

## 新型コロナ受け、食品衛生管理で注意喚起図る動き

### 日本では来年6月に HACCP 完全制度化

新型コロナウイルスの収束が見通せない中、食品の衛生管理や安全性に関して、改めて注意喚起をする動きが海外で見られた。英国の食品基準庁(FSA)は食品業者向けにガイダンスを作成し、各業者が定めている HACCP(ハサップ)手順を場合によっては更新する必要がある、などと指摘した(\*1)。スイスに本拠を置く世界有数の認証企業 SGS(Société Générale de Surveillance)も、食品業界が考慮すべきポイントを整理しながら解説した(\*2)。飲食店の休業・再開や、食品の宅配・テイクアウトの増加など、食のサプライチェーン(供給網)に生じた変化は、衛生管理の面にも影響が及びつつあるようだ。

#### 「必要に応じ更新を」—英国 FSA

英国の食品基準庁は、宅配やテイクアウトが拡大していることを踏まえ、食品業者向けに衛生管理とアレルギー情報に関するガイダンスを出した。

電話、ウェブサイト、また他のオンラインプラットフォームで受けた顧客からの注文に対し、アレルギー情報の明確化、また調理から宅配に至るまでの衛生規範が示されている。「宅配を始める食品業者は、HACCP の手順を見直し、必要に応じて更新を」と指摘する。

配送車両についても「車両やコンテナが食品以外の輸送に使われていた場合、汚染リスクを避けるために洗浄が必要。HACCP 計画は、運ばれる食品の詳細が含まれるように更新する必要がある」としている。

#### 考慮ポイントを整理—SGS

一方、SGS は「新型コロナウイルスが食品産業に与える影響を探る」と題した記事を公表。世界の隅々にわたり影響を与えている新型コロナに対し、企業がどのように対応し、何を考慮すべきかに関する提言をしている。ビジネス上の課題としては、ビジネスを継続させるためには、従来の手順や要件の変更、従業員が感染した場合、組織全体への感染拡大防止

策の策定など、さまざまな要素について触れている。

食品メーカーとサプライヤーの課題として、対処すべき点として次の4点を挙げている。

- 原料サプライヤーが必要量を提供できない場合はどうすればよいか? サプライヤーが閉鎖された場合はどうするか?
- 私が必要とする製品検査の所要時間を満たすことができなくなった場合はどうすればよいか? 必要なサービスを全て提供できない場合は?
- 輸送の中断にはどのように対処すればよいか? 製品を市場に出せるか?
- 人との接触機会を減らすために、どのような対人のやりとりを変えられるか? リモートで行えるか?

また、企業では食品安全管理システムとして、次の分野について備える必要があるとしている。

- 危機管理に関する最新の方針
- リスク評価
- 緊急事態管理および緊急時対応計画
- 人事資料と記録
- 購買
- 不適合品の管理
- 外注/サプライヤー管理

- 逸脱
- 変更の制御
- 内部監査
- 文書と記録
- 苦情とリコール

マネジメントシステム、製品、サービスおよび要員などの分野で認定活動をする機関などをつくる国際組織 IAF (International Accreditation Forum=国際認定フォーラム)では、新型コロナ感染拡大に伴う対応として、リモート監査の許可およびその他必要な対応と手順についてアナウンスをしている (IAF MD3)。さらに、IAF MD4 には緊急時の対応として具体的な手順が紹介されている。

### 正常化へのロードマップ

SGS はまた、企業は新型コロナの世界的流行から段階的に正常に戻るためのロードマップ (行程表) を検討することが必要としている。例として、何週間も休んでいたレストランが営業を再開するに当たり、単に掃除や補充をするだけでは不十分だと指摘する。「オーストリアでは5月15日のレストラン営業再開に当たり、ウェイターは防護具 (PEP = Personal Protective Equipment) の着用が義務付けられる。他にもテーブルの間隔の制限、一緒に食事をするのが可能な人数の制限、また換気の改善に関する推奨事項が含まれている」としている。

ロードマップでは、段階的な仕事復帰の最中からその後までの継続的な安全性についても考慮する必要があるとしている。事業主は、施設に新型コロナウイルス (SARS-Co-V2) がいないかどうか、監視をする必要があり、さらに定期的な拭き取りテスト (swabbing and testing) を、衛生監視プログラムの一部とする必要があるとしている。

「新型コロナの世界的流行は企業に大きな影響を及ぼしているが、事業継続と緊急時対応の計画を見直し、さらに何が本当に重要なのかを明確にし、今後成長していくための新しい解決策を見いだす良い機会でもある」と指摘する。

### HACCP 導入の背景

HACCP は 2000 年代初頭の BSE (牛海綿状脳症) 問題を契機として導入が進み、欧州連合 (EU) や米国では義務付けられている (\*3)。フランス、英国、オランダの HACCP 導入率は既に 100% という (\*4)。

EU では全域で、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者に HACCP を取り入れた衛生管理が義務付けられている。米国では、2001 年の同時多発テロをきっかけに「食品防御 (Food Defense)」を強化すべきだとの考えが広がった。2011 年に食品安全強化法 (FSMA) が制定され、輸入食品を含めた HACCP の義務化が進められることとなった。

### 日本では

日本では、2018 年 6 月の食品衛生法改正を受け、2020 年 6 月から食品を扱う全ての事業者に対して HACCP の手法に沿った衛生管理が制度化された (\*5)。法施行から 1 年間は猶予期間で、2021 年 6 月から完全制度化となる。

1998 年に「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法 (HACCP 支援法)」が施行された。HACCP 導入に取り組む食品事業者に対し、長期低利融資などの措置で後押しをしてきた。

民間レベルでもさまざまな取り組みが行われている。厚生労働省はホームページで「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の

ための手引書」と題して、業界団体などが作成した多数の手引書を紹介している(\*6)。改訂版を含めるとその数は約 90 種類に及ぶ。

牛乳乳製品関係では、日本乳業協会が 2019 年 3 月、「牛乳・乳飲料製造の衛生管理計画作成のための手引き」を公表している。また宅配の牛乳乳製品については 2019 年 11 月、全国牛乳流通改善協会が「牛乳販売店等における牛乳乳製品等の宅配」を公表。また中央酪農会議は 2020 年 2 月に「集乳業(クーラーステーションでの集送乳業務)における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を公表し、業界全体で取り組んでいる。

日本フードサービス協会では「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」を 2019 年 3 月に公表している。

さらに HACCP は、日本から食品を輸出する際にも認証が必要となる場合が多い(\*7)。安倍政権は、成長戦略の一環として農林水産物・食品の輸出額を 1 兆円まで拡大することを目標に掲げたが、達成するためには食品事業者の HACCP による衛生管理は必要不可欠だろう。半面、2019 年に東京都が行った調査の結果によると、HACCP の認知度は約 50%にとどまっている(\*8)。

## おわりに

米国、英国などでは食肉関連の工場内で新型コロナウイルスの集団感染が起り、一部で食肉の供給が滞るなど影響も大きかったが、日本では今のところこのような事態は発生していない。過去を振り返ると、食品工場での食品衛生関連の事故はあった。しかし現在、欧米での集団感染のような問題が起こっていないのは、過去の経験が生かされており、徹底した社員教育と衛生管理がなされているためだろう。

日本では HACCP の本格導入まであとわずか。食品の安全性を確保し国民の食生活を守りつつ、国産農林水産物などの輸出拡大を図るためにも、HACCP の導入には食品業界全体で対応していく必要がある。

## \*注

- 1) “Food safety for food delivery” FSA, 6 May.  
<https://www.food.gov.uk/business-guidance/food-safety-for-food-delivery>
- 2) “NAVIGATING THE IMPACT OF COVID-19 ON THE FOOD INDUSTRY” SGS, 3 May.  
<https://www.sgs.com/en/news/2020/05/navigating-the-impact-of-covid-19-on-the-food-industry>
- 3) 「HACCP の各国の導入状況」日本食品衛生協会  
[http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp\\_sec02.html](http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_sec02.html)
- 4) 「日本版 HACCP いよいよ義務化へ」三菱 UFJ リサーチ&コンサルティングレポート  
[https://www.murc.jp/report/rc/journal/quarterly/quarterly\\_detail/201604\\_148/](https://www.murc.jp/report/rc/journal/quarterly/quarterly_detail/201604_148/)
- 5) 「食品衛生法の改正について」厚生労働省  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>
- 6) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」厚生労働省  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)
- 7) 「食品の輸出に求められる HACCP の概要」農林水産省  
<https://www.maff.go.jp/kinki/seisan/nousan/yusyutu/attach/pdf/seminar-53.pdf>
- 8) 「令和元年度第 2 回インターネット都政モニターアンケート『食品の安全性について』調査結果:Q14 HACCP の認知度」東京都

[https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodoha  
ppyo/press/2019/09/24/01\\_14.html](https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodoha<br/>ppyo/press/2019/09/24/01_14.html)

(資料閲覧時期:2020年7~9月)

(Jミルク 国際グループ 御手洗 伸)