


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第217号

目次

【食科協の活動状況】 2021年7月～2021年8月の主な活動(先月報告以降)	2-3
【行政情報】	3-5
1 食品、添加物等の規格基準の一部改正について（牛乳等の容器包装等に関する規格基準の改正）	
2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（小麦中のデオキシニバレノールに係る基準値設定）	
3 令和3年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について	
4 プラントベース食品関連情報	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	
【食科協会員向け情報サービス「食科協かわら版」通算300号発行に 当たって】	6-7
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 専務理事 渡邊 清孝	
【改正食品衛生法は全面施行となりました②】	8-14
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 事務局長 北村 忠夫	

令和 3年 8月 27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、全麺連会館 2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2021年6月～2021年7月の主な活動

- 7月27日 かわら版ニュース&トピックス155号を発行。
- 7月27日 ニュースレター216号を発行。
- 7月30日 かわら版300号・かわら版ニュース&トピックス156号を発行。
- 8月03日 かわら版ニュース&トピックス157号を発行。
- 8月05日 第四回運営委員会・常任理事会開催。
- 8月06日 かわら版301号・かわら版ニュース&トピックス158号を発行。
- 8月10日 かわら版ニュース&トピックス159号を発行。
- 8月13日 かわら版302号・かわら版ニュース&トピックス160号を発行。
- 8月17日 かわら版ニュース&トピックス161号を発行。
- 8月20日 かわら版303号・かわら版ニュース&トピックス162号を発行。
- 8月20日 かわら版303号・かわら版ニュース&トピックス162号を発行。
- 8月24日 かわら版ニュース&トピックス163号を発行。
- 8月27日 かわら版304号・かわら版ニュース&トピックス164号を発行。
- 8月27日 ニュースレター207号を発行。

イベント紹介

2021/9/9～9/10 【食のミライ技術フェア 2021（9/9-10@日本教育会館）】
食のミライ技術フェア 2021 事務局（株式会社食品化学新聞社内）

世界中の社会生活と経済活動が変化を余儀なくされている今、食品の研究・開発・製造の分野においても“ニュー・ノーマル（新しい日常）”への対応が模索されています。そこで食品化学新聞社では、新時代の食についてさまざまな技術者らと共に考え、今後の実践へと繋げていく場「食のミライ技術フェア」を開催いたします。食品素材・添加物・健康機能性素材を主軸として国内外のさまざまな知見をピックアップし、多様なセミナーで最新情報を発信するとともに、ポスター展示と出展者プレゼンテーションからなる「ショクミラサロン」では、これからの食について真剣に考える食品の開発者が新たなヒントを得られる情報交換の場として展開します。新時代にふさわしい“食の技術者の祭典”にぜひご参加ください。
※1 完全事前登録制となりますので、事前登録をお願いいたします。 ※2 内容は随時更新

<開催概要>

日時：2021年9月9日(木)・10日(金)

会場：日本教育会館 7F（東京都千代田区一ツ橋2丁目6-2 [TEL:03-3230-2831](tel:03-3230-2831)）主催：株式会社食品化学新聞社

[ショクミラサロン\(ポスター展示&出展者プレゼンテーション\)](#)

https://shokumira.online/#slide_5

9月9日（木）10：00～17：00（受付開始 10：00）会場 701+702 参加無料（事前登録制）出展者プレゼンテーションと終日、ポスター展示も行われています。

9月9日（木）プログラム

[A:消費者にも事業者にも優しい新たな食品添加物表示2—不使用表示の弊害と意味—](#)

https://shokumira.online/test/#seminer_B

10:00~13:00 (受付開始 9:45) 会場 707

聴講有料 (事前登録制)

日本添加物協会会員 3,000 円 / 一般 5,000 円 【定員 70 名】

共催: 一般社団法人日本食品添加物協会

抗酸化防衛の最前線で戦うメロン由来 SOD とその作用機序 (プライベートセミナー)

https://shokumira.online/test/#slide_4

14:00~14:20 (受付開始 13:50) 会場 703

聴講無料 (事前登録制) 【定員 20 名】

株式会社ロベルテ ロベルテグループ技術顧問 宮川 俊昭 腐らないメロンから生まれた SOD B®は、細胞のミトコンドリアから発生する活性酸素種から、我々の身体を守る抗酸化防御システムの頂点に立っている。なぜ SOD が最強なのか、そしてどのように活性酸素種と戦うのかを、他の抗酸化物と比較しながら説明すると共に、発見の歴史から、作用機序を含めて紹介する

9月9日プログラム登録フォーム

<https://service.qubo.jp/foodchemicalnews/form/index/shokumira2021>

9月10日 (金) プログラム

B:e スポーツ×リアルスポーツ~食がサポートするパワー・集中・持続性~

https://shokumira.online/test/#seminer_E

10:00~17:00 (受付開始 9:45) 会場 701+702

聴講無料 (事前登録制) 【定員 80 名】

C:用途広がる代替素材開発と応用技術

https://shokumira.online/test/#seminer_H

13:00~16:30 (受付開始 12:45) 会場 707

聴講無料 (事前登録制) 【定員 30 名】

9月9日プログラム登録フォーム

<https://service.qubo.jp/foodchemicalnews/form/index/shokumira2021>

【お問合せ先】

食のミライ技術フェア 2021 事務局 (株式会社食品化学新聞社内)

<https://shokumira.online/>

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-2-8 昭文館ビル [TEL:03-3238-7818](tel:03-3238-7818) /

[FAX:03-3238-7898](tel:03-3238-7898)

e-mail: shokumira@foodchemicalnews.co.jp

【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 食品、添加物等の規格基準の一部改正について (牛乳等の容器包装等に関する規格基準の改正)

7月30日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは同日、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が告示され、食品、添加物等の規格基準中、牛乳等の容器包装等に関する規格基準が改正されたことに伴うもので、その主な内容は次の通り。

牛乳等の容器包装については、内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂に関して、原則、添加剤を使用してはならない旨の規定（以下「添加剤使用禁止規定」という。）が置かれている。

令和2年6月1日に食品衛生法等の一部を改正する法律の一部が施行され、合成樹脂の原材料であってこれに含まれる物質については、規格が定められたもののみを食品用器具及び容器包装に使用可能とする仕組みが導入されたことを踏まえ、添加剤使用禁止規定を削除する。

本改正により、すでに乳飲料等で使用されている容器包装と同様の設計が牛乳等に使用される容器包装においても可能となる。

適用期日は告示日からとする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000814790.pdf>

これに関し、同日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課から各検疫所宛「食品、添加物等の規格基準の一部改正について（牛乳等の容器包装等に関する規格基準の改正）に関する参考情報の送付について」の事務連絡が出された。その主な内容は次の通り。

牛乳等の容器包装について、内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂に関して、原則、添加剤を使用してはならないとする規定が削除された。

今般、別添1のとおり、一般社団法人日本乳業協会において、牛乳等の衛生的な取扱いについてガイドラインが策定され、別添2のとおり、一般社団法人日本乳容器・機器協会において、乳等の容器包装に関する自主基準が改正され、使用できる添加剤について規定されたため、事務執行の参考にされたい。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000814791.pdf>

2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（小麦中のデオキシニバレノールに係る基準値設定）

7月30日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは同日、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が告示され、食品、添加物等の規格基準に小麦中のデオキシニバレノールに係る基準値が設定されたもので、その主な内容は次の通り。

小麦に含まれるデオキシニバレノールについては、「小麦のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設定について」（平成14年5月21日付け食発第0521002号）により、規格基準の設定までの間、行政上の指導指針として暫定的な基準値を1.1ppmと示していたところである。

今般、食品衛生法第13条第1項に基づき、穀類及び豆類の成分規格に、小麦についてデオキシニバレノールを1.0mg/kgを超えて含有するものであってはならない旨の成分規格を新たに設定したものである。

適用期日は令和4年月1日から適用すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000814793.pdf>

3 令和3年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

8月中旬、厚生労働省は標記通知をホームページに掲載した。これは、6月10日、大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事等宛通知されたものである。夏期一斉取締りについては毎年7月に全国の各自治体において統一して行われてきたもので、監視指導に係わるものについては事前に公表しないという厚生労働省の判断から、これらに関する通知は公表されてこなかった。その主な内容は次の通り。

食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りの実施をお願いしているところだ。

本年は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止とそれに伴う保健所における業務負担の大幅増加に鑑み、別添を参考に都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき実施可能な範囲で行っていただくようよろしくお願いいたします。また、本年度の夏期一斉取締りの実施結果については、御報告いただく必要はありません。

実施期間は、原則として、令和3年7月1日（木）から9月30日（木）までの期間、都道府県等において、期間を定めて夏期一斉取締りを実施することができる。

実施に当たっての留意事項として、今年度の夏期一斉取締りにおいては、新型コロナウイルス感染症拡大防止とそれに伴う保健所における業務負担の大幅増加に鑑み、次の事項に留意のうえ、令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領も参考とし、特に夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に実施すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000805685.pdf>

4 プラントベース食品関連情報

8月20日、消費者庁は標記情報を公表した。この中で、プラントベース食品って何？とするリーフレットで、プラントベース食品とは、近年、多様な消費者の嗜好を反映し、動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品が増えています。

プラントベース食品は、このような植物由来の原材料を使用し、畜産物や水産物に似せて作られていることが特徴です。

これまでに、大豆や小麦などから、「肉」、「卵」、「ミルク」、「バター」「チーズ」などの代替となる加工食品が製造・販売されています。また、一部の飲食店においてメニューとして提供などもされています。

とし、プラントベース食品等の表示に関するQ&Aでは、景品表示法関係及び食品表示法関係に分け、次のようなQなどが載せられている。

プラントベース(植物由来)食品(※)である「肉」(以下「代替肉」といいます。)の商品名に例えば「大豆肉」、「ノットミート」と表示することは景品表示法上問題となりますか。

プラントベース(植物由来)食品について、一括表示の原材料名はどのように記載すべきでしょうか。例えば、代替肉や液卵と記載可能ですか。

https://www.caa.go.jp/notice/other/plant_based/

【食科協会員向け情報サービス「食科協かわら版」通算300号発行に当たって】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
専務理事 渡邊 清孝

NPO 法人食科協の専務理事の渡邊清孝でございます。

会員の皆様には当協議会の運営に対して多大なるご協力とご支援を賜り、大変ありがとうございます。

おかげさまで、食品の安全・安心を確実にするためには、食科協は(1)科学的根拠に基づくリスクの評価（リスクアセスメント）のための必要な情報を、消費者、企業、行政機関、研究者等の関係者が共有し、(2)関係者間の緊密なコミュニケーション（意見交換と理解）を通して、納得のいく安全・安心対策を考え実行する（リスクマネジメント）プロセスが必要と考えます。様々な場における課題に対しリスクコミュニケーションを実施し、食品の安全性及び品質の確保、保健機能食品の適正利用などの建設的な方策を得るため、消費者・企業・研究者・行政官等で協議するプラットフォームとしての場を提供することを目的に設立された当協議会も創立から早20年を迎えることができました。

この間、リスクコミュニケーションの一環として、会員研修会、公開講演会、各種ワークショップの開催などを行うとともに、行政情報の他、会員からの意見や情報等、当会に提供されたものも掲載する食科協機関誌「ニュースレター」を月一回発行して参りました。

そのような中、月一回の「ニュースレター」では、日々発信される食の安全に係る情報が十分に提供仕切れない状況となり、もう少しタイムリーに情報提供があればというか委員会からの要望も寄せられたことから、理事会での議論を経て、メール配信による行政情報を主として食中毒事件の情報など食の安全に関する情報についてニュースレターを補完する役割を果たすべく会員向け情報サービス「食科協かわら版」を2015年から開設し、食の安全・安心に関する会議等の情報を週一回の配信・提供開始しました。以来、歴代の事務局の皆様には大変お手を煩わせておりますが、途切れることなく発行を続けることで通算300号を迎えることができました。

2019年度末からは、情報発信を「ニュースレター」、「かわら版」及び「かわら版ニュース&トピックス」と整理することとしました。

「ニュースレター」は、食科協の機関誌として、会の情報や主張を中心に提供するとともに、会員に向けた食の安全に関わる行政動向及びそれに関係する情報の解説をし、併せて、会員等の意見を収載する媒体と位置づけ、「かわら版」は、行政情報の提供をするとともに、会員の食の安全に関わる活動の情報や食品に関わる社会の動き等を提供する。

「かわら版ニュース&トピックス」は、食中毒や食品事故・事件等を中心とする情報の提供を行う。ということでさらなる情報発信に務めており、会員の皆様からはご好評をいただいております。これも偏に会員をはじめとして関係した多くの皆様のおかげであり、ここに深く感謝を申し上げます。

さて、最近の食の安全に関わる考え方に「食品安全文化」というキーワード広まりつつあります。食品安全文化に意味については、根本的な違いはありませんが、いろいろな団体や会議で定義されていますが、その中の一つであるGFSIの定義が比較的理解しやすいと思いますのでここに紹介します。

GFSIのテクニカル・ワーキング・グループ(TWG)は食品安全文化を、「組織全体にわたって食品安全に対する考え方と行動に影響を与える価値観、信念、規範を共有すること」と定義しています。この定義は、既存の組織向けの文献に由来し、食品安全文化を実践的で適応可能なものしようと、グループで取り組むことを表明しています。実際にGFSIの食品安全規格に関するガイダンス文書でFSSCやSQFなどベンチマークされている食品安全規格認証機関に対して認証組織の「食品安全文化」に関わる部分を審査するように求めています。

また、CODEX ALIMENTARIUS COMMISSIONも2020年の総会でイントロダクションと共通部分の後に第1章GHP(一般衛生管理)、第2章HACCPシステム及びその適用のためのガイドラインで構成されている改訂食品衛生の一般原則及びHACCPに関する付属文書からなる「食品衛生の一般原則及びHACCPに関する付属文書の改訂原案」が採択されています。その中の共通部分で「食品安全へのマネジメントコミットメント」にも「食品安全文化」が盛り込まれています。

その記述では「食品衛生システムがうまく機能するための基本は、安全で適切な食品を提供する上での人間の行動の重要性を認める前向きな食品安全文化の確立と維持である。前向きな食品安全文化を育む上で、以下の要件が重要である。」として以下の5項目を示しています。

- 安全な食品の生産と取扱いに対する管理者とすべての従業員によるコミットメント
- 正しい方向を設定しすべての従業員を食品安全慣行に関与させるリーダーシップ
- 食品事業におけるすべての従業員による食品衛生の重要性の認識
- 食品事業のすべての従業員間の明確でオープンなコミュニケーション(逸脱と期待事項のコミュニケーションも含む)
- 食品衛生システムの効果的な取扱いを保証する十分なリソース

これを見てもわかるように、食の安全に係るコミュニケーションの重要性を認識されているといえましょう。

一方、今日の社会情勢を見ると、コロナパンデミックの最中、感染が拡大・蔓延化した状態であるが故に、最も必要とされることが科学的絶対性を基礎にその時々で社会が求める情報を選択して科学的根拠の基本は押さえながらも分かり易くかみ砕いて提供する科学的コミュニケーションが不可欠であり、そのことが我々一人一人の身を守ることに役立つものと考えます。しかしながら、SNSによるコミュニケーション全盛の現実ではワクチン接種に見られるような不安を煽るような根拠が曖昧な情報やデマともいえるフェイクニュースなどが駆け巡っており、接種は任意とはいえパンデミック収束に有効とされるワクチンの普及に遅れ出かねないような不安情報が多く見受けられます。また、オリンピックに関係する話題として福島産食材を忌避表明する選手団があるなど、東日本大震災発生以後「10年の歳月をかけて福島県の生産者が努力、努力、努力を重ねてきました。農地除染、安全対策、徹底したモニタリング検査、データ公表、福島県の総力を挙げて取り組んできた。日本の放射線物質の基準は世界一厳しく、それを超えるものは玄米であれば6年連続、野菜果実は8年連続、畜産物・栽培山菜は9年連続、基準値を超えるものがない。これが事実である。(福島県知事の発言)」にも関わらず風評が未だ払拭されていない現状があります。このような状況であるからこそ、食科協の創立目的の一つである様々な課題に対しリスクコミュニケーションを実施するための場を提供するという原点を再認識しつつ、「食科協かわら版」で科学的根拠に注意しながらリスクコミュニケーションを進めるための良質な情報の提供に努めていきたいと思っております。今後とも、「かわら版」をはじめ「ニュースレター」及び「かわら版ニュース&トピックス」の食科協情報

発信ツールのご愛読をお願いするとともに、会員の皆様の投稿、情報提供をお待ちしております。

NOP 法人食品保健科学情報交流協議会 専務理事 渡邊 清孝

【改正食品衛生法は全面施行となりました②】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
事務局長 北村 忠夫

前号において、改正食品衛生法の制定経過等について、報告したので、今号・次号では、これらのうち、食品事業者の関心が高くまた保健所等への質問が多かった、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理・「営業許可・営業届出の制度」及び「食品用器具・容器包装の衛生規制」については、食品事業者や食品衛生関心の皆様から、食品衛生における転換点となるので、その背景や課題等について、多くの事業者の方から義務化ということが唐突感を持った感想といくつかのキーワードについてご質問をいただいたので整理してみました。

今回は、HACCP について「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象の食品事業者様であっても、HACCP を「HACCP に基づく衛生管理」を理解した上で衛生管理をして頂けるよう考え方を整理し、その後に質問のいくつかを考えてみました。確認してみました。

1、HACCP 義務化・制度化の流れを考える。

我が国における食品衛生管理については、昭和 47 年に「管理運営基準準則」が示され、各自治体において食品衛生関係条例や細則に管理運営基準が策定され体系化された。その後、平成 7 年の法改正により HACCP への取り組みとして特定の業種に対する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理である「総合衛生管理製造過程」による承認制度を「規制緩和を標榜」しながら発足させた。

平成 15 年の法改正を経て、平成 16 年には、Codex が示す食品衛生の一般原則の内容等を参考に管理運営基準準則の全面的見直しをして、「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）」とした。さらに平成 26 年にはこのガイドラインについて、HACCP の段階的導入を目指した改正により、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準は次のいずれかとする。」との選択肢を示し「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準（＝HACCP 導入型基準）」と「危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準（＝従来型基準）」を規定した。HACCP 導入型基準では、HACCP を取り入れることにより、各製造等工程について自らが危害分析をし、重要管理点を設け管理するという考え方を示すものであった。

HACCP を制度化するために平成 30 年の改正食品衛生法に「公衆衛生上衛生上必要な措置基準」として、食品衛生法細則の別表第 17（一般的衛生管理）及び別表第 18（特に重要な工程の管理）を定め別表第 18 において HACCP の制度化した。

食品衛生法施行規則別表第 18 の 1～7 までに「HACCP の 7 原則」とし「HACCP に

基づく衛生管理」を規定するとともに、別表第18の8に「令第三十四条の二に規定する営業者（小規模な営業者）」にあつては「その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を整理して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。」として小規模営業者は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択できるとされた。

参考 Slide 1：食品衛生法改正と食品衛生管理の動き（別添スライドをご参照ください）

衛生管理の制度の変更は、食品衛生法の改正の大きな流れの中で進められたが、「総合衛生管理製造過程（＝「丸総」と称した。）」への評価が自治体食品衛生監視員や多くの食品等事業者にとっては分かりにくいものでした。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理として自治体食監に対しHACCP研修が開かれ、併せて、対EU及び対米等輸出食品の認定制度における指名食品衛生監視員指名等があり、一定の講習の受講を必須としていたところでした。このようなことから、当時の自治体食監は丸総がHACCPに発展するものと思い込んでいた節がある。今となつては、当時の教育を受けた者がほとんど退職してしまっているため、制度化の推進役としては、若干タイミングを逸してしまつたような気がしました。

さらに、一部の関係者の中では、経過等を無視して、検討してみると、当時の感覚からHACCPの導入はガイドラインの改正の際に、「HACCP導入型基準」は「総合衛生管理製造過程」を当て込んだものであれば、改正点を明確にしてCodex HACCPの要求事項を満たすことにより、HACCPであると標榜ができるのではないかと考えたところである。今回の流れは何か回りくどい作業に見えました。

「HACCPの考え方を取り入れた業種ごとの衛生管理計画作成の手引書」については、団体の構成員のために各事業者団体が力を入れ、競り合うように作成され、内容が充実しているものとなっているが、現場の多くの施設にとってはハードルが高くなっています。このため、コンサルタントの説明が理解できずに、言いなりに衛生管理計画書の作成を依頼するなどが報告されています。あたかも「作成することが目的となっている。」という状態が見聞きできるところです。この状況を見て、もう少し初歩的なHACCPを必要とするグループがあるのではないかと思います。

HACCPの制度化を形骸化させないためにも、HACCP難民・落ちこぼれを生じさせないために、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理として英国で提唱された「SFBB（＝Safer food, better business.より安全な食品、よりよいビジネス）」のような形の簡素化されたものとなれば業種ごと手引書の壁にぶつからずに、身の丈に合った衛生管理計画が作成できるようになるものと思える。手引書による衛生管理計画の策定は業界団体が受け持ち、この簡易なHACCPは食品衛生監視員が主として支援するものとするにより円滑にHACCP制度化が推進するものと思われまふ。このように整理すると、多数の「手引書」が作られ、これへの対応で、現場の食品事業者や食品衛生監視員が混乱することが無かつたかなとも思えるところではあります。

参考 Slide 2：Safer food, better business.

2、HACCPシステムを適用する目的

厚生労働省のホームページに「HACCPとは、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衛生管理の手法です。この手法は 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委員会（Codex）から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。」と記載されていますが、説明会等では、HACCP の事業者における効果についてお話しされていますが、時には理解不能なものもありました。

Codex では、HACCP の取り組みの初期から、「HACCP システムを適用する目的」の主たる目的として「食品媒介性疾患の防止」を上げながら、HACCP はより効果的な品質保証システムであるとして「製品回収による損失の削減」や「食品検査に要する費用の削減」の効果が有るとともに、確実に安全を守るリスク管理がされている。消費者や取引先に信頼され、それにより安心できる食品管理・提供されている企業であるとして、企業の姿勢が評価されることになると説明し、食品媒介性疾患の防止とは、端的には食中毒をはじめとする食品による危害の防止であり、当初微生物による危害防止のために開発されたものですが、現在では、一般的に食品を摂取により起こる健康危害の防止とされています。

参考 Slide 3：HACCP システムを適用する目的（Codex 資料から）

品質保証システムとしての効果についての具体的な内容は、従来の衛生管理と HACCP の違いを理解することにより明確になる。製造工程が全く同じであるのに、衛生的に、品質的に違いがあるとされるのは衛生管理において、従来方式はアナログな工程管理であり、出荷前の検査により安全を確認しているが、HACCP 方式では手順の各段階においてチェックをするデジタル型の工程管理であり、そのチェックの記録をし、保管することで製造の安全を担保するものとして、いわゆる見える化することです。

従来方式の出荷時における安全の保証は、出荷前検査に頼ることが唯一のこととして取引先とも合意されているものですが、「・すべての製品検査は困難であること。・検査に用いるサンプルは破壊され商品価値を失うこと。・多様なリスクへの対応が困難であること特に問題発生時の原因究明が困難となること。」などが挙げられています。

一方、HACCP 方式では、製造の各段階におけるハザード分析に基づく CCP を定め継続的な監視を行い、その記録をした安全な管理をすることにより問題のある製品の出荷を未然に防止することができ、併せて、必要に応じて確認のための製品検査を行い、管理が問題ないことを確認します。問題発生時には、各段階における日常的なチェックを遡りことにより危害要因の究明が容易になります。

参考 Slide 4：衛生管理の従来方式と HACCP 方式

質問 1 法改正の厚生労働省説明会で「リスク管理」と言われたが、どの様なことか

厚生労働省の食品衛生法改正の説明会等において、各項目の説明にリスク管理の考え方という表現をしていたが、具体的にはどのようなことか、また、衛生管理はリスク管理そのものといわれているがなぜかという質問が寄せられています。

一般的に食品衛生のリスク（危害）管理とは、最終的に食品による危害（食中毒）の発

生を防止することで、目的とする食品を計画どおり日常的に安全が確保できるようにすることで、食中毒等の事故を起こしうる異物混入等を含めてリスクと考えられています。

食品事業者が「取り扱う食品」個別のリスク管理は、原材料の搬入から製造・加工・調理等の過程を経て出荷提供するまでの間に当該食品が直接又は間接的に触れるすべての危害要因物質をリスト化したものを対象に行う。このリストは、当該食品による過去における危害の発生事例等の行政資料や文献的等の調査に基づくものであることが効果的です。

当該食品の商品特性を考慮し、リスト化された危害要因物質について、食品中における挙動・態様を確認しながら、製造・加工・調理等の行程中でどのように、その軽減又は除去をするかの方針（＝計画、プラン）を明確にする。この方針に従いリスク管理を実施します。

従来の食中毒予防として、食中毒予防の3原則に基づき行われ、食品衛生管理又は食の安全管理といわれていた。その前提として原材料と食中毒原因菌との関係が衛生知識として求められていたが、これは危害要因物質のリスト化に相当するものであり、食中毒予防の3原則はまさにリスク管理です。

「リスク管理・危機管理」については、食品の回収が話題になった時に、事件や事故発生時における危機管理対応の研修会等では、発生の防止が前面に出されないで、事件・事故を起こして企業がどう対応すればダメージを受けないかの対策に狂奔した経過があります。

「リスク管理は危機管理なのか」整理したうえで、考えたい。我々が通常危機管理という場合、リスクマネジメントとしてより、クライシスマネジメントとに力点を置いて考えているようです、この点を整理することが重要であると思われる。厚生労働省の説明会でのリスク管理とは、次のとおり考えると HACCP の目的が明確になると思われます。

食品事業者に求められる或いは想定しておくべきリスク管理は、生産活動において、第1段階としては、日常における安全管理が適正に機能しているかの確認、第2段階としては、安全管理において異常発生の際における対応の確認と原状回復方針の決定し、実行することにより問題発生を回避する。第3段階としては、異常を発見しても或いは異常を見逃して製品にダメージを与える事故に発展することである、事故を認知し出荷前に当該品を隔離・出荷停止等とすることである。ここまでがいわゆるリスク管理です。

この先の第4段階として、チェックミスを含め不測の事態により異常品を含む事故品が出荷されることにより回収をする又は最悪の場合に健康被害などの事件に発展することがあります。これを一般的に危機管理（クライシスマネジメント）と呼ぶようです。ここでは、被害者救済を最優先し、原因の排除と究明をすることによります。

参考 Slide 5：食品の安全（危機）管理の段階イメージ

HACCP プラン（衛生管理計画）とは、この第一段階及び第2段階における日常の衛生管理と異常発生時の対応をするための考え方・対処の仕方に示すものです。この方式により管理された場合、事件・事故発生の際、各工程のチェックの記録等により原因究明がし易く原状回復のための期間も短くすることができます。HACCP プランに基づき運営し、非日

常の異常発生した場合、現状を回復し活動を再開するとともに、この改善の経過を記録し、HACCP 運営を推進するPDCA サイクルを推進させるものです。

一方、従来方式による管理では、上記のような方式が無いため、事件や事故の発生の際の問題解決に時間を要することが多く、また、原因不明となることも多く見られた。

食品安全基本法において、リスク分析の3要素であるリスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションについて規定しています。この手法は食品衛生管理において基本的なものであり食品・添加物等の規格基準の設定等いろいろな場面で活用されています。

具体的には、食品の製造や調理における食中毒予防では、食中毒原因菌の存在が予測された場合、製造や調理の各段階において、この菌を除去できるのか、減少できるのか又は後工程にそれを期待するのか判断して、最適な方法として例えば加熱殺菌等を選択する。食中毒予防の3原則はこれに相当するものです。

食中毒予防の3原則は、想定される食中毒菌の存在とその危害を仮定することはハザード分析であり、想定されるすべての危害要因を列挙し、優先度又は重要度に合わせた防止策がリスク管理であり、一般衛生で冷凍や冷蔵を行うのか、重要管理点（CCP）と管理基準（CL）を設定して対応する。HACCP（衛生管理計画）と同じプロセスです。

化学物質では、食品添加物、農薬、容器包装の原材料物質等においても、各物質についてその安全性にかかわるリスク評価を行い個別に安全性を評価し、それに応じたリスク管理として、使用方法、使用量等を定めた規格基準の設定を行うことです。

参考 Slide 6：リスク分析の考え方とは

質問2 HACCP の義務化は、国際標準として先進国をなぜ意識したのですか

食品衛生法が改正されるまでは、各食品事業者等の努力規定である社内規格として、食品事業者のCSRとして、民間規格のHACCP やISO の認証を得たところでもあります。ところが、米国食品安全強化法（FSMA）では輸出国が同等の衛生管理を求めています。

また、我が国の消費者が危険視している食品輸出国の中国においてもHACCP を制度化しており、すでにHACCP の先進国となっていたのです。

改正食品衛生法において、HACCP を制度化したことにより、法令に定める基準等は食品事業者が守る最低限のレベルとされました。

このことにより、輸入食品において相手国に対し輸出の際はHACCP に基づく衛生管理をすることを求めることができるとともに、日本では日常的にHACCP に基づく衛生管理をしていると主張できます。例えば、オリンピック・パラリンピックの開催に当たりそのように海外に向けて「国際標準に沿って食品衛生管理をしている。」と表明できることです。また、HACCP を制度化していない相手国に対し同等のレベルであることを求めることができることになるなどの、国民的な利益につながることであります。

参考 Slide 7：法改正前の輸出入における相互の要求レベル

質問3 HACCP のキーワードとして、「原材料の入荷からから製品出荷までの全工程」とはどのようなことでしょうか

HACCP における危害分析は、原材料の搬入から製品出荷・搬送までの全工程の各段

階において行われる食品安全管理を中心とすることであるが、HACCPの義務化の目的は「フードサプライチェーンを「HACCP管理事業者のチェーンとすること。」です。原材料はHACCP事業者から入手し、HACCPによる衛生管理をして製造・調理をして、製品をHACCP事業者に出荷するというつながりとなります。

すなわち、食品事業者はフードサプライチェーン全体を俯瞰しながら、自ら関わっているフードサプライチェーンが衛生管理の面において機能していることを確認の上で、製造・調理をしながら、営業活動をすることです。

参考 Slide 8：食品事業者の視点は

質問4、何故、HACCPは製造所ごとに取得しなければいけないのか

食品事業者がHACCPの義務化に際しての質問で以外と多かったのが、「同一企業が別々の工場ではあるが、同じ原料、同じ機械を使用し、同じ製造フローで同じ食品を製造しているがそれでも、別々にHACCPプランを作成するのはなぜか。」というものでした。

質問の有った企業に実態を確認してみると「複数の工場や委託先を有する企業において、配送等の都合により、全く同じ原料で、同じレシピで、同じフローにより、同じ内容の表示をする食品を製造する複数の製造施設を有する場合の衛生管理計画書を同一のものとすると生産管理がしやすくなるので何故だめなのか説明して欲しい。」といわれました。

確かに、製品説明書と製造フロー図だけでハザード分析をすると同じような結果となることは予想されることです。各製造所には、それぞれの履歴、立地条件（周辺環境）、施設の構造や規模、ラインや設備の違い、その他の多くの要素があり、おのずと危害要因が異なってくる。そのような状況で似た部分のあるHACCPプランが作られる可能性を全く否定するものではないが、同じものとして取り扱うことは困難であります。

HACCPの12手順7原則のうちの「5、現場確認」は、作成されたプラン（衛生管理計画）の重要性は机上のもの現場との齟齬がなくすものです。この時に、机上で想定できなかった事項について、現場の実態を確認することにより危害や問題の発生の可能性について認識することができます。

参考 Slide 9：危害要因の特性

質問5 事業者団体等の作成した衛生管理計画手引書は守らなければいけないのですか。

小規模営業者等は、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理をする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」にかかわる関係事業者団体等の作成する「衛生管理のための手引書」について、当初はこれを参考とするとしていたが、いつの間にか保健所はこれに従い指導するようになった。また、最近においては元に戻ったようです。

多くの保健所では、各事業者団体の作成する手引書の「良いとこ取り」をすることが「自店舗にあった衛生管理計画が策定できる。」と指導したことが裏目に出て信頼を失った食監がいたとのことです。

これから、HACCPを導入しようとしている皆さんには、HACCPに取り組むのは衛生管理計画を作ることが目的ではなく、その計画に従い運用することで、問題があればその部分の問題解決をして、計画を改正すればよいので、初めから完成形を求めるものではありません。HACCPの考え方を取り入れるためには、関係団体等で作成した手引書の

内容を踏襲することで、スタートします。まず始めて、そして動きながら考えることです。スタートから人任せでないことが HACCP です。

そのためには、ご自分の目で現状を確認するために、先にお勧めしたように代表的な製品について製品説明書と製造等フロー図を作成してみて、自分の施設やこれまでの手法を評価することができ、その上で運用を開始することは新たな取り組みへの自信になります。

運用を開始してから、問題があれば、保健所や取引先等にチェックをお願いし、問題点を明確にするリスク管理を行い、その結果に従事者全員の理解を得ることによる PDCA サイクルを意識した運営と改善を行うことを勧めています。継続することが HACCP です。

質問6、食品表示における期限表示の科学的裏付けとしての HACCP とは

HACCP の講習会等において、たとえ「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」をおこなう場合においても、HACCP の 12 手順 7 原則のうち「1 専門家チームの編成、2 製品の記述（製品説明書）、3 意図される使用方法の確認 4 製造工程一覧図（製造フロー図）及び施設の図面、5 現場確認」については、衛生管理のための基礎資料として重要である旨説明するとともに、当該製造施設の有力製品 1 品について、製品説明書及び製造フロー図の作成をするよう勧めています。

その際、製品説明書の内容は、食品表示における必要項目がほとんど組み入れられているので、HACCP にも、食品表示にも相互に活用できる旨の説明をしているので、このことを指しているものと思えます。食品事業者の皆さんには、食品表示が作成されているならば、これをもとにフロー図に合わせ製品説明書を作ることができます。あわせて、文献等を含め裏付けとなるデータを集めることが重要です。

また、製品説明書に基づく営業活動等は分かり易いので、広く活用することを勧めます。

参考 Slide10：製品説明書と食品表示の概要

以上

（本文作成に当たり厚生労働省資料を参照しております。）

NPO法人食科協運営委員長 北村忠夫