

# HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

## HACCP義務化に向け、 活動の活発化を目指す

### 通常総会と記念講演会を開催

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は11月29日(土)、石川県立大学で平成26年度通常総会を開き、25年度の活動内容や収支決算を報告したほか、26年度の活動計画案と予算案、定款の変更、役員を選任について審議し、いずれも原案通り可決しました。

開会に先立ってあいさつした矢野俊博理事長(石川県立大学食品科学科教授)は、厚生労働省が発行した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を紹介。「HACCPは取得が難しいイメージがあり、中小企業では普及が進んでいなかったが、この手引書はポイントを分かりやすく解説しており、ぜひこれを参考に取り組んでほしい」と

呼び掛けました。

また、日本でも近い将来、HACCPによる衛生管理が義務化される見通しを示した上で、「この流れを受け、当会としても、さらに会員数の拡大、活動の活発化を図っていきたい」と述べました。

総会に続いて行われた記念講演会では、株式会社高澤品質管理研究所コンプライアンス管理室室長の角弓子氏が栄養成分表示について、有限会社食品環境研究センター代表取締役の新蔵登喜男氏が米国・EUにおける食品安全の最新事情について解説しました(講演要旨は中面をご参照ください)。



会員拡大に向け、協力を要請した矢野理事長



今後の活動などについて審議した通常総会

### 平成26年度活動計画

- ① 会員数の拡大・増強  
(100会員を目標に)  
※特に富山県・福井県、その他での拡大推進
- ② 講演会の開催と  
HACCP実務者養成講座の開催検討
- ③ 産官学及び関係機関、  
各種諸団体との連携・交流の推進
  - ・NPO法人日本海国際交流センター
  - ・NPO法人HACCP実践研究会(東京)
  - ・NPO法人近畿HACCP実践研究会(関西)
  - ・その他、日本各地のHACCP研究・啓蒙の諸団体
  - ・石川県食品協会
  - ・コープ北陸事業連合、  
富山県食の安心研究所
- ④ HACCPシステムを基本に、食の安全と安心を取り巻く状況や課題についての情報収集・研鑽
- ⑤ 機関紙「北陸HACCPニュース」の発行とホームページの活用による内外への情報発信

## 栄養成分表示のこれまでとこれから — 食品表示法施行に向けて —



株式会社高澤品質管理研究所  
コンプライアンス管理室室長  
食品表示上級管理士・食品表示診断士

### 角 弓子氏

#### 熱量、たんぱく質など 5項目の表示を 2015年6月までに義務化

2015年6月までに新しく施行される食品表示法によって、栄養成分表示が義務化されます。食品の表示に関する法律としては現在、食品衛生法、JAS法、健康増進法などがあります。これらから表示に関する決まりだけを抜き出し、一本化したのが食品表示法です。消費者にはまだあまり知られていませんが、食品関連企業にとっては重要な法律の施行と言えます。

栄養成分表示はこれまで義務ではありませんでしたが、新法では、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）の表示が義務化されるほか、飽和脂肪酸、食物繊維の表示が推奨されています。糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類については任意です。

対象となるのは、加工食品の容器包装および添付文書で、添加物についても表示が義務づけられます。た

だし、栄養上、食べても意味のない食品、お弁当などごく短い期間で原材料が変更されるものなどに関しては、表示を免除することが検討されています。また、消費税の納税を免除されている売上規模の企業についても表示の免除が検討されています。

現在、健康増進法では、一般的な項目である熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5種類に加え、12種類のミネラル、13種類のビタミンが栄養成分として定められ、表示する順番も決まっています。これは新法でも同様ですが、ナトリウムに関しては、消費者に分かりやすいように食塩相当量としての表示が検討されています。また、牛や豚の肝臓、豆類に含まれる「モリブデン」の追加も検討されています。

ここに定められていないものは、法律上、栄養成分ではありません。例えば、ポリフェノールも栄養成分ではありません。ですから、この含有量を表記する際は、先に述べた栄養成分とは区別して表示する必要があります。

栄養成分はそれぞれ、表示単位、許容される誤差の範囲、ゼロと表示できる基準について定められていますが、これらについて変更はありません。

#### 強調表示には2段階の基準

栄養成分表示では、「ビタミンCたっぷり」「葉酸入り」「低脂肪」といった強調表示が認められています。強調表示には2種類の基準があります。ひとつは絶対表示で、栄養成分ごとに食品100グラム当たりの基準値が定められています。この基準値は2段階にわたって設けられており、例えば、ビタミンCを例にとると、「たっぷり」「豊富」などと表示するには24ミリグラム以上、「含有」「入り」と表示するには12ミリグラム以上、含んでいなければいけません。

もうひとつは相対表示で、ほかの食品と比べてどのくらい多いか、または少ないかを示す表示です。強調表示の基準値は新法でも変更ありません。基準値の詳細については消費者庁のホームページ (<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin829.pdf>) に掲載されていますので、ご参照ください。

栄養成分表示の義務化を見込んで、2013年には栄養表示基準が一部改正されました。新しいルールとしては、「推定値」「この表示値は、目安です」といった文言を表示しておけば、仮に許容される誤差の範囲から外れていたとしても表示違反にはなりません。また、栄養成分が表示しやすいように、低含有量の場合の誤差の許容範囲が拡張されていますので、留意してください。

## 米国・EUにおける 食品安全の最新事情



有限会社食品環境研究センター  
代表取締役

### 新蔵 登喜男氏

#### HACCPの 義務化が進む欧米。 日本は世界から大きな遅れ

食品を輸出する際には、食品安全に関する相手国の法律を順守する必要があります。私は農林水産省の産学連携コーディネーターを務めており、その仕事の一環として、ここ1~2年、アメリカやヨーロッパを訪れ、それぞれがどのような考えで食品安全に関する法律を作り、どのように運用しているのか、あるいはその国の企業はどのように取り組んでいるのかといった点について調査してきました。ここではその一端について紹介します。

まず、世界の食品安全規制を紹介しましょう。EUにはEU司令という規制があり、HACCPを義務付けています。アメリカは2011年に食品安全強化法 (FSMA) が施行されました。これもHACCPを踏まえたものです。中国は2009年に食品安全法ができました。これもHACCPを念頭に作られており、既にいくつかの業種は義務化になっていると聞きました。

一方、日本は2003年に食品衛生法が改正されましたが、いまだにHACCPの義務化は法律で決まっていません。厚生労働省では、10~15年後をめどに完全義務化に移行する方針ですが、世界の現状を見れば、完全に遅れをとっていると言えるでしょう。

#### アメリカへの 輸出企業には査察も

FSMAはアメリカ合衆国法として運用されています。アメリカは州法が重んじられ、FSMAが施行される前は州法にのっとってあればよかったのですが、今では輸出入はもちろん、食品が州と州の間を移動するときもFSMAを順守しなければいけません。

輸入食品の安全性については出荷記録の監視、ロット別の順守証明といった要求事項があるほか、毎年現地検査も実施することになっており、つまり、日本企業がアメリカに食品を輸出している場合、FSMA

を順守しているかどうかをアメリカの査察団が日本にやって来て、査察するというわけです。確かに、ここ1~2年、日本にFDA (アメリカ食品医薬品局) の査察団が来たという話をよく聞くようになりました。この点では、ヨーロッパよりも厳しいと言えるでしょう。

ヨーロッパでは、例えばイギリスやオランダのBRC、ドイツやフランスのIFSなど、民間による食品安全規格が乱立しています。HACCPはEC規則852によって2004年から完全に義務化されましたが、中小零細企業あまり上手に運用できていませんでした。イギリスからは中小零細企業は記録を付けなくてもいいようにしてほしいと要求があったほどです。そこで、現在では運用にフレキシビリティ (柔軟性) を持たせようと議論が進んでおり、2015年にはコーデックス委員会からガイドラインの修正が示されるそうです。

ところで、HACCPでは人間はミスをするものであるとのスタンスに立ち、不完全な仕組みでも常に検証と修正を繰り返して、運用しながら、よりよいものを作っていくという考え方が取り入れられています。しかし、日本では文化の違いからこうした考え方が十分に理解されず、最初から完璧を求め、人間はミスをしてはいけない、ミスをするのであればハードでしっかりと補わなければならないという考え方で進んできたように思います。アメリカやヨーロッパでも、文化が違う国にシステムを丸ごと持っていったらうまくいかないという話が出ましたし、私も日本には日本なりのHACCPがあってもよいのではと感じました。

# 「食の安全と安心」をトータルでサポート!

食品や食材の細菌検査をはじめ、従業員の手指や食品製造機器・調理器具類などの付着菌検査、製造工場内の空中浮遊菌測定などを基本に、施設・設備の検証や改善提案、従業員の衛生教育など、ハードとソフトの両面から最適かつ効果的な衛生管理方法をアドバイスします。

## 主要業務内容

### 食品検査

- 微生物検査
  - 成分分析
  - 理化学検査
- 添加物、有害物質等

- 残留物質分析
- 農薬/動物用医薬品/  
飼料添加物

### 検便検査

- 従事者保菌検査
- ノロウイルス検査

### 水質検査

- 食品事業者使用水検査
- 建物飲料水検査
- 浴槽水、プール水検査
- レジオネラ属菌検査
- 排水検査

### 施設検査

- 環境衛生調査
- 環境付着菌検査  
(拭き取り法)/  
ATP測定/浮遊  
菌測定/サニテーションチェック

- HACCP手法導入支援  
及び検証
- 衛生管理に関する点検、検証/  
施設・設備の改善提案/従業員教  
育/衛生管理プログラムの作成

### その他

- アレルギー検査
- 異物検査
- 虫の同定検査等

厚生労働大臣登録検査機関  
[厚生労働省関東甲信越管区第1号]

株式会社アルプ 食品環境本部 〒920-8217 金沢市近岡町309番地  
Tel.076-237-4287 Fax.076-237-3168 <http://www.alp-grp.jp/shoku>

## NPO法人北陸HACCPシステム研究会 ご入会のお知らせ

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、食品の衛生管理について指導的役割を果たす矢野俊博氏（石川県立大学食品科学科教授）を理事長に、HACCPの導入、拡大を目指し、産官学が連携して取り組む研究会です。全国初の試みとして「HACCP実務者養成講座」を開催するなど、その活動は着実に実を結んでいます。食の安全は、環境問題とならぶ21世紀の重要なテーマです。地域において食の安全性を確保するため、皆様のご入会をお待ちしています。

### ● 活動内容 (会則第3条)

- 1 HACCPシステム導入による食品保存・食品包装に関する研究活動。
- 2 HACCPシステムに関する情報の収集・提供活動。
- 3 HACCPシステムの国内外にわたる調査・視察団派遣の実施活動。
- 4 HACCPシステム促進のための人材教育・研修等の推進活動。
- 5 その他、本会の目的を達成するために必要な活動。

### ● 年会費

法人会員	10,000円
個人会員	3,000円

※お申し込み、詳しいお問い合わせは、下記のNPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局まで。

発行 NPO法人北陸HACCPシステム研究会事務局

◆URL <http://www.hokuriku-haccp.net/>  
◆E-mail [toshi-t@alp-grp.jp](mailto:toshi-t@alp-grp.jp)

〒920-8217 石川県金沢市近岡町309番地 (株)アルプ内  
TEL 076-237-4287(直通) FAX 076-237-3168