

HACCPの導入義務化に備え、動き出せ

世界の主要国で食品製造における衛生管理手法であるHACCPの義務化が進む一方で、日本での普及は、依然停滞している。続発する食品事故や政府が取り組む食品の輸出拡大路線の中にあつて、中小事業者への浸透・定着に向けて、HACCPの義務化も視野に入ってきた。

日本でのHACCP普及は停滞

食品の製造または加工における一般的な衛生管理については、FAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同食品規格委員会であるコーデックス委員会が国際標準となるガイドラインを示しています。効果的に問題製品の出荷防止につなげる工程管理システムであるHACCP（危害分析・重要管理点、Hazard Analysis and Critical Control Point）は、そのガイドラインの付属文書（注1）として一九九三年に初めて記載されました。

HACCPは、原料の受け入れから最終製品までの全ての工程において、あらかじめ発生し得る危害要因を特定し、それらの発生要因や防止措置を明らかに（Hazard Analysis）し、その

危害の発生防止（予防、除去、許容レベルまでの減少）の上で、特に重要な工程（Critical Control Point）を特定して、そのポイントを継続的に監視（モニタリング）・記録する工程管理のシステムです。

HACCPでは、従来の最終製品の抜き取り検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができること、食品の安全性に係る問題が生じた場合でも、モニタリング結果を記録・保存しているため、製造または衛生管理の状況を把握することができ、原因の究明が容易にできるという特長があります。

日本でも食品の安全性の向上と品質管理の徹底への社会的要請に応え、九八年に「HACCP支援法」が制定され、HACCPを推進してきま

したが、残念ながら今のところ、普及はあまり進んでいません。

現在、日本では、食品の製造または加工に取り組む事業者は、食品衛生法第五〇条に基づき都道府県などが定める衛生管理上講ずるべき措置に関する基準（以下、管理運営基準）を順守することが求められています。

一方、この管理運営基準とは別に、HACCPの概念を取り入れた食品の衛生管理手法として「総合衛生管理製造過程承認制度」があります。この制度は、九五年の食品衛生法の改正により創設され、営業者からの任意の申請に基づき、施設ごと、食品ごとに厚生労働大臣による承認が与えられるものです（注2）。なお、二〇〇〇年には、承認施設で製造した食品を原因とする大規模な食中毒が発生したことを受け、制度の強化



東海大学 海洋学部水産学科食品科学専攻 教授

山本 茂貴 Shigeaki Yamamoto

やまもと しげき
1954年兵庫県生まれ。獣医師、農学博士。81年東京大学大学院農学系研究科修士課程修了。2002年国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長を経て、13年から現職。日本食品微生物学会理事、獣医疫学会会長などを兼任。

表1 食品製造業におけるHACCPの導入状況

	全体	中小規模層 (1~50 億円未満)	大規模層	
			50~100 億円未満	100億円 以上
1996年度	15%	16%	68%	73%
2010年度	19%	22%	77%	73%
11年度	24%	27%	67%	76%
12年度	24%	27%	80%	84%

出典：1996年度は「食品産業動向調査」、2010~12年度は「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」（農林水産省調べ）

表2 海外のHACCP制度

米国 【HACCP導入食品】 1997年より、州を越えて取引される水産食品、食肉・食鳥肉およびその加工品、果実・野菜飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け。 【食品安全強化法】 2011年1月に成立した「食品安全強化法」は、 ①米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設のFDA（米食品医薬品局）への登録とその更新を義務付けており、 ②また、対象施設においてHACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付けている。
EU 【HACCP導入食品】 2004年より、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者はHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け（水産食品、食肉、食肉製品、乳、卵・卵加工品、ゼラチンなどは詳細要件有り）。 なお、中小企業や地域における伝統的な製法などに対しては、HACCP要件の「柔軟性」（Flexibility）が認められている。
カナダ 【HACCP導入食品】 1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCPを義務付け。
オーストラリア 【HACCP導入食品】 1992年より、輸出向け乳および乳製品、水産食品、食肉および食肉製品について、順次、HACCPを義務付け。
韓国 【HACCP導入食品】 2012年より、魚肉加工品（かまぼこ類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類、まんじゅう類、麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）について、順次、HACCPを義務付け。
台湾 【HACCP導入食品】 2003年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCPを義務付け。

が行われました（注3）。

このほか、地域の食品製造業の衛生管理水準の向上や、農業・水産業の振興の観点から、九〇の自治体が食品関連事業者を対象に、HACCPの考え方を参考にした衛生管理に関する認証制度などを策定し、運用しています。

こうした諸制度を事業者に普及させるため、標準モデルなどの情報提供や専門家による技術研修、講師派遣といった多様な取り組みも行われています。しかし、行政によるこうした諸制度やソフト面での推進とは裏腹に、HACCPの浸透は依然道半ばの状況にあります。

農林水産省が実施した二〇一二年度食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査によると、HACCPは、大規模層（食品販売金額五〇億円以上）では八〇%の事業者において

導入済みです。しかし一方で、食品製造業者の大宗を占めていると考えられる中小規模層（同一五〇億円未満）では二七%にすぎません（表1）。

海外ではHACCPの義務化進む

また、海外に輸出される食肉や水産食品を処理、製造加工する施設については、相手国の規則に基づく施設基準の適用、衛生管理の実施が求められます。米国、EU、カナダ、オーストラリア、韓国、台湾などでは、HACCP制度の義務化が進んでおり（表2）、この動きに対応するため、厚生労働省は、輸出向け食品製造の衛生管理に関する実施要領を策定し、都道府県および地方厚生局による現地調査などの結果を踏まえて、輸出対応が可能な施設の認定も行っています（注4）。

政府は「日本再興戦略 - JAPAN is BACK -」（二〇一三年六月一四日閣議決定）において、農林水産物・食品の輸出額を、二〇一三年の約五五〇五億円から二〇年には一兆円とすることを目指しています。

このため、さまざまな輸出戦略のうちのひとつとして、「日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCPシステムの普及を図る観点から、マニュアルの作成や輸出HACCP取得支援のための体制の整備を来年度までに実施する」としており、海外から求められる安全基準に対応するHACCPの普及が必要不可欠となっています。

このように、食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造の防止、また、輸出額拡大のためには、これまでにHACCPの普及が必要で

あり、特に食品製造業界の大宗を占める中小事業者によるHACCPの導入を後押しする必要があります。

その取り組みの第一弾として、一三年六月に「HACCP支援法」が改正されました。

中小事業者の導入促進を

これまで、法律に基づくHACCP導入施設の認証が前述の「総合衛生管理製造過程」による厚生労働大臣の承認制度のみであることから、行政や事業者には「HACCP導入イコール同制度の承認を得ること」と捉えられていた傾向があります。このため、HACCPの導入には設備の大規模な改修・導入などが必要となり、コスト負担が大きいとの認識され、承認を得ること自体が目的化していた面があることも否定できません。

HACCP支援法は、HACCPの導入を促進するために必要な設備の整備に対する株式会社日本政策金融公庫（以下、日本公庫）の長期融資を措置しています。

HACCP導入を金融支援対象とする現行制度に加え、高度化の基盤となる施設整備の金融支援対象化、法の有効期限の延長、輸出促進の位置付けの明確化などの改正がなされました。

法律の有効期限は二〇一三年六月三〇日まででしたが、この改正で一〇年間延長され二三年までとなりました。しかし、期限を過ぎると自動的に失効しますので、それまでに導入準備を進めないと間に合わないことになります。

六次産業化に取り組む農業者など中小・零細

規模の食品製造業者にとって大切なのは、HACCPの前提条件である管理運営基準に規定される一般的な衛生管理を適切に実施することです。つまり、食品事故の多くは一般的な衛生管理の不徹底さが原因といわれ、まずはその土台があつてこそ、事業者もHACCPの趣旨を理解し、効果的に導入を進めることができると言えるのではないのでしょうか。

HACCPは「高度衛生管理」であるとの言説が、導入難度が高い上、設備の整備や増設などに多大な資金が必要となるとの誤解を招いていると推察されます。しかし、実は一般的衛生管理の順守と危害要因分析の実施に取り組むとともに、施設の整備にとらわれず、従来の手法を見直し運用面を充実させることで、多額のコストを掛けずに本来のHACCPに取り組むことができるはずです。

実際にHACCPは、むしろ中小事業者の方が導入しやすく、そのメリットも得やすい面があるとの意見がありました。つまり、大企業のように施設や機械に大規模な投資をせずとも、みずから危害要因を分析し、管理手法などの運用面を見直すことにより、HACCPに対応可能となるからです。

HACCPの義務化を見据えて

HACCPのすそ野の拡大については、国際的にも検討され、コーデックス委員会のガイドラインにおいても、中小事業者における導入を促進するための柔軟性を持った取り組みが進められており、日本においても柔軟な対応が必要

なっています。

今年五月、厚生労働省は今後のHACCPの段階的な浸透を図るために、管理運営基準策定のガイドラインを見直し、コーデックス委員会のHACCPの付属文書に基づく基準（以下、HACCP導入型基準）を新たに設定、従来の管理運営基準と選択できる制度の改正に踏み切りました。

また、食肉および食鳥肉の処理段階についても同様に、HACCP導入型基準を設定することについて、「と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく関係規定の見直しが行われました。

HACCP導入型基準は全く新しい基準です。この基準の営業者における導入支援として、国において具体的な例示を作成し、導入を強力に促進すべきです。また、このHACCP導入型基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備について、HACCP支援法による日本公庫の融資対象に位置付けられました（注5）。

さらには、既存の総合衛生管理製造過程の承認制度との関係について明確にするとともに、自治体が進めている認証制度などについても、HACCP導入型基準と相互に推進していくような制度とすべきであると考えます。

HACCPの普及率の向上には、日本においてもHACCPを義務化することが必要との意見もありますが、食中毒の発生状況や中小事業者における普及状況、HACCPが本来、事業者による自主的な衛生管理であることを考えれば、現時点においては義務化するのではなく、幅

広く普及させる仕組みづくりが重要です。

しかし、今回の管理運営基準の選択型への改正は将来の義務化を見据えたもので、準備期間中に積極的にHACCP導入を推進する必要があります。

HACCPを導入した中小事業者への技術的な支援に当たっては、HACCPが書類を作成することが目的とならないように、また、設備の整備に偏ったものにならないように適切な指導をする者が必要です。特にHACCPは、製造施設の状況、使用原材料、製造方法、製造品目に適合したシステムとなつてこそ効果が発揮されるものであり、より施設に適合したHACCP導入のためには、適切な助言が可能な人材育成を行うことが不可欠です。

具体的には、個々の施設において、事業者に対してHACCPに関する技術的な助言を与えることができる指導者が必要であり、施設の特性を生かした最適なHACCPの導入について、指導できる人材をどのように増やしていくかが課題です。

また、HACCP導入に資する支援の実施に当たっては、これまで普及に努めてきた団体などの力を借りて実施するべきであり、一般消費者に対し、HACCPや工程管理の重要性の理解や認識を深める必要があります。併せて、これまで取り組んできたHACCPに関する研修などに用いられたソフト資産を活用しつつ、改めて、自治体、業界団体などへの研修を実施することにより、個々の施設に適合したHACCP導入が促進されるように、助言、指導などの導入支

援を行うことが必要です。

さらに、消費者へHACCPの理解や認識を深めるため、食品の安全性に係るリスクコミュニケーションの一環として、消費者を対象としたHACCPに基づく衛生管理に関する施設見学などについて、引き続き実施すべきです。

支援法期限切れ前に対応を

これからHACCPを普及させるためには、事業者の意識改善および普及啓発が必要です。また、事業者による取り組みが継続して行われるようにするためにはメリット感を出すこと、従来の製品検査による管理に比べ、HACCPによる工程管理がはるかに優れているという根本的な理解させることが改めて必要であると思います。

また、事業者がHACCPを導入することにより、食品の安全性が向上することから、HACCPを導入している事業者の衛生・品質管理への取り組みが、販売者および消費者にも認知され、評価される環境をつくることが重要です。

これらを踏まえると、改めてHACCP導入による食品の安全性の向上というメリットを周知すること、輸出施設の認定促進、HACCP導入施設名の公表、HACCPマークなどの普及方策について、今後も検討を行うべきであると思います。

前述したとおり、食品衛生法第五〇条第二項の改正により、管理運営基準にHACCP管理手法を選択できる規定が盛り込まれました。選択制ということで導入しなくてもよいと考えて

いる事業者も多数いると思います。

しかし、食品製造におけるHACCP管理の義務化は必ずやってきます。そして、HACCP支援法が二〇一〇年で期限切れになることを考えれば、その時点で準備できていないところは義務化に対応できないということになります。

一〇年後に準備したのでは間に合いません。今すぐにも導入を開始することを希望しています。



(注1) General Principles of Food Hygiene CAC/RCP

1:1969

(注2) 本制度の対象となる食品は、製造・加工などの基準が定められたものに限られ、現在、「乳」「乳製品」「食肉製品」「魚肉練り製品」「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」「清涼飲料水」が政令で指定されており、二〇一三年七月現在、計五三施設七六八件の承認がある。

(注3) 本制度の実施要領を改正し提出書類の追加を規定、二〇〇三年に食品衛生法を改正し、承認の新制度(三年ごと)の導入、食品衛生管理者の設置を要しないとの例外規定を廃止した。

(注4) 二〇一三年一〇月現在、厚生労働省においては、対米国向け水産加工施設は七五施設、対米国向けと畜場・食肉処理施設は八施設、対EU向け水産加工施設は二八施設を認定している。また、業界団体における対米国向け水産加工施設の認定は一四五施設である。

(注5) ただし、HACCP支援法による融資は、食品の種類ごとの指定認定機関による計画認定が必要である。

新食品表示法は消費者の信頼築けるか

国は新たな食品表示制度の構築に踏み出した。第一ステージの食品表示一元化の検討、第二ステージの食品表示法の公布を経て、現在、それに続く第三ステージの食品表示基準の策定が進められている。これまでの表示制度の議論を見ながら、制度を浸透させるための課題を考えてみた。

複雑化したフードチェーン

食卓に届けられる食品は、健全な食生活の実現に不可欠な栄養素の提供のみならず、おいしさや見た目の美しさ、さらには積極的な健康増進など、その機能は多岐にわたる。

特に、近年は由来やこだわりといった付加価値情報に対するニーズも重要な要素となってきたことから、供給者としては、それらの正確かつ的確な提供にも努めることとなってきた。

食品に関する情報提供にはさまざまな形態があるが、中でも食品表示は最も一般的で現実性の高い媒体で、今や供給者と消費者をつなぐ信頼の構築に必要不可欠なものとなっている。

食品表示がこれほど重要になってきていることは、複雑化したフードチェーンの現状を映し出

す、いわば象徴的な位置付けとも言える。逆に、食品表示の的確性は、食品が消費者へ円滑に供給されるか否かの鍵を握っているとも言える。

食品表示は、基本的にはその活用主体である消費者のために、有効に機能しなければならぬ。その一方で、現行の食品表示制度は、特にこの半世紀において、社会情勢の変化などに伴う消費者ニーズの多様化や国際的ルールとの調和、偽装事件の発生などを反映して複雑化し、近年消費者のみならず事業者にとっても分かりにくいものとなっている。

また、その要因として、食品表示に関するルールが、複数の法律、主に食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下、JAS法）、健康増進法のそれぞれに従って個々に運用されていることが挙げられる。



宮城大学 名誉教授

池戸 重信 Shigenobu Ikeda

いけど しげのぶ
1948年福井県生まれ。(独)農林水産消費技術センター理事、宮城大学食産業学部フードビジネス学科教授、消費者庁食品表示一元化検討会座長などを経て、現職に至る。消費者委員会食品表示部会委員を務める。

しかもこれらの法律は、いずれも戦後間もなく制定され、かつそれぞれ、当初は表示以外の規定内容が主であり、時代とともに次第に表示に関する内容が付与、または改正されてきたものである。

また、企画・執行の行政所管部局が法律ごとに異なることや、府令、省令、告示、通知など、個別のルールの根拠規定のレベルや方式が異なるといったことも分かりにくい要因とされてきた。

食品表示一元化検討会

こうした中、二〇〇九年九月の消費者庁の設置に伴い、食品表示制度に関する法律の企画・執行が同庁において一元化され、食品表示に関する運用改善とともに課題の把握などを行ってきた。

その結果、課題の把握につき一定の成果が得られたことから、一一年九月に「食品表示一元化検討会」が設置され、途中、中間論点に対するパブリックコメントや意見聴取なども経て、全一二回、延べ三八時間以上の検討がなされ、一二年八月にその報告書がまとまった。

ただし、時間的制約などにより、中食・外食のアレルギ表示、インターネット販売の表示の取り扱い、加工食品の原料原産地表示、遺伝子組換え表示など、重要な課題については、十分検討がなされず、別の機会に持ち越された。

前述の食品表示一元化検討会の報告内容なども踏まえて策定された「食品表示法」案が、一三年四月に閣議決定され、国会の審議がなされた結果、同年六月二八日に公布された。

食品表示が食品を摂取する際の安全性の確保および自主的かつ合理的に食品を選択する機会の確保に関して重要な役割を果たしていることから、食品表示法の目的は、これらの趣旨を踏まえた食品表示基準やその他の必要な事項を定め、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図ることにある。さらに、現行の三法に定める措置と相まって、国民の健康の保護・増進、食品の生産および流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することとなっている。

この目的を果たすため、食品表示法の基本理念として、消費者の権利を尊重するとともに、消費者の自立を支援することを基本とすべきだということの規定している。

また、食品関連事業者に対して、実行可能性の

あるものとすることや、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響および食品関連事業者間の公正な競争が確保されることに配慮する必要があることについても、併せて食品表示法の基本理念として規定されている。

食品表示基準の策定方針

食品表示法公布後のスケジュールによると、法施行までに食品表示基準を公布する必要がある。これまで三つの法律で規定されていた基準を統合・整理するため、内閣府消費者委員会食品表示部会において、二〇一三年一月から審議を開始した。

この部会では、消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定することを前提として、現行の五八本の基準を一本に統合するという方針を決めた。

具体的な策定方針は次の通りである。

原則として表示義務の対象範囲（食品、事業者など）は変更しないが、例外として食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更する。

また、基準は食品および事業者の分類に従って整理し、分かりやすい階層構造とする。この区分ごとに食品の性質などに照らし、できる限り共通ルールにまとめる。

さらに、現行の栄養表示基準の対象となる成分、食品事業者などについて、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直すほか、安全性に関する事項、たとえばアレルギ表示

のうち、特定加工食品に関わる表示などに関するルールを見直して、より分かりやすくするとなっている。

部会での審議の効率化を図るため、食品表示部会の下に「栄養表示に関する調査会」「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」および「加工食品の表示に関する調査会」の三調査会が設置された。各々で審議がなされた結果、一四年六月に各報告書がまとめられ、同月食品表示部会において報告がなされた。

消費者庁は、これらの報告書などを踏まえ食品表示基準案を策定し、翌七月に同基準案に対するパブリックコメントが求められた。

現行基準からの主な改正内容

今回の新基準案における現行基準からの主な改正内容は、次の(1)～(9)の通りで、これらを項目別にみていこう。

なお、前述の食品表示部会においては、パブリックコメントの意見を踏まえて本格的に審議することになっており、またこれまでの同部会および調査会においても、各種の意見が出たことを前提とした内容であることを付しておく。

(1)加工食品と生鮮食品の区分の統一

JAS法と食品衛生法において異なる食品の区分について、JAS法の考え方に基づく区分に統一する。具体的には、現行の食品衛生法で表示対象となっていない、簡単な加工などを施したものの（例…ドライマンゴー）を「加工食品」として整理し、新たに、アレルゲンや製造所の所在地などの表示を義務付ける。

なお、異種混合食品で、刺身盛り合わせなど、単に食材を組み合わせただけのものの表示の取り扱いについては、さらなる検討が必要である。

(2) 製造所固有記号使用に関わるルールの改善
製造所固有記号の使用については四点の改正案が提起された。

一つは、包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、二カ所以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認める。

次に固有記号を利用する事業者には、消費者からの問い合わせへの応答を義務化する。

さらに一定の猶予期間を設けて、現在届け出がなされている固有記号を全廃し、新固有記号制度へと移行し、固有記号に有効期限を設け更新制とする、届け出内容の変更・廃止届け出を新たに義務付けることとする。

最後は消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放および事業者からの電子申請手続きについて検討することとしている。

このほか、前記案に加え、表の代替案について、事業者と消費者から意見を聴取し、その結果を踏まえて検討することとなった。

(3) アレルギ表示に関わるルールの改善

特定加工食品およびその拡大表記を廃止することにより、広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示を義務付ける。また、消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。一括表示する場合、一括表示欄を見ることが、その食品に含

まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、全て表示しなければならない。

たとえば、「卵」「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」「コムギ」のように平仮名など代替表記で表示されている場合、現行は改めて一括表示欄に表示しなくてもよかったが、今後は表示しなければならない。

(4) 栄養成分表示の義務化

食品関連事業者に対し、原則として消費者向けの全ての加工食品および添加物への栄養成分表示を義務付ける。

【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、

ナトリウム（食塩相当量で表示）

【任意】推奨／飽和脂肪酸、食物繊維

その他／糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

ただし、環境整備の状況を見極める。

(5) 栄養強調表示に関わるルールの改善

熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムが低減された旨の表示をする場合や、たんぱく質および食物繊維が強化された旨の表示をする場合には、絶対差に加え、新たに二五％以上の相対差が必要となる。

さらに、ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類が強化された旨の表示をする場合には、栄養素等表示基準値の一〇％以上の絶対差（固体と液体の区別なし）が必要となる。

また、食品への糖類およびナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。

これらの表示は、コーデックス（国連食糧農業機関と世界保健機関が合同で設立した国際食品規格委員会によって策定された国際食品規格）の考え方が導入されている。

(6) 原材料名表示などに関わるルールの変更

これまで例外扱いとされていたパン類、食用植物油、ドレッシングおよびドレッシングタイプ調味料、風味調味料についても、他の加工食品同様、原材料または添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合が多いものから順に表示しなければならない。また、複合原材料について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合は、分割して表示しなければならない。

(7) 販売の用に供する添加物の表示に関わるルールの改善

一般消費者向けの添加物は、新たに内容量、表示責任者の氏名または名称、住所を表示しなければならない。また、業務用の添加物についても新たに表示責任者の氏名または名称、住所を表示しなければならない。

(8) 通知などに規定されている表示ルールのうち、基準に規定するもの

安全性に関する表示ルールをより分かりやすくする観点から、通知などに規定されているルール、たとえばフグ食中毒やボツリヌス食中毒などへの対策について、新たに食品表示基準へ規定する。

(9) 表示レイアウトの改善

表示可能面積が三〇平方センチメートル以下の場合、安全性に関する表示事項（名称、保存方法、消

表 製造所固有記号の使用にかかわるルールの変更案

- (ア) 製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、例外規定である製造所固有記号の使用は認めない。
- (イ) 例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- (ウ) 例外規定として、「共用包材によるコスト削減のメリットがある場合」、「表示可能面積に制約がある場合」に加え「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」を追加し、この3つのそれぞれの場合において、製造所固有記号による表示を可能とする。
- (エ) 例外規定として、自社の複数工場で生産している場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- (オ) 消費者が製造所を知りたいということであれば、現行データベースの改善、応答義務、知りたい製造所を固有記号からたどれる仕組み（消費者の検索利用）、製造所固有記号の再審査制の4つの取り組みを行う。
- (カ) 現行制度の問題点が整理されていない段階で、実態を踏まえずに大きな改正をすべきではない。冷凍食品の農薬混入事件と製造所固有記号とは直接の関係はないことから、現時点では、明らかに問題とされている消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じる。

費期限または賞味期限、表示責任者、アレルギー）については、省略してはならない。
また、添加物以外の原材料と添加物は、区分を明確に表示しなければならない。

安全性確保 規定の見直し

なお、経過措置期間（食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間）は、加工食品が二年、添加物が一年（いずれも、栄養成分表示については五年）とし、生鮮食品は経過措置期間なしという方針が示された。

以上の内容について、消費者委員会に諮問され、食品表示部会で審議した後、答申されることになっている（二〇一四年八月時点）。

今回の基準改正の特徴は、アレルギー表示基準の厳格化や通知から基準への「格上げ」など、食品表示法の目的である食品を摂取する際の安全性の確保に関する規定の見直しである。また、健全な食生活の実現に向けた栄養成分表示基準の設定も、新たな追加基準となっている。

さらに、強調表示などコーデックスを含め国際的調和にも配慮した改正がなされている。

一方、製造所固有記号に関する新たなルールも取り上げられている。当該基準は、事故時の円滑な原因究明のための遡及機能を主目的としたもので、本来は保健所などが活用するとともに、消費者にとっても、購入した食品の製造所を確認できることで、安全性の確認を可能とするという副次的機能を有するものである。

これらは別途義務化されている「表示責任者」の表示事項とも関わってくる。また、現行のデータシステムが十分機能していないことや、包材のコスト低減、プライベートブランド製品製造所の明確化が及ぼす経営面への影響など、供給サイドの事情も大きく関わる。

その検討に当たっては、食品表示一元化検討会の報告および検討経緯を十分考慮するとともに、重要な課題については、拙速な対応に走らず、消費者の意識や現場における実態などを的確に反映し、慎重な検討が必要である。

また、消費者庁から示された数百ページに及ぶ新基準は、これまでの品質基準と異なり、品目別ではなく、事項ごとで整理されていることから、横並びでのチェックの点では分かりやすくなった反面、個別品目ごとで見慣れた者にとっては、これまでよりも分かりにくくなったという印象を受ける。

従って、今後は消費者庁や業界などの協力のもと、「新旧対照表」に代わる品目別の新基準作成も求められるものと思われる。

最重要は分かりやすい制度

新たな食品表示制度の構築は、第一ステージである食品表示一元化の検討、第二ステージの食品表示法の公布に続く第三ステージに入ったと言える。

食品の表示を活用するのは消費者であり、新たな制度も消費者にとって分かりやすいものでなければならぬ。そのためには、新制度がどういう内容であるかを消費者ははじめ関係者に分かりやすく伝えることが必要である。

また、食品表示は、食品の供給者と消費者を結ぶ信頼の絆でもある。新たな制度が、そうした機能を十分に発揮できるものであるとともに、表示制度の議論を通じて、両者の状況を理解し、距離がより近づくことを期待したい。

ISO取得を好機にリンゴ経営に活路

青森のリンゴ農家の後継者たちが意欲的に農産生産法人を立ち上げ、懸命にしがきながら六次産業化だけでなく輸出にも成功した。ポイントは品質管理の失敗経験をバネに、国際的品質管理システムのISOを取得したことだ。現場からの報告。

市況変動などで苦闘の連続

もともとリンゴ農家の長男だった私は、高齢となった両親の後を継ぐべく、県庁職員を二一歳で退職し就農しました。そこで初めて、農作業は過酷で自然現象の影響を受けやすいこと、リンゴの卸値は市況変動に翻弄^{ほんろう}されることを肌身で感じました。

そこで、私は経営力向上のため、村の若手後継者とともに、一九六七年「青年りんご研究会」を立ち上げ、試行的に関東地区の団地などの消費者に直接販売を展開しました。

しかし現実には甘くなく、二年間展開した事業は、終わってみれば大赤字という結果でした。基本的なコスト、いわゆる物流費や出張費などの経費を組み入れることなく、価格を設定してい

たからです。全くの素人の商売でした。

さらに、追い打ちをかけるように、翌年六八年産のリンゴは大豊作となったものの、市場では供給過剰のあおりで価格が大暴落となりました。

出荷を諦めた農家がリンゴを野山に捨てるという不法投棄が後を絶たず、俗にいう「山川市場」という悲しい現象が起りました。

これらの試練を経て、私たちは再び原点に立ち返り、一から勉強し直し、研究を重ねていきました。

そして、青年りんご研究会を立ち上げてから七年後の七四年、私たちは責任や義務、権利を明確にするべく、資本金六〇〇万円で株式会社青研を設立し、法人化を果たしました。

津軽平野にそびえ立つ岩木山麓に「岩木山観光りんご園」を開設し、通信販売も開始。「空飛ぶ



株式会社青研 代表取締役

竹谷 勇勝 Yuusbo Takeya

たけや ゆうしょう
1943年青森県生まれ。弘前大学農学部中退。青森県庁農林部勤務後、農業従事。74年より現職。1964年総理府主催日本青年海外派遣団青森県代表として西アジア視察。青森県りんご協会青年部長歴任。

赤字膨らみ一時は債務超過

しかし依然、卸売市場への出荷が九割を占めておりだったので、極めて不安定な相場に業績が左右され、三年に一度しか黒字にならない状況が続きました。

一方で、苦しい経営にもかかわらず、生産農家には暮らしの安定を守らねばという考えから、安値のときは会社が欠損を出してまで精算金を支払っておりました。当然のことながら、年を追うごとに赤字は膨らみ続け、一九八二年には売り上げが四億六〇〇〇万円に対して、累積損失

が一億二〇〇万円という悲惨な状況になっていました。

同年、青研は債務超過と診断され、銀行からの融資はストップ、瞬く間に経営は岐路に立たされました。必死に金策に走り回り、親戚、知人、取引先に融資をしていただき、何とか倒産は免れました。

そこで、この苦境を打開するにはどうしたらよいか、役員や従業員、生産者、融資先と検討を重ね、たどり着いたのが、加工事業への参入でした。相場に左右される生リング販売だけでなく、安定した加工品で利益が確保できればとの考えでした。

手始めに、岩木町農協のジュース工場に原料であるリングを持ち込み、委託製造をしてもらいました。そこでは一ツルのビニール製パックに充填してもらい、表示ラベルを貼って出荷するという、今考えるとデザインから仕様まで、およそ売れる商品には程遠いものでした。

宅配便発送中にピンホール現象

また、一ケースに一〇から二〇袋入れて宅配便で発送したところ、配送途中に袋が破裂する事故が続出したのです。破裂の原因は、充填する際に飛び跳ねた液が邪魔をし、高熱で密着封印をする際に小さな穴が開くピンホール現象が起きたためでした。当然、破裂したジュースは他の荷物を汚してしまい、クレームの対応に追われる日々でした。慣れないクレーム対応に閉口しながら、やはり、自社工場を持って管理・製造しなければいけないと痛感しました。

そして苦しい経営の中、助成金を頼りに加工場を設置し、リングジュースとカットリングの製造を手掛けることにしたのです。全くの素人でしたから、工業試験場に足しげく通い、指導を仰ぎながら加工場設置に向けて準備を進めていきました。八九年、いよいよスタート。志高く、夢に向かって一歩を踏み出す高揚感を、今でもはつきりと覚えています。

最初は、一ツルの瓶詰めジュースのみの製造ラインでした。無加糖・無加水・無香料の果汁一〇〇%のストレートジュースにこだわり販売するという方針でしたが、味の追求までは踏み込むことをしなかったため、フジを主原料としたジュースは、甘ったるい味に仕上がりました。

そのため、通信販売や市場を中心に細々と出荷をしていましたが、思うように売り上げは伸びません。それでも縁あって弘前市内のスーパー一社に採用され、売価を大手に合わせるという条件でテスト販売させていただきましたが、ジュースの色が瓶によってムラがあるというクレームがあり、始末書を書かされるような状況でした。ストレートジュースの製造過程では、午前十と午後ではジュースの色がどうしても違って仕上がりてしまいます。結局、ジュースの取引は停止となってしまいました。

製品加工現場でも爆発事故

また、ある日、ものすごい衝撃音とともにジュースが次々爆発する事故が起こりました。一瞬何が起きたか理解できずに茫然としましたが、殺菌が不十分だったジュースが保管中に発酵膨張

し、瓶が耐え切れずに爆発したのです。

限られた少ない予算で最低限の設備をつくつたため、停電や機械トラブルなどで温度低下になると、自動的に充填されなくなるという液バックシステム装置を付けていなかったことが原因でした。

幸いにも、従業員にけがはなく、発送前だったことが、せめてもの救いでした。もしも、お客さまの前で爆発していたらと考えると、今でも背筋が凍る思いです。製造や流通に関する知識不足が思わぬ事故を引き起こすことを、身を持って体験した痛恨の出来事でした。

一方、「カットりんご」は、関東学校給食会の指定を受けることができ、自衛隊への納品やファミリーマート関東地区の小売採用が決まるなど、滑り出しは好調でした。八九年には「カットりんご」の製法特許も出願し、NHKをはじめ、メディアにも「時代ニーズの先端を行く」と取り上げられました。

しかし、原価が高額であったため、やがて徐々に受注量が減っていき、一週間に二日弱の操業を余儀なくされました。加えて、カットする刃がナタの刃のように厚かったために、ひびが入ったり、途中から割れてしまうリングが発生するなど、ロス率が非常に高く、機械メーカーとの損害賠償の裁判沙汰にもなり、結局、三年でカットリングの製造は中止しました。

一九九一年頃からスーパーなどで、リングが一個一〇〇円など、セールの品として取り扱われるようになりました。そのため、外観本位のリングづくりから脱却し、たとえば見栄えが悪くても、

食卓にのる値頃感とおいしさ、鮮度こそが重要であるべきと考え、「葉とらずりんご」の生産・販売に移行していきました。

関東の大手スーパーの青果コーナーでセット販売してもらったところ、求めやすい価格が功を奏し、「葉とらずジュースとりんご」は人気商品となっていました。そして、九六年に一二〇〇本／時間の全自動紙バック製造ラインシステムを導入し、能力増強を図りました。

その後は、よりおいしいジュースを通年でも製造販売ができるようにするために、独自のブレンド割合を研究していきました。ストレートジュースは酸味料や香料を添加することはできませんから、味を保つためには、酸味系原料（紅玉など）の確保は至上命題でした。このため、新たに仕入先を確保するなど、地盤を固めて行きました。

業績は徐々に向上きになり、ジュース工場はフル回転しても追いつかない状況となり、二〇〇八年に「強い農業づくり交付金事業」の適用を受けて、二〇〇〇本／時間の全自動紙バック製造ラインシステムを導入しました。

ISO9001取得に着手

加工センターを立ち上げてから、一年以上も操業してきましたが、全ての従業員が、自発的、積極的、創造的とはいえない部分があり、私もまた、喜ばれる商品づくりについて素人の域を出ないスキルしかありませんでした。さらに成長し、業績拡大と待遇改善を図るには、従来の殻を打破する方策を実施する必要があると感じ

ていました。

そこでISO9001(品質マネジメントシステム「Quality Management System」)の取得に取り組むことを決意し、社員に指示しました。

ISO9001は、ご存じのとおりISO(国際標準化機構 International Organization for Standardization)が策定した国際認証資格で、顧客に品質の良いものを提供する、つまり、顧客満足を目的としたものです。

ISO9001の品質マネジメントシステム要求事項を自社に適合させ、文書化を実践し、かつ、継続的に検証、改善を行っていく必要があります。

事務局担当の社員がコンサルタントの指導を受けながら取り組みましたが、初めてのことで、大変な時間と労力がかかりました。まずは、ISO9001の規格内容と自分たちの作業をすり合わせていきました。しかし、規格内容は汎用的であるため漠然と記載されており、理解し当てはめていくのに骨が折れました。

コンサルタントから指摘された事項や課題などについて、アイデアを出し合うミーティングでは、進行役も未熟なこともあり、なかなか意見が出ず、話し合いと呼べるようになるまでだいぶ時間がかかりました。

しかし面白いもので、議論を重ねていくとマシネリ化した現状から、意外な問題や早急な改善が求められる点があぶり出され、よい意味での緊張感が生まれ始めました。

例えば、ジュースの殺菌温度やろ過装置の管理などは、以前からきちんとしていたもの

の、記録を取っていないものがたくさんあることが分かりました。チェックの頻度、管理基準などは口伝えで行われており、明文化されていなかったものなどが相当ありましたが、それらを洗い出し、日常業務について記録をしていきました。

国際基準取得を通じて結束

また、ISOを取得するには社員一丸となつて取り組む必要があります。全員が管理の思想を理解し、変わろうという意識を持ち行動することが大切です。事務局やリーダーが、皆を少しでも同じベクトルに向かせるようにすることが正直大変だったと思います。

うれしいことに社員は、取り組みにつれ積極的になっていきました。私自身、社員の向上心の高さに驚かされました。仕事の見直し(他との比較)から、疑問が生まれ、どうすればよい仕組みができるかを模索し、自社ルールの新たな確立につながっていったと思います。そして、二〇〇七年一月に二年がかりでISO9001を取得することができました。

取得後は、国際的商談会に参加して、新規取引先との商談を有利に進めることができるようになりました。

また、この頃、同時並行的に自社農園において、農業生産工程管理手法の一つで、NPO法人日本GAP協会から食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられるGAPの認証も取得しました。

次に、ISO9001による「喜ばれる商品づ



クリーンルーム化されている全自動充填システム装置。1時間に2,000本を製造する

くり」の意識に基づき、食品の安全性を追求することは取引先の安心感と信頼感につながれると考えました。また、先細りする国内の消費者人口、加えてTPP問題も避けて通れない時代になり、輸出に力を入れようと考えました。

攻めの戦略、ISO22000

そこで、二〇一一年から、消費者に安全な商品を提供する仕組みづくりをするため、ISO22000取得に取り組みました。ISO22000は、HACCP仕様で食品に関する危害防止をプラスした国際認証です。

その分ハードルも高く、社員は高い意識を持たなければ容易に取得できるものではありません

ん。社員の意識を統一させるのは難しかったものの、ISO9001で経験を積んだおかげで、ある程度要領よく取り組めるようになりました。

ISO22000は要求される規格内容が実際の仕事に密着している分、ハード面からソフト面までつめるべき課題が多岐にわたるのですが、社員はミーティングを重ねながら、内部監査を実行し、改善を模索してくれました。問題解決のために、関係省庁や各種取引先への相談や情報交換の機会も増えました。そして、ついに一二年二月にISO22000を取得することができました。

取得後は、文書や記録が増えて書類の管理がISO9001以上に煩雑になりましたが、そこから得られたメリットはとても大きいものです。例えば、記録を付けていくことで、トレーサビリティシステムが充実し、品質の水準を理解し、状態の良しあしを判断できるようになり、異常などを速やかに察知しています。週単位の製造計画や定期清掃日の掲示、手順書整備による仕事の質の安定化など、情報の行き違いなどが減り、仕事の効率がよくなりました。

また、これまであいまいだった情報がさらに明文化され、共有するに至りました。社員は取得後の維持・管理方法も、年間計画表を作成し、いつ何を見直すかスケジュールを立て行動。加えて、安全チームをつくり、定期ミーティングを行うことで、見直しを手分けして行い、課題についてもさまざまな角度から検討できるようになったため物事が進めやすくなりました。

こうして、衛生規範の確立と自主チェック機

能が備わり、現状を客観的に判断できるようになったことにより、安全なものをつくっているという意識が社員の自信を高めました。

国際認証取得が評価される

事務局担当社員は劇的な変化であると高く評価しています。私にもISO取得以前とは見違えるほどの成長が感じられます。そして、ISO22000の取得は、国内の販売先や世界の輸出には、戦略上の武器の一つになりました。

認証があるおかげで、有利に商談が進み、実際、輸出までの時間が大幅に短縮されました。現在、輸出相手国は、香港、台湾、中国などのアジア、ロシア、イギリス、米国、カナダ、オーストラリアと各国にわたり、合計で二カ国となりました。

委託農家であるリング生産者も自分たちのリングがジュースとなって、世界へと輸出されているのを誇らしげに感じてくれているようです。かつて、さまざまな困難や製造の失敗を繰り返しながら、ようやく世界に発信できる商品づくりができるようになったことを思うと、感慨深いものがあります。軌道に乗るまで大変なことも多くありましたが、ISO認証取得に係る取り組みや、マネジメントシステムの実践は、われわれの視野を広げ、自信と積極性の醸成につながったのではないかと思います。

しかし、決してこれで終わったわけではなく、社員もさらなる取り組みを実行して、日々頑張ってくれています。常に安全、安心な商品を提供するための努力は怠ってはいけなさと自分を戒めております。