

MSI Marine News

トピックス



●海上保険の総合情報サイト **MARINEN@vi** もぜひ、ご覧ください。(https://www.ms-ins.com/marine_navi/)

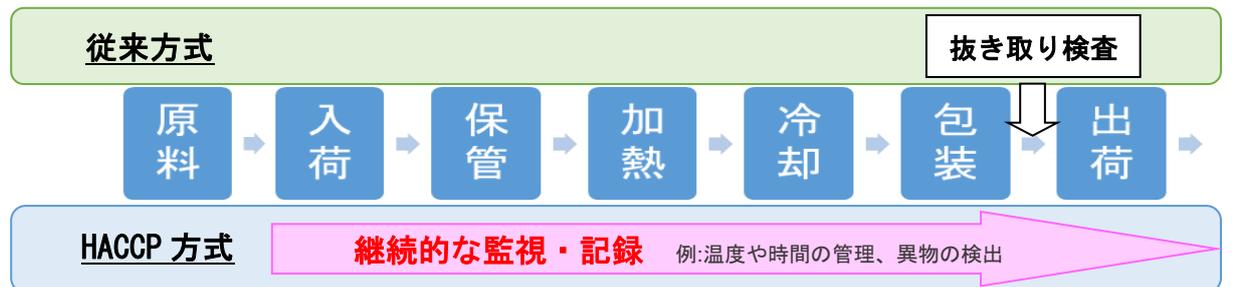
食品衛生法の改正が物流業界に与える影響について

食品衛生法は、飲食に伴う健康被害の防止を目的とする法律ですが、近年の食を取り巻く環境の変化や食のグローバル化に対応するため、2018年に15年ぶりに改正され、2020年6月1日に施行されました。この改正により、食品の輸送を担う物流事業者においても衛生管理等の対応が求められることになり、2021年6月1日までにその対応を完了させる必要があります。本稿では改正食品衛生法（以下改正法）による物流業界への影響と求められる対応についてご説明します。

1. 改正法に取り入れられた新原則：「HACCP（ハサップ）」

改正法における最も重要な点は、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」であり、改正から1年間の経過措置期間を経た2021年6月1日までにこの「HACCP」への対応を完了させる必要があります。

「HACCP（ハサップ）」とは、「**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint」の頭文字をとったもので、製造時における食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握し（**H**azard **A**nalysis）、原料入荷から製品出荷までの全工程を継続的に管理・記録し（**C**ritical **C**ontrol **P**oint）、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。



*厚生労働省 HP 掲載資料を基に作成

旧食品衛生法における完成・出荷段階の「抜き取り検査」と比較すると、「HACCP」による全行程での継続的な監視・記録は、より効果的に、安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。この「HACCP」は食品の安全性をより高めるシステムとして国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格委員会（コーデックス委員会）により提言され、国際的に推奨されていることから、改正法にも取り入れられました。

「HACCP」に則り、日本国内の食品等事業者は、その製品が顧客に届くまでの各工程における監視・記録が求められることとなりました。

HACCP の 7 原則

- ①危害要因の分析
- ②重要管理点（CCP）の決定
- ③管理基準の設定
- ④モニタリング方法の設定
- ⑤改善措置の設定
- ⑥検証方法の設定
- ⑦記録の保持

2. 物流業界への影響と求められる対応

「HACCP に沿った衛生管理の制度化」は「食品等事業者」が対象とされていますが、以下食品衛生法第三条の通り、「食品等事業者」には国内での貯蔵・運搬段階において食品を扱う事業者（＝物流事業者）が含まれています。

食品衛生法第三条

食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、**貯蔵し、運搬し、**若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、…（中略）…必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

つまり、国内で食品の貯蔵・運搬を担う物流業界も、2021年6月までに「HACCP に沿った衛生管理」に対応する必要があります。

3. 物流段階において求められる対応

食品等事業者に対する「HACCP に沿った衛生管理」の全体像は、扱う食品や対 EU・米国向け輸出対応要否等に応じて、以下図の通り3段階に分類されていますが、物流業界では「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に対応する必要があるとされています。



厚生労働省の HP には、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関し、扱う食品に応じて各業界団体が作成した手引書が掲載されています。その手引書を参考に、HACCP7 原則を取り入れた下表①～⑥の内容を実施していれば、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を遵守しているとみなされます。衛生管理計画を作成していない場合や不備があった場合には、都道府県知事等の判断の下、営業許可の取り消しまたは営業の禁停止等の行政処分が行われることがありますので、注意が必要です。

具体的事例として、アイスクリームを取り扱う場合を以下に取り上げます。

| | 要件 | 物流事業者の対応の具体例 |
|---|--|--|
| ① | 自分の業種・業態では、何が危害要因 (Hazard) となるかを理解していること。 | -18℃以下での確実な保管・流通が必要で、温度上昇が微生物の増殖につながる恐れがあることを理解する。 |
| ② | 衛生管理計画と手順書が準備できていること (手引書のひな形あり)。 | 物流における具体的な衛生管理計画・手順書を作成する。 |
| ③ | 上記②の内容を従業員に周知していること。 | ドライバーを含めた従業員勉強会を実施する。 |
| ④ | 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録していること。 | 作成した衛生管理計画に沿って輸送中の温度を記録する。(例:「出荷時」と「納品時」に記録) |
| ⑤ | 手引書で推奨された期間、上記④の記録を保存していること。 | 記録を1年間以上保存する。 |
| ⑥ | 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直していること。 | 1か月ごとなどに記録の確認を実施。振り返りを行い、不備があれば原因を特定して対応を検討する。 |

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」 (アイスクリーム類製造事業者向け) より抜粋

上記の通り、アイスクリームを輸送・保管する物流事業者は、輸送する製品 (アイスクリーム) の危害要因 (温度上昇が微生物の増殖につながる恐れがあること等) を正しく理解し、それを扱う手順書を定め、ドライバーを含めた従業員に正しく周知するといった対応が求められます。

4. おわりに

今回の法改正によりフードチェーン全体で「HACCP に沿った衛生管理」が義務化され、食品を輸送・管理する物流業界は「食の安全・安心」を支えるために、従来よりも重要な役割を担うことになりました。すなわち、「HACCP」の制度・対応方法を理解・実践することが求められ、物流現場でもより厳格な管理が求められることとなりますが、物流業界にとっては「HACCP」の正しい実践が新たなビジネスチャンスにつながる可能性もあると考えられます。

今回の法改正では第三者認証の取得は義務ではありませんが、業界団体による HACCP 認証や ISO22000 等の積極的な取得は食品製造事業者 (荷主) への大きなアピールポイントになるかもしれません。

<参考文献一覧>

厚生労働省HP「食品衛生法の改正について」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

農林水産省HP「HACCP支援法 (食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法) ホームページ」

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

以上