

# 包材のポジティブリスト化

## 食品に関連する産業全体へのインパクト

連載 第5回  
中小の食品製造業者を指導する立場から  
見えるものについて

執筆／株式会社ダイキチ HACCPサポート事業部  
西岡 成吾

### はじめに

HACCPの制度化に伴い、様々な食品を取り扱う企業が、HACCPへの取り組みを前向きに検討し、外部の専門家として私がHACCPチームに加わるお仕事を頂くことが増えて参りました。HACCPを構築する際には、今回の連載の議題となっている「包材のポジティブリスト化」という問題も当然、検討課題の一つとして取り組んでいく形となります。

私は主に中小企業の食品製造業の方に対して、サポートをさせて頂いているのですが、資金面や人材面、または知識や教育面においても、大手の製造業とは異なるプラットフォームで動いているため、様々な事情を勘案しながら指導しなければならないことが少なくありません。

あの対策にもお金がかかるし、この対策には人手の問題が絡む、という風に、複数の課題を同時に抱えた際には、どちらも一気に解決できることは稀であり、適切な優先順位をつけて、段階的に対策を取るのが中小企業の現実です。そうなったときに、「包材への対策」というのは、どの優先順位に置くべき課題なのでしょうか。「真っ先に対策すべきことですか」と指導するのが適切なのでしょうか。

全くの一からHACCPを構築していくだけでも、それなりに骨の折れる作業となる

場合が多いのですが、この「包材のポジティブリスト化」という制度が、中小企業において、どのような現実的な課題を生み出している、どのように対策をしていくのがベターなのかという点について、今回お話しできればと思っています。

### 中小の製造業の実際

中小の食品製造業者は、「自社生産、自社販売(通販含む)」のみで、卸や小売り店舗を通さない販売ルートを持っている場合に限り、完全なる「自己承認」「自己責任」の形で、消費者まで最終製品を届けることが可能です。街の商店街の小さな豆腐屋や、和菓子屋、肉屋や惣菜店、弁当屋などは、このカテゴリーに収まります。

このような食品製造業者は、衛生的な

問題やコンプライアンスに関する問題で、指導や指摘を受ける外部機関が、基本的には「保健所」しか存在せず、保健所の営業許可があれば、食中毒や回収事故につながるような食品事故も起こさずに、適切に事業を進めている限り、ほぼ何の制約も受けずに営業を続けることが可能となっております。

ある程度の大手と呼ばれるような企業になったとしても、自社工場で製造した食品を、全て直営店舗の路面店でのみ販売している企業に関しては、このカテゴリーに収まるでしょう。ただし、ショッピングセンターなどの複合商業施設や、駅ナカ、百貨店などに直営の店舗を出店した場合には、このカテゴリーから外れてしまいます。場所を提供している貸主からの二者監査や、規格書などの情報提供を求めら



れる可能性が高くなるからです。

また、自社の販売ルートを持っていたとしても、海外に輸出をしている場合や、海外で店舗を構えるときには、外部の目が保健所だけでは収まらなくなるでしょう。大手からの下請けで原材料となる加工品を作っている食品製造業者や、販売ルートがほぼ卸売業者に流すか、スーパーマーケットやコンビニなどの小売店のみで成り立っている企業に関しても、当然ながら、保健所以外の外部のチェック機関が介入する可能性が高いということになります。

このように食品の製造業者は、「事実上、保健所のみしか外部のチェック機関が存在しない企業」と「保健所以外の公的機関や企業からの審査やチェックを受ける可能性がある企業」の大きく2つに分かれております。

厳密に言うと、いかなる食品であったとしても、最終消費者は食品安全上のチェック機関となり得ますので、前者は「保健所と一般消費者」の2つのみがチェック機関となり、後者は「保健所とそれ以外の企業や公的機関、ならびに一般消費者」という具合に言い換えるべきかもしれません。ところが、今回の議題となっている「包材のポジティブリスト化」においては、一般消費者がチェック機関として機能するかどうかで考えると、「ほぼ機能しない」と言っても過言ではないでしょう。

## 消費者の意識と、製造業者の意識

最近では、「海洋プラスチックごみ問題」でプラスチックの存在そのものを排除しようとする動きが、世界中の消費者の意識としても高まってきております。しかしこれは、「プラスチック(合成樹脂)」そのものを食品の包材や食器として排除しようとする動きであって、その素材や添加物の危険性に着目しようとしている動きではありません。

つまり、現代の消費者にとって最も大き

な関心事は、「プラスチック系素材(合成樹脂)がポジティブリストに準じているかどうか」よりも、そもそも「プラスチックが使われているかどうか」「(この食品を購入することによって)プラスチックゴミが出るか出ないか」という、根本的な問題の方に固まってきております。

プラスチックゴミを減らそうとする消費者の意識の高さの方が、プラスチック素材の材質に関する法令順守に対する意識よりも遥かに高く、事業者向けのセミナー等でも、「包材のポジティブリスト化」に関するセミナーよりも、「プラスチックゴミを減らす」ことに関するセミナーの方が多く開催されております。それはまさにそこに「消費者のニーズ」があるからに他なりません。

もっと言えば、「包材のポジティブリスト化」は、(世界に追随しているとはいえ)日本国内のみの課題である一方で、「プラスチックゴミの削減」は地球規模での課題なので、当然と言えば当然の流れです。

このような動きもあって、消費者が「包材のポジティブリスト化」におけるチェック機関として機能するかどうかという点においては、もはや消費者のニーズが全く異なるところにあるために、「ほぼ機能しない」時代となっているのはご理解頂けるかと思います。

包材や器具に使われているプラスチック素材や添加物の具体的な名称が、全て製品に表示されている状態で消費者の手元に届くわけでもなく、なおかつ包材に関する食品事故経験に乏しい日本の消費者においては、HACCPの制度化の問題以上に「消費者に注目されにくい」、無関心事のひとつになっていると私は感じています。

つまり、「包材に関するコンプライアンス問題」に関して、一般消費者からのクレームが発生する可能性が低い以上、一般消費者はこの問題に関しては恐れるに足らず、「保健所と一般消費者」しか外部のチェック機関を持たない中小の製造業

においては、「保健所」の動向と顔色だけ窺っていれば済む問題ということになります。「食品表示」への対策の時のようなプレッシャーを感じている中小企業は間違いなく少ないと言えるでしょう。

食品表示への対応の遅れは、一般消費者にとっても「見れば分かる問題」ですし、HACCP等の食品安全への対応の遅れによる過失は、「食べれば分かる問題」となりますので、一般消費者の方が、保健所よりも遥かに大きくて効果的なチェック機関として機能する可能性が高いでしょう。

となると、中小企業にとっても、完全に無視するわけにはいかない問題となるのですが、「包材のポジティブリスト化」に関しては、異臭がしたり変色したりするなどのよほどのことがない限り「見ても食べても分からない問題」であるため、外部のチェック機関が「保健所」しか存在しない中小企業においては、対応が後回しになるであろうことは、想像に難くありません。

そのような中小の食品製造業者を主に指導する立場としては、製造者としての心情や、懐具合まである程度考慮した上で、食品安全対策への優先順位をつけるお手伝いをしなければならないのですが、おそらく「包材のポジティブリスト化」に対する課題を、優先順位の一位にすることはよほどのことがない限り、まずありません。

## 現実を踏まえたポジティブリスト対策の優先順位

私個人としては、「食品安全」と「食品表示」、「包材のポジティブリスト化」への対応策が、どれもままならない状態であり、かつ全て同時進行で進める余裕のない状態であった場合には、最も優先的に取り組むべきは、「食品安全」への対策だと考えております。

その流れは、現時点での保健所の指導内容から見ても明らかであり、保健所か

ら「HACCP制度化」への対策についての現状確認を求められたり、指摘を受けたりしたことがある企業は多くあっても、「包材のポジティブリスト化」について保健所が指摘や告知をしてきた、というお客様からの話はまだ聞いたことがありません。

ですが、それは妥当な判断であると思います。食品衛生法の一部改正による対策への遅れを、あれもこれも指摘して、現場を混乱させるような指導は、公的機関であったとしても控えるべきであり、消費者へのメリット等を考えても、「まずは食品安全」というスタンスで順序立てて指導して頂くのが望ましいと考えます。

ましてや、食品製造業者は「食品」そのものを作っているのであって、「包材や容器・器具」を作っている企業ではありませんので、食品製造業者として今後踏まえておいて頂きたい大切な情報であったとしても、「ポジティブリスト」そのものがまだ明確になっていない段階での中途半端な情報によって、製造現場を混乱させるのは得策ではありません。

現時点で「包材のポジティブリスト化」への対策を意識している中小企業というのは、主にスーパーや百貨店などの小売店等に商品を卸している製造業者や、大手の下請けや、外注先として原材料を製造しているメーカーなどに限られるのではないのでしょうか。先月号までの連載の流れで、小売店側の立場にいる筆者の方たちは「規格書や現場確認などで、法令順守の確認を取る」というスタンスを既に始めていると、実際に書かれてあります。

そのような指摘や指導を受けて、初めてこの法令改正を知る方も少なくはないかと思いますが、私個人としては、今はまだ後手になっても仕方がない、むしろ今はじっと静観しつつ、食品製造業者としては「後回しにしてもよい問題」ではないかと考えております。それよりもまず今は「HACCP」を食品製造の事業主の方に、しっかりと理解して頂く方がはるかに重要だと感じています。

## まずはHACCPを理解して

HACCPの考えや手順を理解しないまま、包材のポジティブリスト化の対策のみを進めるのは、野球のルールを覚えぬまま、1塁ランナーを2塁に進める送りバントの練習ばかりをしているものだと私は考えています。野球のルールを理解すれば、自ずと送りバントの必要性を理解することになり、「送りバントの練習もしたほうがいい」と自然と考えるようになるはずです。

それと同じように、HACCPの考えや手順をしっかり理解し、包材に関する危害要因分析を行う場面になったときには、必ず「包材や容器・器具のポジティブリスト化」の問題が浮かび上がってきます。そして、それは最終製品にまで影響を与えるような問題であるのか、という点も含めて、HACCPの手順に沿って、その妥当性や安全性を検討することとなり、その一連の流れを経験することこそが、製造業者としての望ましい経験値となるはずです。

野球のルールを覚えずに送りバントの練習をしたとしても、その練習の成果が全くの無駄になることはありませんが、野球のルールも知らない状態では、「なぜこの練習が必要なのか」という「目的」や「意義」を全く理解しないまま、ただ単にひたすらバットにボールをぶつけるだけになってしまいます。そのことに疑問を持つくらいであれば、まだよい方なのですが、「黙って課題に取り組んでいればよい」と言われ続けられたら、いずれ疑問すら持たなくなる可能性もあるでしょう。

実はこのように、それぞれの課題に取り組む「目的」や「意義」を全く理解しないまま、また理解しようとしぬまま、次々と突き付けられる取引先からの課題に対して、黙々と資金や時間を投入して、腑にも落ちていない状態で対策を取っている中小企業の現場は非常に多いのです（そのような企業の多くは、まだHACCPに取り組んでおりません）

「包材のポジティブリスト化」の問題に関

しても、中小の製造業者と、大手の取引先や小売店との間で、このような流れのやり取りに発展することは大いに考えられます。

このような傾向が強まることは、監査を実施する側、受ける側の双方にとってもメリットが少なく、ましてや消費者にとっては、何のメリットも生み出しません。

その「目的」や「意義」を理解しないまま取り組む「形だけの対策」は、むしろ製造現場に潜むリスクを大きくしたり、誰も得をしない無益な回収事例につながったりして、消費者が損をすることにもつながっている場合があるのではないかと感じます。

中小の製造業者の現場を見ていると、一時的に原材料や仕掛品を保管するために、灯油用の赤や水色のポリタンクを利用している製造現場はよく見かけます。ポリタンクにも食品用のポリタンク（主に黒色や茶色）や、飲料水用のポリタンク（主に白色や透明）が出回っておりますので、灯油を保管するための赤や水色のポリタンクに、高塩分や高酸度の液体を保管した際の安全性については、ポリタンクのメーカーに確認を取るほうが無難であるのは間違いではありません。

灯油用のポリタンクは紫外線の遮光性や、強度に関する規格がありますが、それらは全て「可燃物を安全に保管するため」の規格であり、内容物を飲食に利用する前提での規格基準ではないからです。食品保管用の容器ではないため、今回の「包材のポジティブリスト化」の適用外の規格基準によって、製造が続けられる可能性もあるでしょう。

だからと言って、そのような容器を「食品製造には絶対に利用してはならない」と、第三者の立場から指摘するためには、明確な法的根拠が必要であり、もしくはその危険性に関する科学的な根拠も必要になります。

いかなる監査であったとしても、指摘した内容に対して、それが不適合となる根拠なり、その危険性を示す証拠なりを提示する

のは、監査をする側の責任だと思うのですが、法的な根拠も、その危険性に対する科学的な根拠も示されないまま、「使用しないほうが望ましい」という緩めの表現で、指摘を受ける場合がよくあります。

ところが、「できれば使用しないでくださいね」という意味の日本語表現であったとしても、監査を受けた側の中小企業にとっては、「至急、取り換えてください」という意味にしか読み取ることができません。しかも、まだHACCPに取り組んだことがなく、「自分で考える力」を失いかけている中小企業にとっては、「灯油用ポリタンクは使わない方が望ましい」という指摘を受けたら、お金をかけて「食品用ポリタンクに買い替える」という選択肢しか選べなくなってしまっているのです。

しかし、しっかりとHACCPに取り組んで、「自分で考える力」を取り戻している場合は、「最終製品にはなんら影響がない」という確証や自負を得ている可能性もあるはずであり、このような外部からの指摘に対する回答も、大きく変わってくるはずです。

## HACCPへの真面目な取り組みが製造業者を救う

食品製造業者に対してコンサルティングを行う際には、現時点では二者監査を実施しているような企業との取引実績がなく、保健所しか外部チェック機関を持たない製造業者であったとしても、今後なんらかの適合証明や認証の取得を目指す可能性や、販路拡大で取引先が増える可能性もあるため、将来的なことも十分に踏まえて指導する必要があり、いわゆる「監査対策」を行っておくことも重要な指導内容となっております。

監査対策には二つの方法があり、「突っ込まれどころ」を事前に見つけて先に対策を取って潰しておく方法と、「突っ込まれどころ」をあえて容認、保持した状態で、「突っ込まれた時にどう応え



自家製タレの保管に灯油用ポリタンクを利用している

るか」という回答案を用意しておく、という方法です。

そしてその回答案のテンプレートとして、HACCPを利用していけば、事前にリスク分析をした上で、そのリスクを保持していることが明らかになるので、「突っ込まれどころ」がたくさん現場に残っていたとしても、外部から「突っ込まれにくい状態」を生み出していくことが可能になります。

「一時的な保管であれ、一切食品製造の工程で使用してはならない」という一文が、今後法令や省令で明確に示された場合には、ポジティブリストに準じていない器具や容器は、いかなる場合の使用をも諦めざるを得ませんが、「この使用条件であれば、使用しても問題がない」という根拠を示せるのであれば、「このまま継続して利用する」という選択肢を選んだとしても、その判断を第三者が否定できるはずがありません。

もしHACCPの危害要因分析の概念を一切取り入れずに、「ポジティブリストに準じている容器・器具かどうか」だけで、現場のスクリーニングをかけたとしたら、今後一切、使えなくなる容器や器具がたくさん出てくる可能性があります。それはつまり外部からの「突っ込まれどころ」が、まだ製造現場の中にたくさん残っているということに他なりません。これら全てにおいて一気に「買い替える」という対策を取るには中小企業にとっては現実的ではありません。

使用条件などに対する聞き取りや考



醤油の保管に食品用ポリタンクを利用している

慮は一切なしに、「この容器はポジティブリストに準じている確証が得られないので、食品製造には不適です」という指摘を受けた場合には、現場が大混乱になることもあり得るでしょう。

百円均一で購入した容器や器具を利用している現場もたくさんあるかと思いますが、海外発注の大量生産が主な百円均一の商品に対して、「ポジティブリストに準じた商品か」どうかを、ダ○ソーやセ○アに問い合わせた時に、果たして明確な答えは頂けるのかは、大きな疑問が残ります。答えを頂くことができない場合は、その安全性を確認できないので、「今後は使用しない」という判断を取らざるを得ない可能性も大いにありえます。

食材に直接触れる容器器具である以上、決して間違いではない選択ではあるのですが、今まで何年も利用してきて何の問題も発生していない容器や包材が、「確証が得られない」という理由だけで、いきなり「使用不可」となるのは、果たして妥当な指摘内容だと言えるのでしょうか。また新しく購入するものは、今まで利用しているものより、確実に安全だと誰が判断するのでしょう。それよりもその実際に使用している容器や器具の「清浄度」や「強度」の方が、消費者にとっては遥かに重要な関心事なのではないでしょうか。

大量調理の給食の現場でマネージャーとして働いていたときに、百円均一の商品には大変お世話になりましたが、たった百円の道具であったとしても、綺麗に毎



100円均一は安価な食品容器の宝庫であり、多くの食品製造現場で利用されている

日洗浄して、大切に利用してくれている現場は、とてもありがたく感じたものです。少し古くなってきたとしても、買い替えるのも百円です。常に「新しいものを利用できる」というのが、百円均一商品のメリットでもあります。

既に製造を終了していたり、大量生産の海外からの輸入品であったりと、「ポジティブリストに準じている確証が得られない容器・器具」は、現場で探せばキリがないほど出てくる可能性はあるでしょう。そのような容器・器具に対して、「確証が得られないので使わないで下さい」という外部からの指摘の連発に応じるためには、HACCPに真面目に取り組み、事業者自ら、外部からの理解や承認を得られるような「回答」を用意しておく他ないのです。

## 無益な対策でプラスチックゴミの排出量を増やさないために

「包材のポジティブリスト化」は食品製造する現場よりも、その現場を監査する立場の側の方が、色めき立っているように感じております。そして、その事実こそが、私が中小の製造業の経営者の皆様に、日々発信しているメッセージです。

「包材のポジティブリスト化」への対策は、全てにおいて「お金で解決する問題」です。この件に関しては、現場の従業員教育もほぼ必要にならないでしょう。「包材のポジティブリスト化」についてまだ聞いたことがなく、寝耳に水な状態で、この件に関する指摘を突然、外部から受けたとしても、お金で簡単に解決できる問題であるのであれば、考えるべきことは「お

金の工面」だけになってしまいます。それは、食品の衛生管理に関して「自分で考える力」を失いかけている中小企業にとっては、さらに「自分で考える力」を失うきっかけにもなりかねません。

「プラスチックゴミを出さない企業」が消費者にとって求められる時代になりつつある中で、急に使えなくなって大量に廃棄せざるを得ない容器・包材(プラスチックゴミ)を生み出しかねない「包材のポジティブリスト化」の制度化は、対策を取り始めるタイミングが非常に重要になります。

外部からの監査で「使わない方が望ましい」という指摘を受けた容器・包材が大量に余っていたとしても、「お金で解決できる問題」として、あっさり新しい容器・包材に切り替えるのではなく、「プラスチックゴミ削減」という大義名分のもとで、法改正に関する猶予期間が終わるまで使い続けることは、現代社会の食品製造企業としては「正しい選択」なのかもしれないのです。

業者が「産業廃棄物」として適切に廃棄したはずのプラスチックゴミが、国内の処理場で適切に処理されないまま、回りまわって海外に「廃プラスチック」として輸出され、処理し切れなくなったゴミやマイクロプラスチックが海洋に流出している事実は、あまり知られておりません。

「当社の包材は既に現行の規格基準には外れておりますが、既に〇〇年の使用実績がある包材であるため、食品の安全性に一切の影響はございません。プラスチックゴミ削減の観点から、当社ではこの包材の在庫がなくなるまで、引き続き利用させて頂き、順次、現行の規格基準に適合した新しい包材に切り替えさせて頂きますので、今しばらくの間、ご理解とご容赦、また当商品のご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます」というような告知をインターネット上で流したとしても、逆に消費者から賞賛される可能性だってあるでしょう。

私の経験上、食品製造業者が衛生管

理において「自分で考える力」を失っている状態が、最も大きなリスクファクターだと感じています。外部の監査や指導に全ての判断を委ねるのではなく、自らHACCPに積極的に取り組み、ポジティブリストへの対応済の確認が取れないような現行の器具や包材を引き続き使用するのか、もし切り替えるとしたらいつ新しい包材に切り替えるか、などのジャッジを冷静に下して頂きたいと思います。それは保健所しか外部のチェック機関を持たない製造業者であっても同じです。

この包材に関する法改正は、旧基準のものをギリギリまで利用したからと言って、人に危害を加える食品事故につながるような問題ではありません。だからこそ、製造業者に対して指導や指摘をする側も、リストを見ながら「○か×か」で簡単に答えを提示するのではなく、「事業者自らで考えて答えを出す」というきっかけを与えるのにふさわしい問題ではないかと思っております。そして、製造業者自らが包材について着目する風土を作り出していくことが、プラスチックゴミに苦しむ海洋生物までも救うことにつながるのではないかと私は感じております。



株式会社ダイキチ  
HACCPサポート事業部

西岡 成吾 (にしおか せいご)

1977年生。栄養士、調理師、建築物環境衛生管理技術者。給食会社にて、学校給食の大量調理業務に従事し、自治体ごとにもまったく異なる学校給食における衛生管理マニュアルの有効性と合理性について疑問を抱く中で、その大本となるHACCPの考え方にたどりつき本格的に学び始める。現在は株式会社ダイキチHACCPサポート事業部に所属し、主に関西の中小企業へのHACCP導入支援を行いつつ、関西各地でHACCP導入セミナー等の講師も務める。主に初心者向けの講義には定評がある。著書に「実践版使えるHACCP(監修・広田鉄磨)」