

H A C C P

【北陸HACCPニュース】 Vol.28
令和6年6月1日

Hazard Analysis Critical Control Point

食品衛生の最新動向を専門家が解説

令和5年度講演会を開催



榎本俊樹理事長



中口義次副理事長



講演会には毎回約30名の会員・非会員が参加しました。写真は第4回講演会の様子

NPO法人北陸HACCPシステム研究会では令和5年度、会員及び非会員も対象に、石川県立大学で講演会を開催しました。今号ではそれぞれの講演要旨を掲載します。

第2回講演会は9月26日（火）に開催し、一般財団法人石川県予防医学協会の川口純一氏が講師を務めました。川口氏は日本生まれの食品安全マネジメントシステムである「JFS-B規格」を自社のHACCP管理に役立てるノウハウなどについて解説しました。

第3回講演会は12月14日（木）に開催し、株式会社高澤品質管理研究所の江川泰氏が国際規格による認定・認証制度の仕組みやJFS-B規格の活

用法などについて解説しました。

第4回講演会は3月7日（木）に開催し、農林水産省の長川康一氏が食品安全の基本事項やHACCPの制度化、JFS規格の特徴などを紹介しました。

第3回講演会の冒頭であいさつした当会の榎本俊樹理事長（石川県立大学名誉教授/北陸学院大学教授）は「国内の人口減少や円安などを背景に、日本の食品企業の成長にとっては、輸出への取り組みが今後ますます重要になる。専門家が国際規格について解説する講演会を通して多くのことを学び、ビジネスに役立ててほしい」と述べました。

また、講演後には当会の中口義次副理事長（石川県立大学准教授）があいさつし、「食品の安全・安心をより一層高めていくためには若い人材に頑張ってもらわなければならない。そのためには若手が参加したくなるような研究会が理想であり、工夫を凝らして会を盛り上げていきたい」と抱負を述べました。

なお、第1回講演会では、中口副理事長が「グローバル化からローカル化へ～変容するアジアにおける魚介類の食中毒リスクと食の安全の普遍化」と題して講演し、要旨は北陸HACCPニュースVol.27（令和5年8月1日発行）で掲載済みです。

川口 純一 氏

一般財団法人石川県予防医学協会 環境検査部
食品安全コンサルティング 統括リーダー
JFS-A/B 規格監査員

HACCP管理の見直しに役立つ JFS-B規格



無料で入手できる ガイドラインが参考に

HACCP制度化の完全施行から2年が経過しました。食品事業者は「HACCPに基づく衛生管理」あるいは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかに取り組むことが求められています。とはいえ、「製造フロー図が実態と違って」など、現状に課題を感じている食品事業者もいるのではないのでしょうか。

自社のHACCP管理を見直したい。そう考える食品事業者には、日本生まれの食品安全マネジメントシステムである「JFS-B規格」の要求事項をツールとして活用することをおすすめします。というのも、JFS-B規格の要求事項にはHACCP制度化において「営業者が実施すること」が詳しく解説されています。また、「食品衛生監視票」とも整合性が図られています。

ガイドライン(解説本)が一般財団法人食品安全マネジメント協会のホームページから無料で入手できる点も大きなメリットです。

ガイドラインには具体的な事例やイラスト、考えるためのヒントがたくさん掲載されているので、大変参考

になります。経営層が食品安全に対して理解を深める際にも役立つでしょう。

JFS-B規格はコーデックス委員会が改定した「食品衛生の一般原則2020(GPFH2020)」に対応しているので、その要求事項に対応することで、衛生管理に関する最新の考え方を取り入れることにつながります。

自主回収の原因となる 表示ミスの防止にも有用

2021年6月から食品等の自主回収について届け出が義務化され、厚生労働省のホームページですべて公開されています。これによると、2023年1月から7月の回収事案は全部で484件あり、このうち329件が「表示」に関するものでした。

自主回収には多額のコストがかかる可能性があります。例えば、取引先や販売店からの商品回収費用、消費者への告知の費用、回収した商品の保管・廃棄費用、信頼回復のための費用、再発防止対策費用、訴訟賠償費用などです。最近ではSNSでの対応コストも不可欠でしょう。

こうした損失のないよう、一般的衛生管理やHACCPと同様に、食品

の回収手順についてもしっかりと構築しておくことが重要であり、合わせて再発防止策もセットで考える必要があります。

では、具体的にどのように進めていけばよいのでしょうか。この際も参考になるのが、先ほど述べたJFS-B規格のガイドラインです。例えば、苦情への対応、トレーサビリティといった回収に関する内容についても、ガイドラインに考え方や具体的な事例が示されているので、ぜひ確認してみてください。

また、ガイドラインには重大事故が起きた際の事故対応マニュアルづくりについても記載されます。JFS-B規格の要求事項ではこのマニュアルを年1回テストするよう推奨しています。これを繰り返すことで、より実効性の高いマニュアルが構築できると思います。

もちろん、ガイドラインには製品リリースの手順、製品表示についても注意すべき点が紹介されています。表示はCCPにはならないかもしれませんが、自主回収の原因となる要素ですので、ぜひガイドラインを参考に見直してください。

とおる
江川 泰 氏

株式会社高澤品質管理研究所
食品安全研究室 associate

国際規格による認定・認証制度と JFS-B規格



製品やサービスの 能力を証明し可視化

国際規格による認定・認証制度は、購入者や規制当局、一般社会（顧客）といったステークホルダーから信頼を得るためにあります。その仕組みは、まず認定機関が認証機関・試験所を認定してその能力を証明し、認定を受けた認証機関・試験所が企業や組織の製品・サービス・組織をJFS-B、ISO9001といった規格に適合しているか評価し、認証を与えます。こうした規格は企業等の能力を証明し、それを可視化する役割を担っているのです。

では、認定・認証制度の価値はどこにあるのでしょうか。

供給者側にとっては「顧客・社会からの信頼確保」「取引の維持・拡大」といったメリットがあります。

調達側からすれば、「供給者選択の容易化・効率化」「供給者の選択する製品・サービスに起因する内部コストの低減」といった利点があります。

サプライチェーンにとっても「全体としてのリスク・管理コストの低減」「業界としての社会的信頼の確保」につながります。

行政・規制当局にとっては「申請

時審査や継続監視の監査の簡素化とそれに係るリソースの節減」などのメリットがあります。

国際規格による認定・認証制度の根幹にあるのは、国際相互承認です。これは国際的な機構のもと、同じ国際規格を使用し、同じ方法で認証機関・試験所の認定を実施していることを国が相互に認め合い、承認することです。このため日本で国際規格の認証を受けた製品等は海外で認証を受けなくても、アメリカやヨーロッパ、アジア主要国へ容易に輸出ができるわけです。

JFS-B規格も 相互承認により国際規格に

ところで、日本で使われている規格が国際規格になれば、国内の企業や団体は海外の規格の認証を取得しなくても輸出入ができますから、とても有利になります。そこで日本が世界各国のメーカーや流通機関などの代表で構成されるGFSI（世界食品安全イニシアチブ）のベンチマーク要求事項に整合する規格を作ろうと考え、生まれたのがJFS-C規格です。

とはいえ、日本ではまだ、JFS-C規格よりもFSSC22000を取得する企業

の方が多いのが現状です。「海外で受け入れられる規格の認証がほしいから」というのがその理由ですが、決して現地の認証が必要なわけではありません。JFS-C規格も世界で通用する仕組みとして承認されていますので、誤解のないようにしてください。

また、コーデックスHACCP主体で、食品衛生法で言う「HACCPに基づく衛生管理」に対応しているのがJFS-B規格です。こちらも十分に国際規格に準じた規格と言えます。国は今、JFS-B規格をVersion3.0で限りなくJFS-C規格に近づけ、国際規格として位置付けるために動いています。そのためには相互承認してくれる国を増やすことが必要で、現在はタイが承認しています。

一方で企業がJFS-B規格を生きたものとして活用していくには、VM手法の活用が有効です。VMとはつまり「見える化」であり、例えば食品安全に関するクレーム数の低減、虫の侵入数の低減といった目標達成のために、PDCAを回して改善・改革を重ね、成果を出していくことが重要と言えるでしょう。

ちょうかわ
長川 康一 氏

農林水産省 大臣官房
新事業・食品産業部 食品製造課
食品企業行動室 品質管理普及班
課長補佐

—より信頼される食品のために— 食品安全マネジメントについて



感性・経験頼りはだめ 衛生管理には最新の知見を

食中毒の予防の大原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。ただし、最近は細菌性食中毒だけでなくウイルス性食中毒が増えましたので、「持ち込まない」というポイントも大事だと言われるようになりました。

目に見えない病原菌を防ぎ、食品の安全を確保するために必要なのが一般衛生管理です。とはいえ、感性・経験頼りではいけません。最新の科学的知見を取り入れながら改善していくことを心がけましょう。

そして一般衛生管理を実施した上で取り組むのがHACCPです。海外ではEUやアメリカが既に義務付けており、その他の国々は食肉や水産物といったリスクの高い食品について義務付けています。日本では2021年に完全義務化されました。

日本のHACCPは2つのレベルに分けられています。1つが「HACCPに基づく衛生管理」、もう1つが「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」です。

前者は大規模事業者、と畜場、食

鳥処理場を対象とし、コーデックスのHACCP7原則12手順に基づき食品事業者自らが計画、管理します。

後者は小規模事業者などが対象で、業界団体が作成した手引書を参考に取り組む衛生管理です。

HACCPと聞くと対応した設備を導入しなければいけないと考える人もいるかもしれませんが、必須ではありませんので、誤解しないようにしてください。

3段階のレベルに分かれ 取り組みやすいJFS規格

食品事業者が求められる食品安全を構成する3要素について説明します。1つ目は適正製造規範(GMP)で、食品安全の基本となる一般衛生管理です。2つ目はHACCPです。ただし、HACCPは人為的な混入や食品偽装には対応できません。そこで必要となるのが3つ目の食品安全マネジメントシステム(FMS)です。FMSには経営トップが積極的に関与するような組織体制づくりをはじめ、意図的な混入を防止する食品防御、偽装防止、実際に食品事故が起きた場合のマニュアル等の作成

などが含まれます。

そしてFMSのグローバル規格を事業者の立場で作ろうと発足したのがGFSI(世界食品安全イニシアチブ)です。GFSIでは現在、FSSC22000など13の規格を承認しています。日本生まれのJFS規格もその1つです。JFS規格はA・B・Cの3段階になっており、中小企業にとっても取り組みやすい規格です。JFS-Aは食品衛生法に基づく「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」、JFS-Bは「HACCPに基づく衛生管理」です。JFS-CはGFSI承認の国際規格で、FMSの考え方が取り入れられています。

JFSの規格書は日本語で書かれているので、日本企業にとって、海外の規格よりも理解しやすいのが特徴です。海外規格で認証されないこともある日本の伝統製造法も認証が可能です。取得した事業者からは「取引先から信用・信頼を獲得できた」「効率化・コストカットにつながった」といった声が上がっています。

国内市場は今後ますます縮小します。海外市場への輸出を目指す事業者の方は、認証取得に向けた早めの取り組みをおすすめします。