

# HACCP適用から 食安全国際規格へのステップアップ

連載 第1回 HACCP義務化後の日本の現状

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事  
広田 鉄磨

## 序文

2020年6月に公布され、わずか一年の猶予期間を経て、2021年6月1日をもって全面施行となったはずのHACCP、どの国をみても、このようなハイペースで物事を運んでいる国はない。しかしながら、主たる推進役であるはずの厚生労働省には、ごくわずかなHACCP関連予算しかつかず、農水省の補助金給付事業もまた相も変らぬ高度化支援を底流としたものであって、あくまで輸出促進を目標としていることを考えると、一般の中小零細の食品事業者には十分な指導や支援が行われていることは期待できない。保健所が中心となって事業者へ提供してきたHACCP研修も、受講した事業者たちからは「腑に落ちない」内容としてしか受け取られておらず、「こんなものがHACCPなの?」という落胆の声が聞こえてくる。

金もなし、役所からのまともな指導もなし、さらにはコロナ禍で保健所の食品衛生課から人材が引き抜かれ、緊急事態対応に当たっていると、有無を言わせぬHACCPの急激なる全面展開であれば、我々の周囲は阿鼻叫喚に満ち満ちているはずだが、周りには不気

味なほどの静寂しかない。保健所では、手引書に忠実に従う衛生管理の推進のみが語られ、困惑している事業者の下に、はせ参じるわけでもなく、事業者から問い合わせがあったときにのみ「手引書に書いてある通りにやってください」と判を押したような回答をする。しかし、事業者がどこまで手引書に忠実であるかのチェックまではしない。予定調和という言い方をすれば、見事なほどの予定調和だが、このような、なんら自分たちのやっている業務に疑問を持たず、どこまで信頼性があるのかも不

明な文書をテキストとして掲げ、文書の内容をレビューすらすることなく（技術検討会がそれをやっていることにはなっているが、到底まともなレビューがあったとは思えない内容となってしまう）、従順に文書に従うことのみを標ぼうする社会体制が、真の意味でHACCPの推進にマッチしていると言えるのだろうか。

保健所のかたくなとも言える対応の依り代となっているのが、**図表1**の「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」の一部改正の通知であって、

図表1 厚生労働省「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」の一部改正について（一部）

<p style="text-align: right;">業生食監発 0525 第1号 平成 30 年 5 月 25 日</p> <p style="text-align: center;">( 都 道 府 県 ) 保健所設置市 特 別 区</p> <p style="text-align: center;">衛生主管部 ( 局 ) 長</p> <p style="text-align: center;">厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 ( 公 印 省 略 )</p> <p>「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」の一部改正について</p> <p>食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定については、「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」(平成29年3月17日食監発 0522 第1号、最終改正平成29年6月22日食監発 0622 第1号、以下「ガイダンス」という。)を示しているところである。</p> <p>これまで、食品等事業者が衛生管理計画を策定するHACCPの内容について、食品衛生法等の一部を改正する法律案の策定を進める中で、内容が分りづらいなどの指摘があったことから、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする「基準A」については「HACCPに基づく衛生管理」、コーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とする「基準B」については「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と内容を明記することとしたほか、手引書に衛生管理計画の例示を加える等所要の改正を行ったので、御し知いたたくとも、貴管下関係者への周知方よろしくお願ひいたします。</p> <p>なお、当該ガイダンスは、今後も必要に応じて見直しを行うこととしていることを申し添えます。</p>	<p style="text-align: right;">(別添)</p> <p style="text-align: center;">食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス (第3版)</p> <p style="text-align: right;">平成 29 年 3 月 17 日 (最終改正：平成 30 年 6 月 25 日) 厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課</p> <p>1 趣旨 厚生労働省では、平成28年12月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPによる衛生管理の制度を定めている。</p> <p>制度に際しては、食品等事業者は一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理のための計画を策定することとしている。このHACCPに沿った衛生管理については、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」を原則とするが、小規模事業者及び一定の業種については、コーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を定めることとなる。</p> <p>食品等事業者団体においては、「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への対応のための手引書を策定し、事業者の指導を受け、厚生労働省においては、策定過程で助言、確認を行った手引書を都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資することとしている。</p> <p>本ガイダンスでは、手引書作成のための手続き、作業の順序、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について整理する。</p> <p>なお、本ガイダンスは、必要に応じ見直しを行うこととする。</p> <p>2 衛生労働省の手引書作成支援及び確認 (1) 事業相談 食品等事業者団体は、食品等事業者向けの手引書の作成にあたって、必要に応じて衛生労働省に対し事前相談を行うことができる。</p> <p>(2) 検討段階での情報及び意見の交換 食品等事業者団体は、本ガイダンス等を参考に手引書を作成する過程で、必要に応じて衛生労働省と情報、意見交換を行うことができる。衛生労働省は、必要に応じて食品衛生管理に関する技術検討会、厚生労働科学研究センターの協力、助言を得て食品等事業者団体の手引書作成の支援を行う。</p> <p>(3) 食品衛生管理に関する技術検討会での確認 食品等事業者団体は、作成した手引書について、厚生労働省の確認を要請することができる。厚生労働省は、食品等事業者団体が作成した手引書について、食品衛生管理に関する技術検討会において、危惧要因分析や一般衛生管理の内容、GDP(重要管理点)の特定及び(管理基準)の設定、衛生管理計画、手引書及び記録様式の例示等が適切か否かの確認、必要に場合の専門的・技術的な観点からの助言を行う。</p> <p>(4) 厚生労働省から各都道府県等への手引書の通知・公開 厚生労働省は、食品衛生管理に関する技術検討会が内容を確認した手引書を都道府県等へ通知し、都道府県等は手引書を踏まえて監視指導を行う。また厚生労働省のホームページに掲載するなどして手引書の周知を図る。</p>
---	--

(出典： <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000335874.pdf>)

このおかげで上意下達を旨とする役所群においては、手引書準拠が金科玉条となってしまった。しかし、この通知が出されたのは、最新のもので平成30年5月25日である。ところが、後出の「手引書というもののメリット・デメリット」の章で述べる、現存する「考え方を取り入れた」手引書群の割しかこの時点で上梓されていなかったのだから、まさに空手形。「今後支払い能力を充実させていくので、今はこの手形で支払うことを許してくれ」と泣きを入れていたような次第であった。その後、やっと2020年になってから手引書が乱発されたが、そのクオリティについての意見を求めるパブコメすら実施されないまま、ギリギリセーフの発車にこそ意味があるとばかりに制度化の幕が開いた。

以前は、大規模の事業所でのHACCPの導入率はまずまずだが（それも自治体HACCPまでカウントした水増し計算で）中小は程遠いと、中小を鼓舞するような統計データを農水省は定期的に発表していたが、制度化以降は、100%達成されたとも、未達であるとも、何も言っていない。まるで「法制化されたのであるから、うまくいっているはず」と言わんばかりである。

## 手引書というもののメリット・デメリット

以前、日本のHACCPがいかなるものになるか、まだ茫洋としていたころ、普及のための地ならしを目的としたHACCPセミナーの一つに

参加したことがあるが、そこで今回の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のプラットフォームを作った方の（当時はまだご本人も明瞭な設計コンセプトはお持ちではなかったはずだが）「これ以上に簡単なものはないというほど簡単なものにしますから!」というメッセージに、取り巻き衆が「お願いします!」とニコニコと応じていたのを今でも鮮明に思い出す。「明瞭な設計コンセプトもないうちからゴール（成果物）が設定できるのか?」と、いぶかしくは感じたが、役所というものが目指す成果物が垣間見えた瞬間であったかもしれない。役所にとっては、制度の運用が第一の関心事であって、今から導入するHACCPが実効性を持つか否かなどは、その関心の外に置かれているのであろう。厚生労働省に関して言えば、あの悪名高い「総合衛生管理製造過程」での惨憺たる敗戦の記憶がまだ新しいであろうから、まさか同じ過ちを繰り返そうとしているなどは信じられないというのが、当時の私の偽らざる心情であった。

イギリスにSFBB (Safer Food Better Business) という飲食店・ケータリング・給食向け簡略版HACCPがある。海外からの情報を読み解く限りでは、紆余曲折を経ながら徐々にではあるが定着してきているように見える。ECの視察団が、外交上、慎重に言葉を選びながらではあるものの「あまりに簡略化されていて、これで本当に機能するのか要観察」といったメッセージを残し、その後の続報に期待していたが、イギリスのEU離脱をもって、続報が出

てくる可能性は打ち砕かれた。ECから見て将来が不安視されたSFBBであったにもかかわらず、日本ではそれに範をとるだけにとどまらず、簡略化をさらに推し進めるというガラパゴス的進化が起きてしまっている。

今ではSFBBが日本の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のテンプレートとなったことを話題にする人はほとんどいないが、厚生労働省のHPにあるHACCP手引書群のなかで、同省自らが著したものとされる「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」と題された11編の中で、「付録II」とされているものが、このSFBB、それもその旧版の和訳であることを見て取ってほしい。

和訳が拙いために失笑を買うような表現も見られ、例えば、**図表2**のように、「洗浄が必要なアイテム」にレジ、「洗浄と殺菌が必要なアイテム」に電気スイッチや電話とくれば、「イギリスのレストランのレジ、電気スイッチや電話はすべて防水・耐薬剤仕様なのか?」と漫才のネタになるような気がするのは私だけではないだろう。和訳の拙さは脇においても、なぜ飲食向け簡略版HACCPを乳・乳製品工場、食肉加工場、清涼飲料工場など、飲食とは無縁の業種のための参考文書として置いておかねばならないのか、根本の意図が全くつかめない。

手引書本文を広げてみると、乳・乳製品工場、食肉加工場、清涼飲料工場で、なぜ魚が原材料として入ってくるのかと怪訝に思う(**図表3**)。よく見れば、すべて同じ図柄のペー

図表2 厚生労働省「HACCP 導入のための手引書」付録II (一部)

安全ポイント	あなたならどうしますか？
<p>店舗内を歩いて、洗浄及び掃除しなければならないアイテムを全て書き出すこと。この内容は業種により変わってくる。</p> <p>アイテムによっては掃除すべき頻度が異なるだけでなく、殺菌が必要な場合もある。全てのアイテムを殺菌する必要はない。食品(特に無包装の食品)に直接触れるアイテムや頻繁に触るドアノブなどを殺菌すること。</p> <p>また、生肉または鶏肉及び卵、あるいはそれらのドリップ及び漏れが触れた作業台の表面またはその他のアイテムも殺菌する必要がある。</p> <p>洗浄及び掃除するアイテムについては、このシートの裏を参照すること。</p>	<p>以下の例を参照すると良い：</p> <p><b>洗浄が必要なアイテム</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レジ・カウンターの上</li> <li>・棚</li> <li>・床、壁、天井</li> <li>・冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵ショーケース(解凍が必要な場合あり)</li> <li>・貯蔵庫</li> <li>・ゴミ捨て場、排水管</li> <li>・トイレを含む従業員区域</li> <li>・流し、石鹸ボウル</li> <li>・コーヒーマーカーなど稼働部分のある器具</li> </ul> <p><b>洗浄と殺菌が必要なアイテム</b></p> <p>食品に触れるアイテム</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業台の表面</li> <li>・食品を陳列するトレイ</li> <li>・器具 例：アイスクリームの機械やトング</li> </ul> <p>頻繁に触るアイテム</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・再利用可能な布巾</li> <li>・ゴミ箱、ほうき、モップの柄</li> <li>・ドアノブ、蛇口、<u>電気のスイッチ</u>及びコントローラー</li> <li>・電話</li> </ul>

(赤色の下線は筆者による)

(出典：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html)

図表3 厚生労働省「HACCP 導入のための手引書」本文 (一部)

### 1) 原材料の受け入れ

原材料の受け入れ時や保管時に注意しなければならないことを確認しましょう。搬送に使用した容器を調理場などの清潔な区域へ持ち込まないことも大切です。

**原材料の受け入れ(検収)時の確認事項**

■状態の確認


- ・外箱に異常はないか(包装の破れ、液もれなど)
- ・商品名や数量など注文したものが納品されたか(数量が違うとき(多いとき、少ないとき)は気をつけましょう)。
- ・製品の汚れ、いたみなど異常がないかを確認しましょう。
- ・入荷時間や異臭・色調などの五感の検収も重要です。

■品温の確認

- ・冷蔵品、冷凍品についてそれぞれに適切な保存温度で納品されたか確認しましょう。

■表示の確認

- ・期限表示
- ・アレルギー物質の有無
- ・保存方法など(メーカーが指定している製品の保存温度等を確認しましょう)。



表面温度計で品温をチェック

冷凍加熱食肉製品(加熱後包装)	
品名	ハンバーグ
原材料名	鶏肉(中肉、胸肉)、たまご、つばね(豚肉、牛(絞)肉)、豚脂、小麦粉(強力粉)、食塩、食酢、調味料、卵黄、卵白、パン粉、ソーダ(トートメッシュ、ソルトペースト)、シロアリ駆除剤(液剤)、ワイン、食塩、醤油、食酢、卵黄、卵白、パン粉、たまご、つばね、食塩、食酢、しょう油、カラメル色料、【20食 200gあたり1食あたり】
内容量	200グラム (個包装(60グラム))
賞味期限	内容の表に記載してあります
保存方法	1-8℃以下で冷蔵して下さい
調理方法	加熱して召し上がってください
製造販売元の名称	国産(国産)食品株式会社
販売所	ABC株式会社、ABC 東京都ABC区ABC
製造方法	焼いた後にパック詰めを行います

(出典：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html)

ジがどの手引書にもはめ込まれており、この11編の手引書がいかにかたじけなく粗製乱造で作られたものであるかを露呈してしまっている。

厚生労働省による手引書の作成は、平成27年度10月をもって打ち止めとなっているが、なぜ撤去もせずに、このように無益な文書類の残骸をさらし続けるのか、その意図は杳としてつかめない。文書作成者をさらしものにして反省を迫っているのかといえば、そうでもないようだ。幸いにも、どの国からも「これはいったいどんな意味なのか?」といった問い合わせを受けていないが、もしも質問されたとしたら汗顔もの、穴が入ったら入りたい気持ちになるだろう。

その後、手引書作成プロジェクトは業界団体の手に引き継がれ、今(2022年1月7日時点)では「HACCPに基づく衛生管理」向けが6編、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」向けが113編上梓されているが、後者の「考え方を取り入れた」手引書のほとんどが通知の出た平成30年以降に作成されたものであることは、読者の記憶にとどめてほしい。「考え方を取り入れた」手引書こそ、日本の食品産業の98%以上を占める中小零細事業者向けであるわけだが、すべて「衛生管理計画」がお仕着せのように与えられており、まるでチェックリストのように毎日〇×判定を書き入れていく形式となっている。SFBBでは「Book」、強いて訳せば「日記帳」に、飲食店の店長が気付いたことを自由記述形式で書き込んでいって、PDCAを回していくことになってい

ISOS April 2022 85

る。そんな自主性の尊重は「考え方を取り入れた」の衛生管理計画には見られない。本来HACCPとは、自主的なものであるべきはずだが、ガラパゴス諸島という隔離された特殊環境下では、お仕着せのものとなってしまうものらしい。

また、「考え方を取り入れた」手引書の中に記載された重要管理点が、実際に起きている食中毒事件の事例をうまく反映しておらず、「こんなこともあるかもしれない」といった思い付きゲーム感覚で導き出されたものであったり、一般衛生管理項目が(重要管理点とは無縁の)、まずは一般衛生管理ありきのものであったりと、非常に稚拙な構成になっているものが多く、その実効性には大きな疑問がつく。そして、事業者にとっては困ったことに、自分たちが扱っている商品群が一つの手引書では網羅できないこともあるというので、それがために、もし手引書に忠実に従った衛生管理計画を作成するとすれば、あっちの手引書からあれとこれ、こっちの手引書からあれとこれという風に、一つの事業所で設定しないといけない衛生管理項目がどんどん膨れ上がってしまうことになる。

一例を挙げると、街の豆腐屋では「小規模な豆腐類製造事業者向け:豆腐・豆乳・オカラ編」(または「同:油揚げ、がんもどき、オカラドーナツ編」)を参照すべきなのであるが、この文書の中で定義されているオカラは、デキャンターから吐き出されてくる副産物としてのオカラそのものであって、多くの街の豆腐屋

が販売している総菜として味付け調理されたオカラではない。であれば総菜としてのオカラは、どの手引書を参考にすればいいのだろうか? 総菜としてのオカラというその名の通り「小規模な総菜工場」を参照してみると、そこには「豆腐類製造事業者向け」とはまったく毛色の違う衛生管理項目が書き連ねられている。もし、保健所が杓子定規に「『小規模な総菜工場』を参照しなさい」と指導するのであれば、これは街の豆腐屋を「大した販売量でもないオカラのために、そんなにたくさんのチェックをやらないといけないのなら、いっそ総菜オカラの製造販売などやめてしまえ!」といった自暴自棄の廃業宣言へと誘導することになるだろう。

## これからどうするのか

筆者に言わせると日本のHACCPは、対等性の観点から日本に食品を輸出している国々に対してHACCPを求めることができるようになる、という政策目標を達成するために、自国でのHACCP導入率を表向き100%までに高めるという「ツール」として使用されたに過ぎないという感を否めない。その中に、食品安全担保の実効性確保という概念は浸透していない。そういえばHACCP制度化の議論が巻き起こったころまでは、厚生労働省は、日本の食中毒の潜在的な患者数は「統計の100倍~1,000倍ともされ」(正直に言うところ、と前置きをして当時の厚生労働省幹部が「まあ、3,000倍かそれ

以上ですね」と告げてくれていた時もあった)、日本の食品安全が危険な状況にあることを認めていた頃もあった。科研費を使って宮城県で行われた潜在的な食中毒患者数の推計値を日本全国に延伸し、そこにアメリカでの死亡率をかけたら、日本での食中毒による死亡者数は1,000人程度となる。人口比を考慮すると、アメリカで年間3,000人の食中毒死亡が算出されて、あたふたと食品安全強化法を公布に向かったという、人口当たり死亡率とほぼ同じ。「アメリカが危機感を持つなら、日本が危機感を持つのは当然」という共通認識がそこにはあった。だからこそHACCPを導入しないと行けないと、国内問題への対応が当初の目標であったはずだ(図表4)。

しかし、制度化のルールが敷かれ、自治体などの説明会に参加してみると「日本では今までも皆さんがしっかり食品安全を担保してきた。HACCPが始まるからといって特別に何か追加でやってもらおうというのではなく、単に今、当然のように無意識でやっていることに形を付けるだけのことです」と変わり、日本のHACCPは本来の目標を見失い、無意識行動のビジュアライゼーションツールとなり果ててしまった。国民からの抵抗が少なくなることは、行政目標であるHACCP導入率を表向き上昇させることには非常に好都合であったろう。しかし、その対価としてHACCPの実効性を失ってしまったことは、日本のHACCPの将来への大きな禍根であろう。

しかしながら、いったんこうして法

制度となって動き出してしまった以上は、この国でビジネスを行うものとしては(どんなに中身が陳腐であろうが、お粗末であろうが)法令順守が義務となる。しかしながら、例えば、公道で車を運転する人は自動車運転免許を携帯しないとイケない、交通法規を守らないとイケないというのが法制度であって、それに対して、公道でいかに自動車というものの本質価値を發揮させるかという付加価値部分(早く、安全に、快適に、ドアからドアへと人とモノを移動)については、運転者にゆだねられている。

HACCPも同様で、「手引書を参考にした」と言いさえすれば、それで法制度部分は簡単に満たすことができる。その後、実際に食品安全事件をいかに予防していくかという本質価値部分については、じっくり時間をかけて「勉強をし」「重要管理点や衛生管理計画の見直しをし」「本当に自分たちの事業所にあった形に再構成する」のステップを踏めばいいのではないか。

日本食品衛生協会や食産センターが、そのセミナー・研修の中でいみじくも強調していたように「最初から完璧である必要はない」という助言は、こういう時にこそ生きてくる。もし保健所から「手引書通りにやれていないじゃないか!」といったおしかりが入るのであれば、「HACCPというものは、PDCAサイクルを無限に回していくプロセスであると理解している。自分たちは、まず、できるものから取り組むという最初のサイクルを開始したところだ。今回のサイクルでも、いろんなトラブルに遭遇するだ

図表4 厚生労働省 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会  
最終とりまとめ(平成28年12月)の「Iはじめに」(一部)

## 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ

平成28年12月

我が国では、これまで、食品衛生法に基づく規格基準等、各種の衛生規範、大量調理施設衛生管理マニュアル、ガイドライン等に基づき、食品や業態の特性に応じて衛生管理の向上に取り組むとともに、平成7年以降は「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、様々な施策により、HACCPの普及を図り、大規模事業者を中心に普及が進んできた。一方、中小事業者については、「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」提言(平成27年3月)に基づく普及策を進めているが、依然として、その普及が課題となっている。

こうした取組みによって、国内の食品の安全性の確保が図られてきたが、国内での食中毒の発生状況は、厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約1000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向が見られている。

厚生労働科学研究によれば、臨床検査施設での検査結果等から推定されたサルモネラ等の食品媒介感染症被害実態は、食中毒統計の100~1000倍ともされ、今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される。また、ここ数年の状況をみると、ガラスや金属等の危害性のある異物混入等による食品回収事例の告知件数が増加傾向にある。

(出典 : <https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinanzentbu-Kanshianzenka/0000147434.pdf>)

ろう。それらすべてを肥やしとして、将来の改善に向かっていくつもりである」と撥ねつけてはいかがだろうか? 「それでもやはり手引書どおりでないと…」と食い下がってくるような文書至上主義に凝り固まった人間が保健所にいるとは思えない。

連載最終回の「日本の食品業界における今後の課題」でも詳述するが、HACCPの本質価値部分はすでに役所の手を離れており、今は我々の掌中にある。我々事業者が自らの信じる方向で、本質価値を最大

限に發揮できるようにコースを設定できるのであるから、それを最大限に利用しない手はない。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ  
代表理事

広田 鉄磨(ひろた てつま)

ネスレの国際部門に所属、アジア・オセアニア・アフリカ地域でISO 22000、GFSI承認規格を展開するミッションを担当。日本発の食品安全マネジメント規格を推進する食品安全マネジメント協会設立に準備段階から関与。かたわら、関西大学に勤務、食品安全分野で教鞭をとる。