

# HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

## オンライン講演会を多彩に開催

アレルギー管理や、食品産業の輸出向けHACCP支援事業と事例報告、HACCP導入の現状と課題等を学ぶ

令和4年度に開催を予定している4回のオンライン講演会は、これまでに3回を終え、後日いずれもYouTubeで録画放映されました。今号ではそれらの講演要旨を掲載します。(2面・3面・4面に要旨)



第2回オンライン講演会



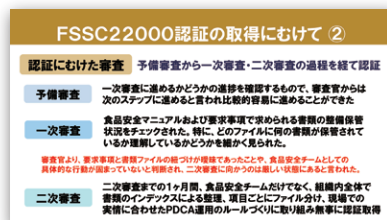
第1回目は9月15日、本会理事で、有限会社食品環境研究センター取締役の新蔵登喜男氏が、「アレルギー管理の現状と課題」について講演しました。全国の食品企業へのコンサルタント業務を中心に事業展開する一方で、公益社団法人日本食品衛生協会技術参与としてHACCP研修講師

も務める氏より、アレルギーはフードサプライチェーン全体での管理が重要であることは本より、食品製造現場にあつては、原材料の受け入れから保管、製造と、それぞれの段階で注意が必要であることが述べられました。



第2回目の11月29日には、まずは北陸農政局輸出促進課より、令和4年10月1日施行の改正輸出促進法と輸出支援策、特に「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業の概要」について解説があり、引き続き、その支援事業にいち早く採択された加賀建設株式会社の鶴山雄一社長による、「建設会社が挑戦した、金棒茶(かなぼうちゃ)の海外販路拡大のためのHACCPハード支援事業の採択とFSSC22000認証取得への道」と

題した事例報告が行われ、異業種から参入したきっかけ、海外販路拡大への筋道と国際認証取得等の苦労やエピソードが紹介されました。



第3回目は1月26日、株式会社エフディー・ラボの松下伸久社長により、「食品製造業におけるHACCPシステム導入の現状と今後の課題～失敗事例から学ぶHACCPの本質～」との内容で講演が行われました。菓子製造業界での30余年の現場経験に基づき、コンサルタントとして、HACCP

システム導入から、製造・包装技術と品質・衛生管理、現場改善や人材育成までをトータルでサポートする中での、実際に直面した失敗例や現状について、取引先からの要望を踏まえ、食品製造業の今後の課題について解説がありました。

なお、第4回目の開催は、3月23日(木)午後2時から、株式会社KOフードテックの大塚耕太郎社長による「飲食店の加工食品開発とHACCP～飲食店の企画商品を食品企業が受託製造する際の課題～」を予定しています。(詳細は4面参照)

## アレルギー管理の現状と課題



NPO法人北陸HACCPシステム研究会 理事  
有限会社食品環境センター 取締役

### 新蔵 登喜男 氏

略歴●食品企業で20年勤めた後、会社を設立して全国の食品企業へのコンサル業務を中心に事業展開する。公益社団法人日本食品衛生協会技術参与としてHACCP研修講師も務める。

### 管理手段の整備だけでなく機能させる仕組みが不可欠

消費者庁の説明を引用すれば、食物アレルギーとは「食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質(アレルギー:主としてタンパク質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと」です。主な症状として、軽いものではかゆみ、じんましんなどがあり、重篤なものでは、血圧低下や意識障害などのアナフィラキシーショックがあります。

2012年には乳アレルギーにより女子児童が亡くなる痛ましい事故がありました。事故を防ぐためのさまざまな管理手段がそろうたにもかかわらず、どれもが機能しませんでした。管理手段を整えるだけでは十分でなく、機能させるための仕組みを作らなければ、再発を防げないことを示唆していると思います。

消費者庁が発表した報告書によれば、食物アレルギーで最も多いのは鶏卵で、二番目が牛乳、三番目はクルミを含む木の実類となっています。そのため消費者庁ではクルミの表示の義務化を検討しています。

これら種々のアレルギーは、フードサプライチェーン全体で管理しなければいけません。なぜなら、アレルギーは化学物質であり、いったん入ると微生物のように途中で加熱殺菌により除去できないからです。また、アレルギーの交差接触はフードサプライチェーン内の多くの場所で起こる可能性があり、このことが管理を一層複雑で困難にしています。

### 原料は規格書で情報を確認 製造の順番にも注意を

では、現場ではどう対応すればよいのでしょうか。まずは原材料メーカーからアレルギー情報(規格書、仕様書等)を入手することが重要

## 農林水産物・食品の輸出拡大に向けて～輸出促進法の改正と輸出支援策、食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業の概要～

### 農林水産物・食品の輸出額 2025年までに倍増へ

日本の人口は、現在の1億3000万人弱から2050年には約1億人まで減少すると試算されています。これに伴い国内の市場規模は縮小します。一方で、世界の人口は80億人を超えました。今後、日本の農林水産業を維持、発展させるには海外市場への販路拡大が必須になります。

農林水産物・食品の輸出額は右肩上がりです。2021年に1兆円を突破しました。品目別に見ると水産物が最も多く、アルコール飲料、畜産品が続きます。国別では中国がトップとなっています。

こうした状況の中、政府は2019年11月に

「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」を成立させるなど、輸出促進に向け、さまざまな政策を推進し、農林水産物・食品の輸出額を2025年までに2兆円、2030年までに5兆円とする目標を設定しています。

目標達成に向けた対策の一つとして、2022年5月には「品目団体の法制化」「輸出事業計画の支援策の拡充」「民間検査機関による輸出証明書の発行」「有機JAS制度の改善」を盛り込んだ改正輸出促進法が成立しました。

また、これを踏まえ、政府は農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略を改訂し、「日本の強みを最大限に発揮するための取り組み」「マーケットインの発想で輸出にチャレンジする事業者の支援」「政府一体となった輸出の障害の克服」の3つの基本的な考え方にに基づき、具

## 建設業者が挑戦した、金棒茶(かなぼうちゃ)の海外販路拡大のためのHACCPハード支援事業の採択とFSSC22000認証取得への道



加賀建設株式会社 代表取締役社長

### 鶴山 雄一 氏

### JETROやISICO、農水省からハードとソフト両面の支援

当社は土木・建設工事を手掛ける会社です。海の工事を得意とし、金沢港の工事にも携わっています。10年ほど前から、地域活性化事業として複合施設や飲食店も展開しています。2017年からはSDGsに関する取り組みにも力を入れています。

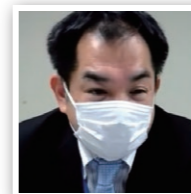
2020年からは自家焙煎した棒茶の海外販売に乗り出しました。きっかけは金沢青年会

議所の一員として世界各地を回る中、現地で飲むお茶がどれもおいしくないと感じたことでした。その後、新事業を考えるワークショップに参加した際、家業が茶陶器店を営んでいることもあり、世界に美味しい棒茶を売るというアイデアをひらめきました。さらに、ワークショップでの研究者との出会いから県工業試験場が開発した特別な焙煎方法を知ったこと、鹿児島のお茶の生産者と知り合ったこともあり、プロジェクトが具体化していきました。

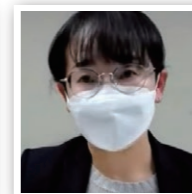
プロジェクトを進めるにあたってはマーケットインの考え方で商品開発に取り組んだほか、さまざまな支援事業を活用しました。まずはJETROに相談し、輸出プロモーター支援事業の認定を受け、専門家による戦略策定、マーケット情報の収集や海外展示会の随行、商談の立ち合い、契約締結などについてサポートしてもらいました。

また、ISICO(公益財団法人石川県産業創出支援機構)の中小企業チャレンジ支援事業

北陸農政局 経営・事業支援部 輸出促進課



飯嶋 課長



根岸 課長補佐

体的な施策を展開しています。

### 補助事業などの採択に向けまず輸出事業計画の策定を

事業者にご活用いただける支援策としては輸出事業計画の認定制度があります。輸出促進に向けた補助事業を利用する際にはこの計画の策定が必須であり、認定を受けることで優先採択等の優遇措置が受けられます。このほか、日本政策金融公庫による融資、税制特例、支援チームによるサポートを受けられるメリットもあります。

補助事業の一つは、食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業です。この事業では、HACCP等の認定取得に必要な施設・整備にかかる費用やコンサル費等の経費を支

に採択され、FSSC22000取得に向けたコンサルタント費用などの支援を受けました。

農林水産省のGFPグローバル産地輸出計画認定も受けました。これにより、食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備緊急対策事業に採択され、FSSC22000取得を目指し、新たな焙煎場と焙煎機を整備することができました。

### 厳しい評価を乗り越え、FSSC22000を1年で取得

海外で成長著しいオーガニック市場に参入するため、有機JAS認証も取得しました。さらに、コーヒーや紅茶などに適用されるレインフォレストアライアンス認証も取得しました。事業を始めたときはコロナ禍の真只中で海外バイヤーとの商談はオンラインが中心でした。商談サイトに登録する際はこれらの認証の有無をチェックする項目があり、取得していなければバイヤーの目にも留まらないだろう

援します。ハード整備のほか、販路開拓やサプライチェーンの構築、あるいは有機JASやGAPなど各種認証取得、外国語による表示の作成に向けた支援など、ソフト分野でもさまざまな施策を展開しています。農林水産省のホームページには、事業者の要望にマッチする補助事業を探すことのできるツールがありますので、ぜひご利用ください。

このほか、資金調達に関して言えば、設備資金や運転資金を融資する農林水産物・食品輸出基盤強化資金が創設されました。また、輸出先国・地域で事業者を支援するため、在外公館、JETRO(独立行政法人日本貿易振興機構)及びそれに附置するJFOODO(日本食品海外プロモーションセンター)で構成する輸出支援プラットフォーム(PF)が米国やEUなど8カ国・地域で順次立ち上がっています。PFのホームページでは詳細なカントリーレポートが掲載されていますので、ご参照ください。また、農林水産省ではGFPというコミュニティサイトを開設していますので、情報交換やパートナー探しに役立ててください。

北陸農政局では輸出促進事業や輸出先国・地域の規制情報など、最新情報を届ける「輸出サポートメール」を配信していますので、ぜひご登録ください。

と、積極的に取り組みました。実際、取得後にはバイヤーの反応も良くなりました。

輸出に向けては、FSSC22000の取得が有利に働きます。石川県予防医学協会の指導を受け、約1年間で取得しましたが、やはりハードルが高いと実感しました。HACCPの衛生管理の知識習得に始まり、200を超える要求事項を満たす安全マネジメントシステムの構築に至るまで、専門用語を理解した上で、現場で運用できるシステムを作り上げることに苦労しました。一次審査では審査官から「二次審査に向かうのは厳しい状態」と言われましたが、私自身も食品安全チームに加わって取り組みを強化し、何とか乗り切りました。

少額ながら取引は増えてきましたし、展示会での感触も悪くありません。2023年1月にはアメリカ、2月にはフランスでの展示会に出展します。欧米に加え、中国向け越境ECサイトを活用するなどして、アジアでの展開も考えていきたいと思っています。

## 食品製造業におけるHACCPシステム導入の現状と今後の課題



株式会社エフディー・ラボ  
代表取締役

### 松下 伸久 氏

略歴●菓子製造業での30年余りの現場経験により、HACCPシステム導入から、製造・包装技術、品質・衛生管理、現場改善、人材育成など食品加工業界のパートナーとして企業をサポート。

### HACCPの制度化以降も3割以上で導入に遅れ

農林水産省の調査によれば、2021年10月1日現在で食品製造業におけるHACCP導入済み企業の割合は61.9%を占め、導入途中が5.2%、今後導入予定が32.8%となっています。また、年商が50億円以上の企業は100%導入済みですが、5000万円未満の企業では49.5%にとどまっています。HACCPが2021年6月に完全義務化されたにもかかわらず、まだ対応していない企業がたくさんあるのです。

当社では、菓子製造やISO22000を現場で運用してきた経験を生かし、HACCPの導入支援などを手掛けています。第三者監査に関する企業へのヒアリングでは、「差別化を図るため、取引先から第三者認証を取得するよう勧められた」「第三者認証を取得してから新規取引の契約をされると言われた」「国際認証を取得したいが、監査・維持費用が高い」といった声が聞かれました。

第三者監査での要求事項としては、「賞味期限が残り1カ月を切った原材料は受け取らない」「金属探知機で反応した製品を保管する場合、正常なものと混ざらないよう鍵のかかる不適合品置き場を設けてほしい」といったものがありました。また、50人以下の小規模事業所では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行えばよいのですが、新規取引先からは提出書類の関係で、7原則12手順による「HACCPに基づく衛生管理」を要求された例もありました。

### 現場を巻き込まなければ導入しても運用が不十分に

規模別に見ると、中規模事業所では品質管理の専任者がおり、管理文書の作成・管理はできていても、現場への落とし込み、運用が不十分なケースが多く見受けられます。背景には、経営者は管理手段としてHACCPが有効と考えておらず、品質管理責任者に丸投げしている現状があると思います。また、管理文書を作成する段階で現

場を巻き込んでおらず、文書と現場の整合性がしっかりとれていないことも理由と言えます。

小規模・零細事業所では、管理文書の作成は外部に頼り、管理は社内で行うものの、内容をよく理解していないことから、現場への落とし込み、運用が不十分なケースが非常に多いと感じます。特に5Sができておらず、徹底してもらおうが大変です。

デジタル化の遅れ、現場リーダーなどの人材不足も課題です。製造ラインを優先するあまり、ゾーニングや動線を見逃して工場を建設・改修している、あるいはクレーム・不具合が発生してもHACCPと切り離して考えている場合もあります。

HACCPを効果的に運用するには、足下で発生している不具合に直結させて運用することが重要です。クレーム・不具合が発生した場合、HACCPのどこに問題があったかを分析、検証して是正することも忘れてはいけません。HACCPを衛生管理ツールにとどめるのではなく、製造工程の見直し、5Sの向上につなげることも大切です。

HACCPを主体的に運用する作業者に、その重要性を理解してもらうことが重要であり、同時に、PDCAを回すには現場の強いリーダーシップが欠かせません。従業員の意識改革、モラルアップ、不良やクレームの減少、生産性の向上など、HACCP導入によるメリットはいくつもあります。現場とのコミュニケーションを大事にしながら、導入を進めてほしいと思います。

## 第4回オンライン講演会開催のご案内

日時 ■ 令和5年3月23日(木) 午後2時～3時

講演 ■ 「飲食店の加工食品開発とHACCP ～飲食店の企画商品を食品企業が受託製造する際の課題～」

株式会社KOフードテック 代表取締役 大塚耕太郎氏

申込方法 ■ 以下の事項を事務局までメールでお送りください。後日URLを送信させていただきます。

- ・会員名(非会員の場合は社名など)とご担当者名、職責
- ・「オンライン」希望、「録画視聴」希望、「オンラインも録画視聴も」希望

事務局アドレス: [toshi-t@alp-grp.jp](mailto:toshi-t@alp-grp.jp) (株)アルプ企画 田中