

衛生通信



1

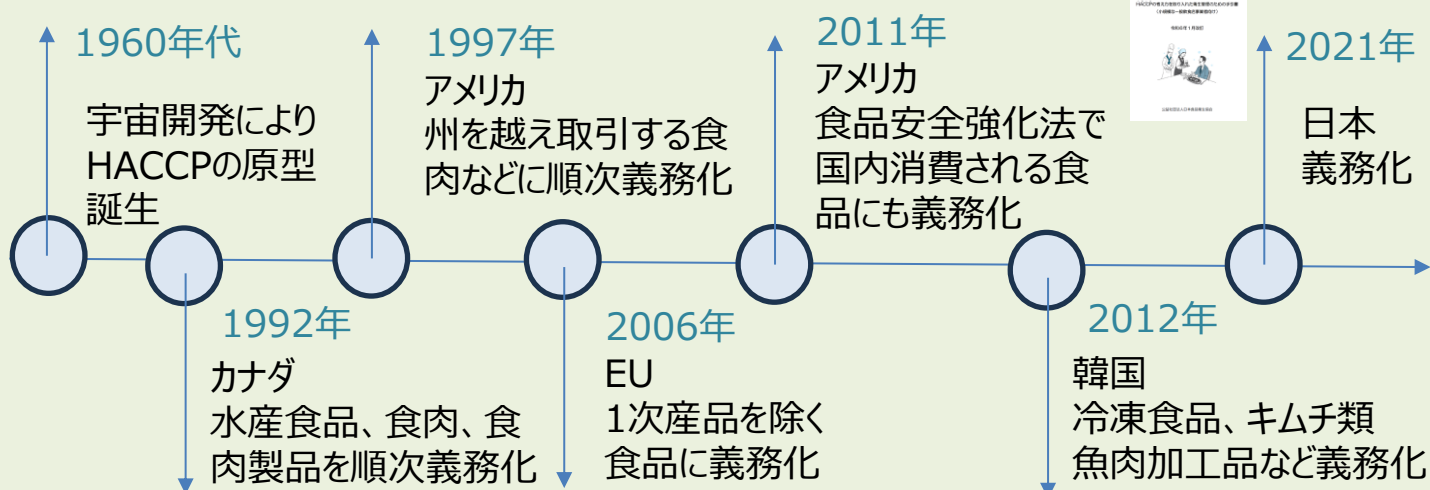


日本の食品衛生とグローバル化

2021年6月～国際標準に合わせた衛生管理を行うため、日本でもHACCPが義務化になりました。そもそも日本におけるHACCPの取組みはどのようなものがあるのでしょうか。日本の衛生基準は、他国との違いはあるのでしょうか？ご紹介いたします。

HACCP義務化は日本だけではない？！

アメリカなどでは1990年代から、EUでも順次義務化となっており、実は日本は国際的に見ると制度化になったのは後発組です。2020年の東京オリンピック・パラリンピックを機に、日本も国際標準に追いつく形で義務化されました。



他国での食品衛生の取組み事例



イギリス

(左)穴埋め式の衛生管理計画書
(右)店舗に食品衛生のレベルが表示され、インターネットでも公開されている

フランス

(左)政府出版の飲食店向け手引書
(右) イギリス同様、インターネットで評価が公開されている



各国HACCPを推進するために、様々な取組みを行っています。
イギリスやフランスなどでは、衛生の評価がインターネットなどに公開されています。



HACCPとは、食品を安全に管理するための、衛生管理の手法です。実際にHACCPの考えが組み込まれている認証規格はなにがあるのでしょうか。認証をとる＝第三者機関が審査・証明を行うため、審査費用などは発生しますが、取引先などに自社製品の安全性をPRするきっかけにもなります！

規格名	義務	認証	対象	国際基準	特徴
HACCP 制度化	義務 (食品衛生法)	不要 	ほぼすべての食品事業者	Codexに基づいて作成しているが、国内的な基準	2021年に制度化
JFS規格 (A.B.C規格)	任意	必要	A→飲食店、小規模工場 B→中規模食品工場 C→大規模食品工場	A、B→日本独自 C→国際的に認められている規格	日本国内企業向けの日本で作られた規格
ISO 22000	任意	必要	中～大規模食品工場、食品企業、包装資材メーカーなど	国際規格	世界規模の大手工場で採用されており、輸出入などで求められることがある
FSSC 22000	任意	必要	主に中～大規模食品工場	国際規格	ISO22000よりもさらに厳しい基準。GFSI(※1)も承認している規格

※1 GFSI (Global Food Safety Initiative) は世界中の食品メーカーや小売業者が協力して作った国際的な組織。食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理の承認等を行う民間団体です。

様々な規格について

上記の認証制度3つについて、より詳細にご紹介いたします。



FSSC22000

ISO22000を前提に、PRP(業界ごとに定まっている具体的な衛生管理や製造環境の基準)や追加要求事項を組みこんだより高い国際規格。国際的な信用度が高い。

【具体的な**独自**要求事項】 食品防防御の計画書、食品偽装軽減の計画書 etc..

ISO22000

食品産業全体に対し、食品安全マネジメントシステム(会社組織全体での取組み)を構築するための国際規格。PRPの枠組みはあるが内容は詳細ではない。

【具体的な要求事項】組織の衛生方針の決定、アレルゲン管理 etc..

JFS-C規格

日本企業向けの食品安全マネジメントシステムを構築する規格。日本発祥の為、規格の要求事項などが分かりやすい。現場の指摘事項に対しての改善活動を重視する

【具体的な独自要求事項】 定期的な内部監査、HACCP妥当性の確認 etc..