

食品衛生法改正に伴うHACCP制度化等に向けた取り組み (R1年度～R5年度までの実績)

(公財) 島根県環境保健公社

○原 孝宏 石原 正彦 下前 さおり
櫻井 奈央 石田 範子 柳 俊徳

1. はじめに

H30年に公布された改正食品衛生法において、原則として全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理を行うことが制度化された。コーデックスのHACCP 7原則に基づいて計画を作成し管理を行うことが原則であるが、小規模事業者等については各業界団体が作成した手引書の内容を参考に衛生管理を実施する。一方、他社との差別化を目指す事業者は、HACCPの民間認証へのステップアップを図るなど、取り組みが多様化、複雑化している。

またJAS法、食品衛生法、健康増進法の3法の食品表示に係る規定を一元化した「食品表示法」がH27年に施行され、新たな食品表示制度が開始されたが、その後も部分的な改正や新たなガイドラインの策定などが次々と行われている。

このような中で、衛生管理および食品表示の課題について事業者が個別の具体的な相談・支援を受けられる体制の整備、加えて HACCP に沿った衛生管理や新たな食品表示制度に関する研修会実施が必要であった。

当社は、島根県及び松江市より、相談窓口の設置、アドバイザー派遣、研修会等の事業（表1）を

受託し、R1年度～R5年度までの5年間で、相談対応・アドバイザー派遣1,250件、研修会への参加者2,340人に及ぶ食品事業者支援事業を実施したので、その実績を報告する。

2. 事業の進め方及び事業実績

事業を遂行するにあたり、まずは部内の専門職を参集した「食品プロジェクトチーム」を編成した。その後、各事業実施要領等の作成、社外アドバイザーの公募・委嘱を行った。さらに、事業内容について当公社HPへの掲載及びリーフレットの配布を行い、広く周知した。

事業開始後は、島根県しまねブランド推進課、島根県薬事衛生課、松江市保健衛生課、各保健所、民間の専門家等と連携し、食品事業者の様々な課題に対応した（表1）。

1) 衛生管理・食品表示の相談窓口設置

メール、電話、対面にて、5年間で衛生管理の相談は223件、食品表示の相談は805件対応した（図1）。特に HACCP 制度化に関する事案が多く、

表1 島根県、松江市からの委託内容（食品支援事業）

No.	委託事業	R1	R2	R3	R4	R5	事業概要	島根県	松江市
1	衛生管理AD派遣	●	●	●	●	●	社外・公社衛生管理ADの施設訪問による助言（衛生管理等の改善提案）	●	
2	衛生管理相談窓口の設置	●	●	●	●	●	公社衛生管理ADによる相談対応	●	
3	HACCP手引書説明会	●	●	●	●	●	国が確認した手引書の説明会（小規模な飲食店など8業種）	●	●
4	HACCPプラン作成研修		●	●			HACCP認証コンサルタントを講師とし、座学によりHACCPプランを作成	●	
5	HACCP AD派遣				●	●	コーデックスHACCP導入を目指す事業者への支援（HACCP関連書類の作成支援）	●	
6	食品表示研修	●	●	●	●	●	食品表示ADによる研修会の開催	●	
7	食品表示相談窓口の設置	●	●	●	●	●	食品表示ADによる相談対応	●	

※ AD : アドバイザー

個別に対応することで衛生管理計画の作成を支援することができた（図2）。

食品表示の相談では、表示全般についての相談が多く、コロナ禍においては、ネット販売を目的とした冷凍食品や冷凍流通品などの相談が増加した（図2）。

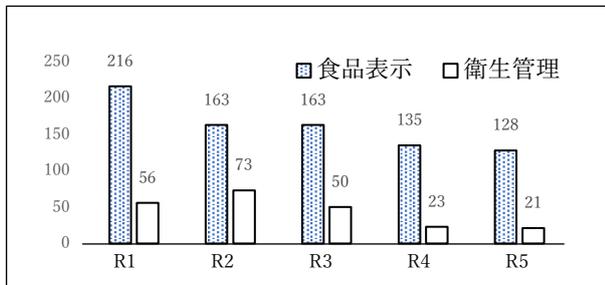


図1 相談窓口対応数の推移 (件)

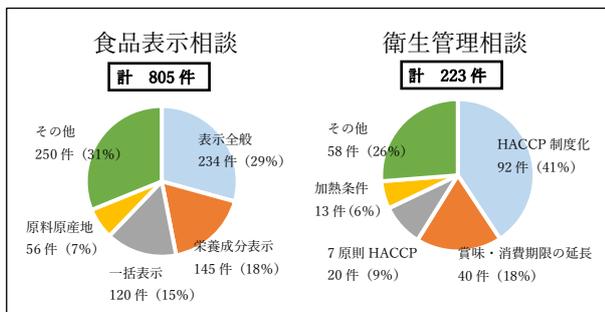


図2 相談内容の内訳

2) アドバイザー派遣

衛生管理アドバイザー派遣は、5年間で226件実施した。本制度を利用された主な目的は、この5年で「製造現場の5Sに関する相談」から「従業員教育」や「HACCPの検証」に変化した。

HACCPアドバイザー派遣では5社の民間認証取得をサポートした。

3) 研修会の開催

HACCP手引書説明会は、5年間で1,135名が参加し、計51回、8業種、県内10会場で開催した（表2）。本説明会は、事業者自らが衛生管理計画を作成できるようになることを目的とし、講座に加え衛生管理計画作成演習を行った。

食品表示に関する研修は、5年間で1,209名の参加があった。R1年度は、新制度対応のための表示作成支援研修を中心に、計67回、県内37会場

で開催した。R2年度からは表示作成時の留意点や法改正情報の提供をテーマに、計10回、県内8会場で開催した（表2）。

HACCPプラン作成研修は、2年間で43社が参加し53品のHACCPプランを完成させた。

表2 研修会実施回数の推移と参加者総数

年度	実施回数 (回)					参加総数 (人)
	R1	R2	R3	R4	R5	
手引書説明会	5	11	12	11	12	1135
食品表示研修	67	2	2	3	3	1209

3. 考察及びまとめ

HACCP手引書説明会終了後、「HACCPは煩雑という固定概念があったが、やるべきことが明確になった」との声を多く聴くことができた。一方で、これまで許可業種ではなかった漬物製造者を対象とした説明会では、「食品衛生に関わる講習」を初めて受講する方、個人経営、高齢者が殆どであり、理解度に差が生じた。HACCPの話をする前に、基本的な衛生管理講習を行う必要性を感じた。また、コーデックス7原則12手順に基づくHACCPについては、本HACCPシステム構築に挑戦したい事業者は一定数あるが、導入・運用を指揮できる人材がないことで立ち止まっているケースが多くみられた。

食品表示については、個人経営等の小規模事業者にとって1から作成することはハードルが高く、「何をどう調べて進めたら良いか分からない」状態に陥っていた。また、製品の原材料、製造工程等の把握が不十分で、食品表示作成に時間を要するケースも散見された。

小規模事業者は人員不足のため日々の製造・調理に忙殺され余裕が無い状態であり、HACCPに沿った衛生管理や食品表示作成、更には従業員教育に手が回らない現状がうかがえた。特に法令に適合した食品表示を作れないことで、優れた地元産品の衰退を招くことは残念である。

衛生管理・食品表示共に、事業者ごとに抱える課題は様々である。事業者の要望やレベルに合わせた細やかな支援は、今後も継続する必要があると思われる。