

# H A C C P

【北陸HACCPニュース】 Vol.30  
令和8年6月1日

Hazard Analysis Critical Control Point

## 令和7年度講演会を計3回開催 食の安全を守る「実践」と「文化」の定着に向けて



講演会には毎回約20名が参加しました。写真は第3回講演会の様子

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、令和7年度、食品安全の啓蒙と実践的な人材の育成を目指し、計3回の講演会を石川県地場産業振興センターで開催しました。本号では、年間の学びを振り返る総括として、各講演の要旨を掲載いたします。

令和7年6月27日に総会とあわせて開催した第1回講演会では、厚生労働省の岡崎隆之氏が登壇し、食中毒の最新動向などについて解説。計画に留まらない「日々の振り返りと改善」こそが、食の安全を守る唯一の道であることを強調しました。

同年11月28日の第2回講演会では、NPO法人HACCP実践研究会の小島克人氏がリテールや食品工場への具体的なHACCP導入手法を紹介。清掃効率を劇的に向上させる設備設計の工夫など、現場の負担を軽減しつつ実効性を高めるハード・ソフト両面からの知見が共有されました。

令和8年3月19日の第3回講演会では、一般財団法人食品安全マネジメント協会の八反田誠氏が、JFS規格の活用と食品安全文化の醸成について話し、組織全体の透明性を高め、価値観を共有することが国際水準の安全確保において不可欠な土台となることを示しました。

こうした一連の活動の中で、榎本俊樹理事長



あいさつする榎本俊樹理事長

(北陸学院大学教授)は、「インバウンド需要で賑わう金沢において、個人店舗や飲食店の衛生管理は急務の課題である」と指摘し、「衛生環境は時代とともに変化し続けるため、現状に満足せず、常に知識をブラッシュアップしていく姿勢が不可欠」と強調しました。また、講演会を座学の場合に留めず、講師との名刺交換などを通じて専門家とつながり、自社の課題解決に直結させる「実務的な交流の場」として活用してほしいと会員へ呼びかけました。

「皆様の意見を取り入れ、真に役に立つ研究会として進んでいきたい」という榎本理事長の言葉通り、当研究会は令和8年度も会員のリクエストを反映した企画を検討してまいります。ご要望などは、当研究会の事務局まで、お気軽にご連絡ください。

【令和7年度通常総会 記念講演会・令和7年度 第1回講演会】

# 「最近の食中毒の動向 ～HACCPに沿った自主衛生管理の在り方～」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課  
HACCP推進室長

岡崎 隆之 氏



## 食中毒の「見えない数字」と大規模化するリスク

現在、日本における食中毒の発生件数は年間約1,000件、患者数は約1万5,000人程度で推移しています。しかし、これはあくまで保健所が調査し、食中毒と断定できた数に過ぎません。過去の推計データによれば、実際の発生数はこの30倍にのぼるといふ試算もあります。

近年の傾向として懸念されるのは、ノロウイルスによる大規模食中毒です。特に、従業員を介した汚染が原因の約80%を占めるという分析結果もあります。ノロウイルスは、感染していても症状が出ない不顕性感染の状態でもウイルスを排出します。そのため、冬場(10月～3月)は「全員がウイルスを持っているかもしれない」という前提で、徹底した手洗いや手袋の着用、トイレの衛生管理を行うことが不可欠です。

## カンピロバクターは新鮮な鶏肉ほど注意

細菌やウイルス以外にも、自然毒や寄生虫による被害が後を絶ちません。有毒植物については、例えばニラとスイセンの誤認などによる死亡事例が毎年報告されています。特に70代以上の高齢層で発生が多く、家庭菜園などで混植しない、あるいは「知らない植物は採らない、食べない、人にあげない」と

いう原則の徹底が必要です。

また、食中毒の発生件数で第1位となっているのがアニサキスです。対策は非常にシンプルで、「マイナス20度で24時間以上の冷凍」により死滅します。アメリカなどでは生食用魚介類の冷凍が義務化されていますが、日本では生の食味を重視する文化があり、完全な義務化には至っていません。現在は目視による除去が主な対策ですが、限界があることも理解しておく必要があります。

現在、特に発生が多いのがカンピロバクターです。その主な原因は鶏肉ですが、驚くべきことに市販の鶏肉の8～9割が汚染されているというデータもあります。「新鮮だから生で食べても大丈夫」という認識は、科学的には大きな間違いです。むしろ新鮮な肉ほど、カンピロバクターが生きている確率が高いのです。

同様に、重症化しやすい腸管出血性大腸菌(O157等)も、ハンバーグの焼きムラなど、日常的な調理工程の際を突いて発生します。特に抵抗力の弱い高齢者や乳幼児が利用する施設では、生野菜や果物を消毒液で殺菌するなど、厳格な対応が求められます。

## 紅麴製品における意図せぬ物質の混入

社会的に大きな関心を集めている小林製菓の紅麴問題についても触れておきます。

調査の結果、健康被害の原因物質として「プベルル酸」が特定されました。これは和歌山や大阪の工場で確認された青カビが産生したものです。また、未知の化合物についても解析が進められており、これらは麹菌と青カビが共存する環境で産生されたと推定されています。

この事案が示唆するのは、意図しない混入が発生した際、何が産生されるかを予測し、検査で検知することの難しさです。今後、こうした事態を防ぐための製造工程上の基準策定や、衛生管理の再徹底が急務となっています。

こうした多種多様なリスクに対抗する手段がHACCPです。平成30年の法改正により義務化されたHACCPですが、現在は施行から5年が経過し、見直しの時期にきています。大規模事業者は国際基準に準拠し、小規模な飲食店などは各業界団体が作成した手引書に基づく弾力的な運用が認められています。

HACCPの本質は、単に計画を立てることではなく、定期的に振り返り、改善することが重要です。お客様からのクレームを記録し、調理工程を見直す。キャパシティを超えた大量注文が原因でルールが守られなかったのであれば、受注体制を改善する。こうした日々の積み重ねこそが、食中毒を防ぐ唯一の道なのです。

【令和7年度 第2回講演会】

# 「リテール・食品工場HACCP手法導入 ～調理施設等へのHACCP手法導入事例～」

NPO法人HACCP実践研究会 理事・幹事 主幹研究員  
株式会社食品施設デザイン 代表取締役社長

## 小島 克人氏



### HACCPの階層構造と 規模に応じた衛生管理

平成30年の食品衛生法改正によりHACCPが制度化され、現在では大企業のほぼ全て、中小企業でも8割以上が導入を完了させています。HACCP構築の根底にあるのは「5S」であり、その上に「一般衛生管理プログラム」を立ち上げ、さらにその上に「HACCPプラン」を積み上げるという階層構造が基本です。国内販売のみを目的とする場合は、一般衛生の14項目を満たした上で、規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを実施します。一方、海外輸出を目指す場合は、FSSC22000やJFSなどの取得が求められます。

衛生管理の基準は、製造・加工に従事する人数が50人を境に分かれます。50人未満の「リテール・フードサービス(ホテル、レストラン等)」では、メニュー数が多く調理手順が複雑である一方、従事者の能力差が出やすく、注文予測がしづらく原料調達が難しいという特徴があります。対して50人以上の「食品工場(給食、ベンダー等)」は、計画生産がしやすくレシピも固定されていますが、少量多品種への対応が難しいという側面があります。特にリテール分野は食中毒の発生件数が多いため、ソフト・ハード両面での対策が急務です。

### 「プロセスアプローチ」による リスク低減とハードの改善

リテール分野特有のリスクを低減させる手法として有効なのが「プロセスアプローチ」です。提供する全メニューを、温度管理の観点から以下の3つのカテゴリに分類し、管理を簡略化・重点化します。

- ・カテゴリ1(非加熱)：刺身やサラダなど、危険温度帯を通過しないもの
- ・カテゴリ2(加熱)：ハンバーグなど、加熱により危険温度帯を1回通過するもの
- ・カテゴリ3(加熱・冷却・再加熱)：クックチルなど、危険温度帯を2回通過するもの

特にカテゴリ3は、微生物が増殖しやすい危険温度帯を複数回通るため、より厳格な温度管理・衛生管理が不可欠となります。

「古い施設だからHACCPはできない」と考えるのは誤りです。建物が直せなくても、運用ルールでカバーすることは可能です。しかし、新築や改修の機会があれば、ハード面を整えることで管理の負担を大幅に減らすことができます。

例えば、厨房機器の「足」の高さです。既製品の多くは8cm程度しかなく清掃が困難ですが、これを15cm以上に設計変更することで、デッキブラシやゴムベラが奥まで届き、虫の巣やカビの発生を劇的に抑制できます。また、床と壁の

境界を曲面にする「R巾木」の採用や、水溜まりのできない床勾配、異物混入を防ぐための照明の配置、気流を考慮した排気システムなども、清掃効率と衛生状態の維持に直結します。入退場口においては、手動ドアによる接触感染を防ぐため、エアーシャワーの後に手洗い場を設ける、あるいは自動ドアを採用するといった導線計画が極めて重要です。

### CCPを支える土台 一般衛生管理の重要性

HACCPプランにおける「CCP(重要管理点)」は、加熱工程や金属探知など、健康被害に直結する数箇所に限定されます。製造工程が50あっても、CCPは2カ所程度ということも珍しくありません。残りの48工程を支えるのが「一般衛生管理」です。

世の中で起きる食品回収事故の多くは、毛髪混入や表示ミスなど、CCP以外の一般衛生管理の不備で発生しています。つまり、一般衛生のルールを確立し、それを遵守させることが、事故防止の最大の鍵となります。一般衛生管理が不十分なままHACCPを導入しようとしても、余計な懸念事項が増え、実効性のある運用は望めません。まずは土台となる一般衛生管理を徹底し、その上で重要管理点を絞り込むという思考が求められます。

【令和7年度 第3回講演会】

# 「JFS規格要求事項からみるフードサービスにおける食品安全のポイント」

一般財団法人食品安全マネジメント協会  
JFS事業部マネージャー

## 八反田 誠氏



### 食中毒の約85%は フードサービスで発生

食品安全マネジメント協会(JFSM)は、農林水産省の主導により平成28年に設立され、令和8年1月で設立10周年を迎えました。当協会が運用する「JFS規格」は、日本から世界へ発信できる食品安全規格を目指して構築されたものです。現在、JFS規格は、国際規格であるC規格を頂点に、Bプラス、B、Aの各レベルで構成されています。特にC規格は、国際的な食品安全のプラットフォームであるGFSIの承認を受けており、輸出にも通用する国際水準の規格です。

また、当初は食品製造業向けの規格からスタートしましたが、令和元年には飲食・外食業界の強いニーズに応える形で「フードサービス」および「フードサービス・マルチサイト」規格を新たに追加しました。これにより、調理現場を持つ飲食店から給食施設、さらには多店舗展開を行うチェーン企業まで、幅広く日本の食の安全を支える体制が整いました。

食品衛生法改正により、令和3年からHACCPに沿った衛生管理が完全義務化されました。令和5年の統計によると、国内の食中毒の約85%は飲食店や給食施設、旅館といったフードサービスの現場で発生しています。そのため、この分野での衛生管理の徹底は、社会全体の食中毒リスクを低減させるために極めて重要です。

フードサービス向けのJFS規格では、HACCPの7原則12手順を基本としつつ、多種多様なメニューを扱う現場の負担を考慮し、工程を4つのグループ(非加熱、加熱後即提供、加熱後冷却、再加熱)に分類して管理する弾力的な運用を認めています。

### 食品安全文化の醸成は 透明性の確保が鍵

昨今の国際的なトレンドであり、JFS規格でも重視しているのが「食品安全文化」です。これは、組織全体で食品安全に対する価値観や信念を共有することを指します。

特に重要なのは透明性を確保することです。現場で不都合な事象が起きた際、それを隠さず報告し、改善につなげる風土がなければ、いずれ大きな事故を招きます。また、消費期限の改ざんといった食品偽装への対策も、この文化の延長線上にあります。

フードサービスにおいて、アレルゲン管理は命に関わる重大事項です。調理現場では交差汚染(コンタミネーション)の防止に加え、お客様への正確な情報提供が不可欠です。令和7年度からはカシューナッツの表示が義務化されるなど、規制も変化しています。

また、一般的衛生管理の要となるのがノロウイルス対策です。特にトイレを介した汚染リスクは高く、徹底した手洗いと設備の衛生維持が求めら

れます。

### 多店舗展開を支える マルチサイト認証

令和元年に追加された「フードサービス・マルチサイト」規格は、特にチェーン展開を行う事業者にとって画期的な仕組みです。これは、中央管理機能(本部)が全体の仕組みを統括し、外部監査をサンプリング方式で行うことを認めています。例えば、100店舗を展開する事業者であれば、実際に監査するのは10店舗です。

これにより、全店舗を個別に監査する莫大なコストと時間を抑えつつ、グループ全体の安全水準を客観的に証明できるメリットがあります。規格策定当初は導入数が緩やかでしたが、近年では大手うどんチェーンの丸亀製麺など、多店舗展開を行う企業の取得が急速に広がっています。

JFS規格の取得は、単なる証明書 の獲得ではありません。PDCAサイクルを回し、継続的に現場を改善していく仕組みの構築です。これにより、従業員の意識が変わり、最終的にはお客様からの確かな信頼につながります。当協会は、ガイドラインの無償公開や支援ツールの提供を通じて、日本の食の安全をこれからも支えてまいります。