25日、消費者庁は標記プレスリリースを行った。その主な内容は次の通り。

秋の味覚としてキノコを楽しみにしている方もいると思います。キノコ狩りに行く方もいるのではないのでしょうか。

野生のキノコを原因とする食中毒は毎年発生しており、死者も出ています。特に9月から11月にかけて、多く発生しています。楽しい思い出を台無しにしないためにも、食中毒に十分気を付けましょう。

<ポイント>

キノコによる食中毒は、食用のキノコと外見がよく似た毒キノコを誤って食べてしまうことが主な原因です。

- ・ 知らないキノコは絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」！
- ・ 「茎が縦に裂けるキノコは食べられる」、「毒キノコは派手な色をしている」等の言い伝えは誤りです。
- ・ 体調に異常を感じたら、直ちに医療機関を受診しましょう。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/caution/caution\\_039/assets/consumer\\_safety\\_cms203\\_20925\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_039/assets/consumer_safety_cms203_20925_01.pdf)

**3 食品中のデオキシニバレノールの規格基準の設定等**

9月30日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において、標記及び清涼飲料水の規格基準の改正について検討された。今後、部会の了承を得、薬事・食品衛生審議会からの答申を受け、規格基準改正のための所要の手続きが取られる。その主な内容は次の通り。

**(1) デオキシニバレノールの規格基準**

デオキシニバレノール(以下「DON」という。)は、穀類(特に小麦、大麦及びトウモロコシ)の赤かび病の病原菌である *Gibberella zeae* の無性胞子を形成する不完全時代の *Fusarium graminearum*、*Fusarium culmorum* などにより産生されるかび毒であり、急性毒性としては、嘔吐、消化管、リンパ組織への障害、慢性毒性としては、体重減少などが知られている。

小麦に含有するDONについて現在の暫定的な基準値 1.1 mg/kg をDON の規格基準として 1.0 mg/kg とする。

TDIについては、マウスを用いた2年間の慢性毒性試験における体重増加抑制から無毒性量を0.1 mg/kg 体重/日とし、不確実係数100を適用して、DONのTDIは従前のとおり1 μg/kg 体重/日とされた。

## (2) ミネラルウォーター類における成分規格

清涼飲料水の規格基準のミネラルウォーター類における成分規格のうちミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものの化学物質の成分規格として、新たにフタル酸ジ(2-エチルヘキシル) 0.07 mg/lを加える。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000195459\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000195459_00003.html)

## 【HACCP 制度化により食品営業者が取り組まなければならないこと】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会

顧問 森田 邦雄

(元厚生労働省東京検疫所長)

(月刊「クリーンテクノロジー」10月号)

### 1 はじめに

平成30年、食品衛生法が15年ぶりに改正され、食品の製造技術及び物流の変化、輸出の振興、国際化の進展等現在の食品業界を取り巻く環境に適した改正が行われた。

改正内容は、HACCPに沿った衛生管理の義務化、特別の成分を含む食品による健康被害情報の収集、器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入、営業許可制度の見直し、営業届け出制度の導入、食品リコール情報の報告制度等多岐にわたっている。

HACCPに沿った衛生管理の義務化については、令和2年6月1日施行され1年間の経過措置があるので令和3年6月1日から義務化される。

ここでは、すべての食品営業者に、食品の衛生管理についてHACCPに沿った衛生管理が義務付けされたことに伴い食品営業者は具体的に何をしなければならないのか述べるとともに、食品の安全確保の基本的考え方、HACCPとは何なのかも含めて述べる。

### 2 食品の安全を確保するための基本的な考え方、リスクアナリシス

食品の安全確保についての国際機関としては、消費者の健康を保護し、公正な貿易の推進を目的として、世界保健機関(WHO: World Health Organization)と国際連合食糧農業機関(FAO: Food and Agriculture Organization)が協力して設置(1963年)したFAO/WHO 合同食品規格委員会(Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 以下「コーデックス」という。)があり、各国が参加のもと、食品の国際規格、HACCPのガイドライン、食品の衛生的取扱規範、食品添加物の使用基準、農薬の残留基準、動物用医薬品の残留基準等作成し参加各国に勧告している。

コーデックスでは、食品の安全を確保するための体制の基本的な考え方としてリスクアナリシスを推奨し、先進国はこの考え方に基づき推進している。

リスクアナリシス(Risk Analysis)は、リスクアセスメント(risk assessment)、リスクマネジメント(risk management)及びリスクコミュニケーション(risk communication)の3要素から構成される。

リスクアセスメントは、飲食に含まれる可能性のある、人の健康被害を起こす物質（ハザード）を探し、人の健康被害を起こす確率やその程度など（ハザードが定量的になるとリスクと言葉が変わる）を知るため、そのハザードについて、どの位の濃度のものを食べると、どのような人（子供、妊婦など）が、どの位の確率で、どのような症状となるのか、その汚染がどこで起き、どこで増え、どこで変化するのかなど、そのハザードの性質や特徴を科学的に評価することを言う。

リスクマネジメントはリスクアセスメントにより科学的に評価されたデータに基づき、生産から消費にいたる(from farm to table)までの過程のいずれかの段階において、ハザードを無くするか、少なくするか、回避することによって人に健康被害を起こさなくするための、効果的、効率的、経済的かつ実行可能な対策を決定し、実行することを言う。

リスクコミュニケーションは、リスクアセスメント及びリスクマネジメントの過程において、生産者から消費者に至る関係者のみならずマスコミ、研究者、行政担当者などの全ての人々(stakeholder)が意見を言える機会を持ち、これらの人々がリスクアセスメント及びリスクマネジメントに関係する情報を理解し、等しく共有することを言う。

特に、リスクコミュニケーションにおいて重要なことは、情報を発信するリスクコミュニケーターが信頼されなければならないということであり、わかり易く、相手が理解して初めてコミュニケーションが成り立つということを念頭において行う必要がある。

平成13年、わが国で牛海綿状脳症(BSE)の発生が初めて確認されて以後、国民の食品の安全性に対する不安が高まり、政府としてそれに対処する必要が生じ、コーデックスで検討されてきた「リスクアナリシス」の考え方を取り入れた食品の安全確保体制を構築した。

アセスメントとマネジメントは別の組織で行う必要がある。従って、従来、厚生労働省が行ってきたアセスメントとマネジメントを分ける必要があり、アセスメントを行う組織として内閣府に食品安全委員会を設置することとし、さらに政府として、食品の安全を確保する上での基本を定めるため、平成15年、「食品安全基本法」が国会で成立し公布された。これにより、食品安全委員会の設置と厚生労働省、農林水産省及び消費者庁はマネジメントを行う組織としての立場が明確になった。

### 3 食品の安全を確保するための行政組織

食品の安全を確保するための法律は、食品安全基本法、食品衛生法及び食品表示法があるが、ここでは食品衛生法についてどのような行政組織で運営されているのか述べる。

食品衛生法は、厚生労働省が所管し、法律に基づき食品等の規格基準、営業施設の基準、営業許可の取り扱い、食品の衛生管理基準等を作成し規定している。

営業施設の許可、立ち入り調査等具体的な取り締まりは保健所を設置している都道府県等の地方公共団体において行われ、立ち入り調査は、法律で資格が規定されている保健所に所属する食品衛生監視員が実施する。

なお、保健所を設置する地方公共団体は、都道府県、地方自治法に規定する指定都市、中核市及び特別区並びに地域保健法に規定する市である。

#### 4 食品の安全確保は食品営業者の自己責任原則

食品の安全性確保とは、食品を原因とする人の健康被害を起こさないようにすることで、食品衛生法はその目的を達成するための種々の規制があるが、食品による人の健康被害を防ぐための一義的な責任は食品営業者であるとしておりその主な内容は次の通りである。

- (1) 食品営業者は、その取り扱う食品について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。(法第3条)。
- (2) 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない(法第5条)。
- (3) 人の健康被害を起こす可能性のある食品は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない(法第6条)。
- (4) 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない(法第13条)。

- (5) 厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置(以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。)について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組)に関すること。

営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない(法第51条)

#### 5 HACCP とは

HACCP(ハサップ)はHazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので日本語では危害分析重要管理点と一般に訳されているが、今回の改正で厚生労働省はHACCPの用語を使用している。

国際的にHACCPを食品の衛生管理の手法として最初に導入したのはコーデックスで、平成5年、ガイドラインである食品衛生の一般原則に取り入れた。

この衛生管理の考え方は、従来の食品の安全性の管理である、出来上がった製品の一部を抜き取り微生物等の検査を行い、その結果をもってロットを判断するという品質管理ではなく、原料の受け入れから製品の出荷までの工程を確実に管理することにより、全製品を均質にその安全を保証するもので、極端にいうと出来あがり製品の抜き取り検査はしなくても良いという品質保証であり、出来あがり製品の抜き取り検査は行うが、その結果は、行程管理が適切に行われているか検証するために行うものであり非常に優れた衛生管理手法である。

我が国で食品衛生法に導入したのは、平成7年の食品衛生法改正で、「総合衛生管理製造過程」として厚生労働大臣が承認する形で、わが国の食品業界にこの手法を広めていくこととしたが今回のHACCPに沿った衛生管理の義務化に伴いこの承認制度は廃止されることとなった。

また、平成10年に食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法）が制定され、厚生労働大臣及び農林水産大臣が食品の種類ごとに指定した事業者団体等（指定認定機関）が、製造過程の管理の高度化に関する基準を作成し、食品製造事業者が作成する高度化計画を認定し、当該計画に従ってHACCPを導入する事業者に対して、（株）日本政策金融公庫が長期低利融資を実施する制度も作られた。

HACCPによる衛生管理は、この手法のみで完結するものではなく、一般の衛生管理が確実に実施された上で成り立つものである。

平成7年から食品企業がHACCPを導入するのを見てきた経験からいえることは、今後その導入にあたり注意すべき点を挙げると。

- (1) 目的は、消費者に、より安全で、より衛生的な食品を提供すること
- (2) 経営のトップが導入するという決断
- (3) 職員はやらされるのではなく、自らの意志で行うという意識改革
- (4) 継続するという全職員の強固な意志
- (5) 食品の安全性確保は、経営者の自己責任であることの原則

## 6 HACCPに沿った衛生管理の義務化とはどういうことなのか

今回の改正により何がどのように変わったのか具体的に述べる。

現在の食品衛生法の規定では一般の衛生管理が中心で、保健所に所属する食品衛生監視員は、食品営業施設に立ち入り、各自治体が条例で定める管理運営の基準を守っているかを監視し、守っていなければ、改善を求めることとなっている。（法第50条）

### 参考 法第50条

- ② 都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。
- ③ 営業者は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

なお、営業者が遵守していない場合は、法第55条で都道府県知事は、営業者が法第50条第3項の規定に違反した場合、法第52条条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができることとなっている。

これに対し今回の義務付けは、厚生労働大臣が省令で、一般衛生管理と HACCP による衛生管理の基準を設け、営業者はその基準に基づき、自らが衛生管理の措置を作成し、食品衛生監視員は、その衛生管理の措置が省令に基づく内容であるかを審査し、その措置の通り実施されているかを監視することとなる。（法第 51 条）

参考 法第 51 条

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

② 営業者は、前項の規定により定められた基準（※別表第 17 及び別表第 18）に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

なお、営業者が遵守していない場合は、従来と同じく、法第 52 条第 1 項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができることとなっている。

この条文の「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組」が「HACCP に基づく衛生管理」に、「小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組」が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に該当する。

営業者が自ら作成する衛生管理の措置は次の内容となる。

(1) 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。

(2) 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

(3) 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

(4) 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

営業者が作成する衛生管理の措置のうち、一般的な衛生管理に関する内容は次の内容を規定する必要がある。

1. 食品衛生責任者等の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又



は添加物を取り扱う者の衛生管理 8. 検食の実施 9. 情報の提供 10. 回収・廃棄 11. 運搬 12. 販売 13. 教育訓練 14. その他  
また、HACCP に沿った衛生管理は次の内容を規定する必要がある。

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

1. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成 2. 危害要因の分析 3. 重要管理点の決定 4. モニタリング方法の設定 5. 改善措置の設定 6. 検証方法の設定 7. 記録の作成

(注) 小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあっては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

ここでいう、小規模な営業者その他の政令で定める営業者とは、

- (1) 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
- (2) 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- (3) 飲食店営業を行う者（法第62条第3項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）、菓子製造業のうち、パン（比較的短期間（5日）に消費されるものに限る。）を製造する営業を行う者及びそうざい製造業を行う者
- (4) 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者

なお、小規模な事業者等にあっては、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することにより、HACCP に沿った衛生管理に適合するものとして取り扱うものであるとされている。

## 7 おわりに

HACCP に沿った衛生管理の義務化は、全食品営業者を対象としていることから、飲食店営業等小規模事業者に対する配慮が必要となり、非常に複雑な仕組みとなっており、わかりづらいところが多々あると思う。しかしながら、令和3年6月1日から適用されるので食品営業者は早めに取り組んでいく必要がある。

## **【コーデックス総会で改訂 HACCP ガイドラインを採択】**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 立石 亘

### ●コーデックス委員会が総会開催

コーデックス委員会の第43回総会が9月24～26日にオンラインで開催され、HACCPガイドラインの改訂版が最終採択された。採択に至るまでの改訂作業では、日本からも代表団が参加しており、日本のHACCP制度化との整合性も考慮されている。そのため今後、

日本の食品事業者が新たに対応しなければならない変更点はないとみられる。ただし、「より注意が必要な適正衛生規範」や「食品安全文化」など、新しい概念が導入されているので、今後の情報に注視が必要である。

コーデックス規格の改訂手続きは、一般的にステップ1～8まで8段階を経て成立するが、ステップ6～7を省略する「迅速手続き」で検討される場合もある。HACCPガイドラインの改訂は、昨年11月のコーデックス委員会第51回食品衛生部会において、ステップ5で議論は実質終了とされた。当初は今年7月の総会で諮る予定だったが、新型コロナの影響で総会が延期されていた。

### ●コーデックス HACCP ガイドライン改訂の経緯

コーデックスの HACCP ガイドラインは 1993 年の発行後、大きく 1997 年、2003 年に改訂が行われた。このたびの改訂は 2015 年頃から議論が始まり、当初から 2021 年頃には改訂作業が完了する見通しといわれていた。ちなみに、1997 年の改訂では、前提条件プログラムの重要性を強調した点、2003 年の改訂では SLDB (Small and/or Less Developed Businesses : 小規模かつ／あるいは発展性の薄い企業) に向けたフレキシビリティ (柔軟性) を含めた点などが特徴として挙げられる。

### ●HACCP ガイドライン改訂の特徴

改訂版の内容は、従来のガイドラインから劇的に変わるものではないが、構成は一新された。従来の HACCP ガイドラインは「食品衛生の一般原則」の付属文書という位置づけだが、改訂版は「序章」「第1章・適正衛生規範 (GHP)」「第2章・HACCP」という3部構成で、これまで以上に GHP と HACCP の関係性を明確にしている。

また、新しい概念がいくつか導入された。例えば、序章に食品安全に対するマネジメントのコミットメントの項が設けられ、近年、国際的に定着してきた「食品安全文化」(Food Safety Culture) の概念を導入している。また、食品の安全性と適切性 (suitable) を確保するため、GHP と HACCP を組み合わせた「食品衛生システム」(Food Hygiene System) という概念も導入している。

なお、第1章・GHP の構成は、セクション1「イントロおよび食品ハザードのコントロール」、セクション2「一次生産」、セクション3「施設：設備および装置のデザイン」、セクション4「トレーニングおよびコンピテンス」、セクション5「施設：メンテナンス、洗浄剤およびペストコントロール」、セクション6「施設：従事者の個人衛生」、セクション7「オペレーションのコントロール」、セクション8「輸送」、セクション9「製品情報および消費者の意識」となっており、従前の「食品衛生の一般原則」のセクション3～8から順番が組み替えられている。

また、ISO 22000 の OPRP や米国食品安全強化法の予防管理など、近年の国際的な食品安全規格では「一般衛生管理で扱う (HACCP 計画で扱わない) ハザードの中にも、重大なリスクをもたらすハザードが存在する」という点を強く認識している。今回の改訂版では、新たに「より注意が必要な GHP」(GHPs requiring greater attention) という概念を導入している。アレルギー管理 (特に洗浄後の残存による交差接触) に大きな注意を払っている点も、今回の重要な変更点の一つといえる。

HACCP の 7 原則に大きな変更は見られないが、原則3のタイトルが「妥当性確認された管理基準の設定」、原則6のタイトルが「HACCP プランの妥当性確認、それに続く HACCP システムが意図した通りに機能していることを確認するための検証手順の確立」

に変更されるなど、妥当性確認と検証の役割の違いも明確になっている。なお、CCPの決定系統樹については、作業部会での検討が継続中である。

●その他

その他、総会では、食品事業者のための食物アレルギー管理に関する行動規範も採択された。アジアの食品関係の新規作業では、バチルス種で発酵させた大豆製品（納豆、チョングッチャン、豆豉、キネマ、トゥアナオサなど）の地域基準、急速冷凍餃子の地域基準、植物の葉で包んだ炊飯米製品（もち米などの米と、具材としてナッツ、肉、鶏肉、卵などを様々な種類の葉で包んだものを蒸した物など）の地域基準などの策定に着手することも採択された。

**【[食品安全委員会提供情報](#)】**

掲載終了 各自でご確認ください [https://www.fsc.go.jp/iinkai\\_annai/jisseki.html](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)