

平成 20 年度農林水産省補助事業
食品産業 HACCP 等普及促進事業

平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査報告書

--中小事業者への HACCP 導入促進要因の分析--

平成 21 年 3 月

財団法人 食品産業センター

はじめに

本報告書は、農林水産省総合食料局の補助事業「平成 20 年度食品産業 HACCP 等普及促進事業」の一環として実施した「平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査」の結果をまとめたものです。

食品事業者への HACCP 手法の普及促進を図るために、財団法人食品産業センターは、HACCP についての普及啓発や人材養成のための活動を行ってきました。しかし、中小事業者においては HACCP 手法の導入が遅れているのが現状です。そのため、自治体や業界団体が中心となり HACCP 要件を含む認証制度を設け、中小事業者の HACCP の取組みを評価・支援する動きが広がっています。

そこで、中小事業者へ HACCP 導入を促す要因を探るために、すでに HACCP に取り組んでいる中小事業者と、自治体や業界団体による認証制度を対象とした調査を行い、HACCP 導入を促進する要因を分析しました。

今後の HACCP 普及促進のための事業立案・検討の参考になれば幸いです。

本調査の実施にあたっては、アンケート調査にご回答いただいた自治体・業界団体の皆様と、ヒアリングに応じていただいた事業者および認証制度事務局の皆様、大変お世話になりました。また事業の検討委員の皆様からも、貴重なご助言をいただきました。深く御礼申し上げます。

平成 21 年 3 月

財団法人食品産業センター

平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査報告書

目次

要 旨	1
第 1 章 調査の目的と方法	2
1.1 調査の背景	2
1.2 調査の目的	3
1.3 調査方法と対象の選定	4
第 2 章 地域および業界の HACCP 認証制度	6
2.1 HACCP 認証制度をもつ自治体と業界団体	6
2.2 認証制度の対象	7
2.3 認証の基準	10
2.4 HACCP の基準の類型	12
2.5 制度の体制と審査方法	16
2.6 認証マークの表示	19
2.7 制度の目的や目標	20
2.8 事業者にとっての認証取得の費用	22
2.9 中小事業者の HACCP 導入への寄与	23
2.10 認証制度以外の都道府県の施策	24
2.11 認証制度の今後の課題	26
第 3 章 食品事業者の HACCP 導入事例	29
3.1 (株)柳月 (北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度)	29
3.2 A 社 (岩手版 HACCP)	36
3.3 (株)いちまる (静岡県ミニ HACCP)	42
3.4 (株)山神 ((社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」)	48
3.5 (協)町田給食センター ((社)日本弁当サービス協会「優良弁当サービス事業所認定」)	54
3.6 (株)蒲一 (ISO22000)	59
第 4 章 考察	66
4.1 中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言	66
参考：アンケート調査票	70

要 旨

中小事業者に HACCP 導入を促す要因を探るために、すでに HACCP に取り組んでいる中小事業者と、自治体や業界団体による認証制度について調査を行い、以下の結論を得た。

【HACCP 認証制度について】

1 地域 HACCP・業界 HACCP は、普及の戦略によって、やり方がさまざまである。

1.1 優良モデル構築型

特徴：国際的な規格に準じた基準、専門家の派遣、品目ごとに仕組みを構築

事例：静岡県、(社)大日本水産会

1.2 ボトムアップ型

特徴：ジェネリックモデルの基準、事業者どうしの勧誘・支援、小売店・弁当サービスへの対象拡大

事例：岩手県、(社)日本弁当サービス協会

1.3 ステップアップ型

特徴：段階的な基準、具体的なチェックリスト、保健所の監視活動の組み入れ

事例：北海道

【中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言】

2 中小事業者には、HACCP 導入の指導をする人材が内部にいない。

自治体や業界団体が、人材育成の仕組み（講習会、資格制度など）や、専門家を派遣する仕組みを持っている場合があり、有効。

3 中小事業者は、危害や対応策についての知識・経験の量が少ない。

品目別・業種別に、代表的な危害要因、対応策等について、情報共有する仕組みがあると有効。

4 中小事業者は、「HACCP には施設整備が必要」と思いこみがち。

実際には、地域 HACCP や業界 HACCP は、施設の基準をあまり持っていない。HACCP はビジネスになっているが、誰の助言を仰ぐかが重要。

5 まだ導入していない中小事業者は、HACCP の効果を認識しにくい。

導入事例の紹介や、すでに導入した中小事業者による勧誘が効果的。

6 中小事業者は「文書化」が苦手。

文書化を積極的に担う人材がいると導入が進む。文書化のためのひな形、ファイル、ソフト等の提供。パソコンが使える人材の登用。

7 フードチェーンの川下に HACCP(地域、業界等を含む)が知られていない。

川下の事業者（小売業者など）や消費者に広く HACCP 制度を知らしめることで、事業者の HACCP 導入のモチベーションの向上が期待できる。

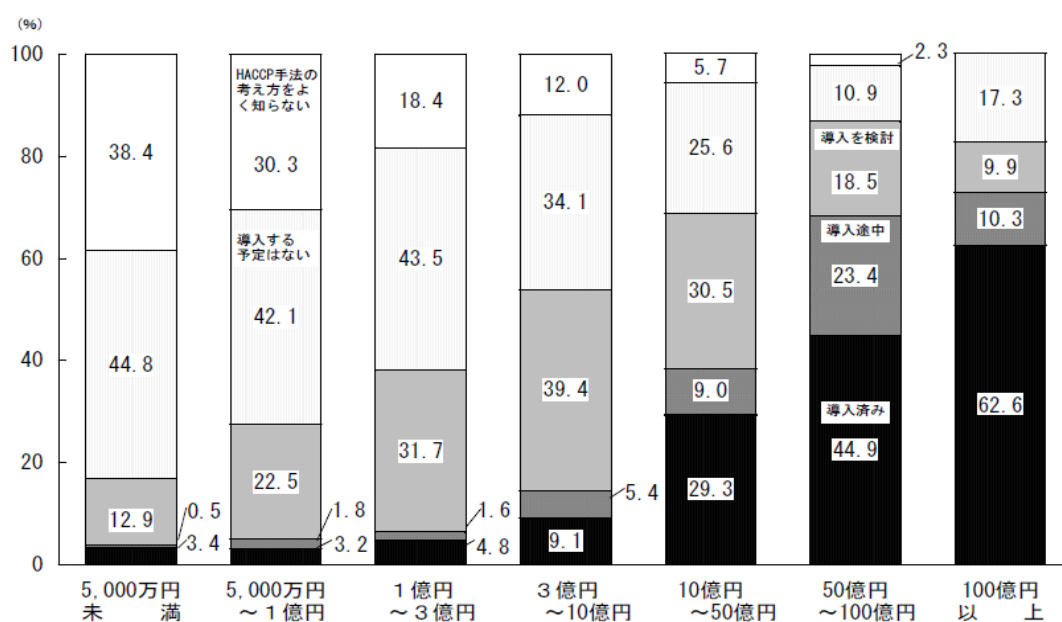
第 1 章 調査の目的と方法

1.1 調査の背景

平成 18 年度に農林水産省大臣官房統計部が実施した「平成 18 年度食品産業動向調査 HACCP 手法による食の安全性確保対策の実態」¹によると、食品製造業における HACCP 手法の導入状況は、食品販売金額規模が小さいほど導入が進んでいない。

食品販売金額が 50 億円以下の企業においては、「導入を検討中」「導入する予定はない」「HACCP 手法の考え方をよく知らない」を合わせると、過半数を上回る（図 1）。

HACCP の導入率を高めるためには、「よく知らない」と答える事業者には HACCP の考え方を知らせ、また「導入する予定はない」と答える事業者が導入意欲を高め、さらに「導入を検討中」と答える事業者が足を踏み出せるような、効果的な働きかけをする必要がある。



出典：農林水産省大臣官房統計部「平成 18 年度食品産業動向調査 HACCP 手法による食の安全性確保対策の実態」

図 1 食品販売金額規模別の HACCP の導入状況

¹ 調査結果は、以下の URL で公開されている。

<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/syokuhin2006-2/syokuhin2006-2.pdf>

対象は、食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く。）を営む企業で、従業者のうち常用雇用者が 5 人以上の企業。

1.2 調査の目的

中小事業者²が HACCP 導入に至らない理由として、しばしば施設整備等の資金や、ノウハウを持った人材が不足していることが挙げられる。その一方で、割合は少ないものの、すでに HACCP を導入し実施している中小事業者も存在する。それら事業者の経験や、現在の HACCP 導入効果への認識から、まだ導入していない事業者が資金や人材等の問題を乗り越え、導入に踏み出すためのヒントが得られると考えられる。

多くの地方自治体や業界団体が、HACCP 手法に関する認証制度を設けている。これらの制度においては、審査して認証を与えることだけでなく、対象となる事業者に適した基準やサービスにより、中小事業者の HACCP 導入に寄与していると考えられる。その反面、認証制度の認知度の向上など、普及への課題も抱えていると考えられる。

以上をふまえ、本調査の目的を以下のように設定した。

1. HACCP 導入済みの中小事業者の経験や現状認識をもとに、HACCP の導入を可能にした要因や、HACCP 実施の費用対効果を明らかにすること
2. 各種の HACCP 認証制度の特徴や課題を整理し、中小事業者への HACCP 導入を促す制度のあり方を検討するための資料とすること

² 中小企業基本法では、製造業の場合、中小企業は「資本の額又は出資の総額が3億円以下の会社並びに常時使用する従業員の数が300人以下の会社及び個人」とされている。

1.3 調査方法と対象の選定

図2に示す手順で調査を進めた。

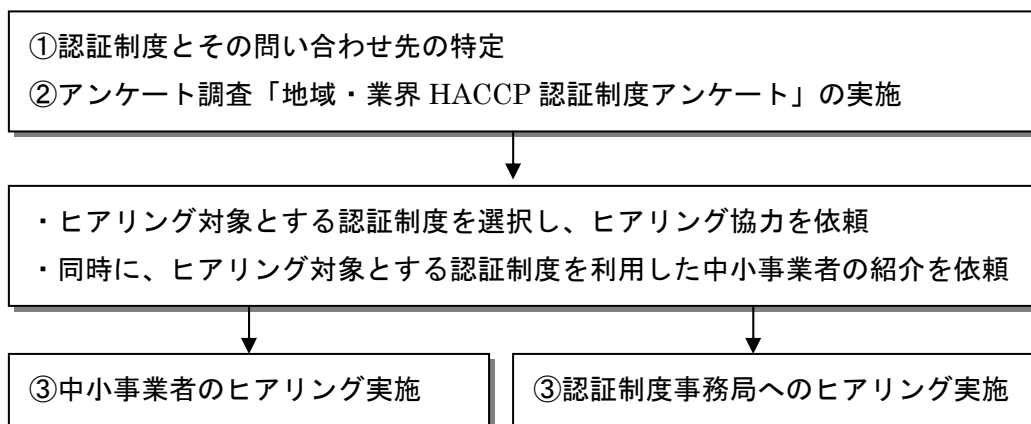


図2 調査の進め方

①認証制度とその問い合わせ先の特定

すべての都道府県の食品衛生ないし食品安全を担当する部署に調査票を送り、その都道府県や域内の市町村における HACCP 手法を含む認証制度の有無を尋ねた。認証制度がある場合は、各制度の問い合わせ先を尋ねた。

業界 HACCP については、既存資料³や業界団体に直接電話で問い合わせるなどして、問い合わせ先を特定した。

②アンケート調査「地域・業界 HACCP 認証制度アンケート」

自治体と業界団体が行っている認証制度を対象に、調査を行った。市については①の回答と既存資料⁴を参考に選定した。対象は、HACCP 手法に関わる認証制度を持っている自治体と業界団体である。調査の概要は表1、調査票は巻末のとおりである。

表1 「地域・業界 HACCP 認証制度アンケート」調査の概要

調査対象	自治体：47 都道府県、5 市／業界団体：3 団体
回収数	①自治体：47 都道府県、5 市 ②自治体：18 都道府県、4 市／業界団体：3 団体
有効回答数	有効回答数：①52 件 ②25 件 ※電話による督促を行った。
調査期間	自治体(都道府県)と業界団体：平成 20 年 11 月 19 日～12 月 10 日 自治体(5 市)：平成 21 年 1 月 9 日～1 月 23 日

³ 例えば、食品産業センター「HACCP 関連情報データベース」

⁴ 以下の雑誌記事を参考にした。

月刊 HACCP,2007.7. Vol.13,pp32-35 「アンケート 地方自治体における HACCP 認証状況」

③ヒアリング調査

②のアンケート調査の結果にもとづいて、認証した事業者の実績や、制度の特徴を考慮して、ヒアリング対象を定め、認証制度を運用している事務局（自治体、地方の食品衛生協会、または業界団体）と、その制度を利用して認証を取得した食品事業者に対して1者ずつ取材を行った。なお事業者については、認証制度の事務局に相談し紹介を受けた。また、地域 HACCP・業界 HACCP との比較のために、HACCP の要求事項を含む代表的な国際規格である ISO 22000 の認証機関と認証を受けた事業者についても1者ずつ対象にした。

ヒアリングの対象は表2、質問項目は表3のとおりである。

表2 ヒアリング調査の対象

認証制度名	認証制度事務局	認証を受けた事業者
北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度	北海道保健福祉部 保健医療局健康安全室	(株) 柳月
岩手版 HACCP	岩手県環境生活部 県民くらしの安全課	A 社
静岡県ミニ HACCP 承認事業	(社)静岡県食品衛生協会	(株) いちまる
水産食品加工施設 HACCP 認定制度	(社)大日本水産会	(株) 山神
優良弁当サービス事業所認定	(社)日本弁当サービス協会	(協)町田給食センター
ISO 22000	(認証機関) (財)日本品質保証機構	(株) 蒲一

表3 ヒアリング調査の質問項目

事務局向け	事業者向け
(1) 制度を設けた背景・経緯 (2) 制度の運用の仕組み ・ 制度事務局や検査員等の体制 ・ 制度の実施に関わる収支 (3) 認証の基準（規格）について ・ 認証の基準（規格）検討の方法・背景 ・ HACCP に関わる既存の基準（規格）を活用している場合、その利点・問題点 (4) 中小事業者にとっての活用しやすさ、課題	(1) 事業者の背景や取組み経緯 ・ 事業者の取扱品目や行程の概要 ・ 認証の対象 ・ HACCP 導入や認証取得の経緯 ・ 他の認証取得経験。有なら共通点や相違点 (2) HACCP 導入・実施や認証取得・更新の費用 (3) 事業者にとっての効果 ・ 一般的衛生管理や HACCP 実施による効果 ・ 認証取得による効果 ・ HACCP 実施の効果を挙げるためのポイント

第2章 地域および業界の HACCP 認証制度

2.1 HACCP 認証制度をもつ自治体と業界団体

HACCP に関する認証制度をもつと回答した自治体は都道府県 18、市 4 であった。また認証制度を持っていると確認できた業界団体は 3 件あった。認証制度の数は計 25 件であった。⁵

アンケート調査では、「HACCP に関する認証制度」の有無を質問した。回答が無い場合、調査内容に関して電話で問い合わせを行い、HACCP の要件を含むものであれば制度有りとして回答するよう促した。調査先の自治体担当者の考え方により、HACCP の要件を含んでいると見られるものの、「HACCP の認証ではない（HACCP の考え方を一部取り入れている）」あるいは「評価・確認する取組みであって認証制度ではない」などと回答した場合がある（札幌市、京都府、長崎県）。なお、大阪府でも HACCP に関する認証制度を検討しているようであり、新潟県では「HACCP の考え方に基づく、自主衛生管理認証制度について検討中」という回答を得た。

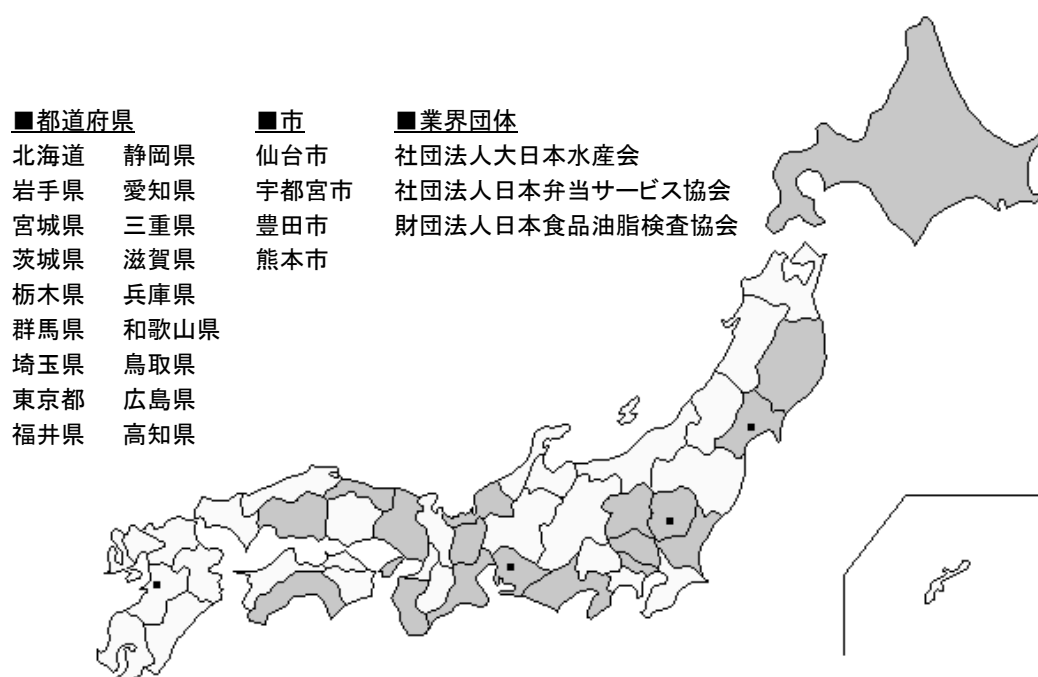


図3 HACCP 認証制度をもつ地域と業界団体

⁵ 1つの自治体が複数の認証制度を持っている場合がある。豊田市は「豊田市 HACCP 認定制度」「豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定制度」について回答があったが、「豊田市 HACCP 認定制度」の回答を集計対象とした。また日本弁当サービス協会においては「優良弁当サービス事業所認定」及び「高度化計画認定」を行っているが、「高度化計画認定」の回答を集計対象とした。

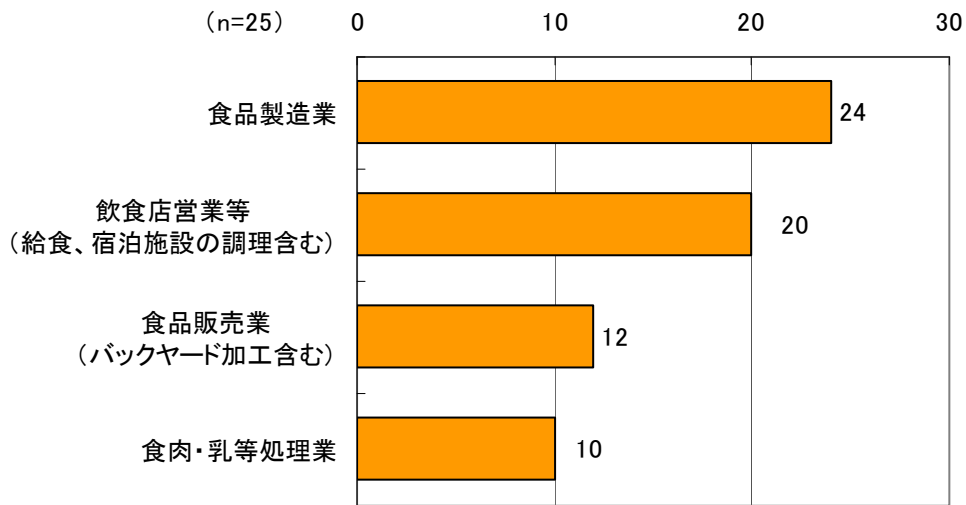
2.2 認証制度の対象

2.2.1 対象業種

認証制度の対象となる業種や品目は、制度によってさまざまである。

業種を食品製造業、畜産・水産食品製造業、食品販売業、飲食店営業等の4つに分類し、各業種を対象にする制度の数を図4に示す。「食品製造業」を対象に含む認証制度は24、「飲食店営業等」は20、「食品販売業」は12、「畜産・水産食品製造業」は10であった。

食品製造業のみを対象にしている制度は5つだけで、食品製造業とその他の業種を認証の対象にしている制度が多かった。



(注) 分類した業種の詳細は以下のとおりである。

- ・食品製造業：食品の製造、加工を行う業種
- ・飲食店営業等：食品を調理し飲食に提供する業種（弁当製造、仕出し、給食等の大量調理施設、宿泊施設含む）
- ・食品販売業：食品の小売を行う業種（バックヤード加工含む）
- ・食肉・乳等処理業：乳処理、食肉処理、魚介処理、鶏卵の選別・包装を行う業種

図4 認証制度の対象業種分類

2.2.2 認証の単位

認証を与える単位については、「施設単位」と、「施設単位」かつ「食品単位」で行っている場合との2つのパターンに分類することができる。

例えば、岩手版 HACCP や(社)日本弁当サービス協会の優良弁当サービス事業所認定の場合は「施設単位」で認定を行い、静岡県ミニ HACCP、北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度及び水産食品加工施設 HACCP 認定制度では「施設単位」で取り組んだ「食品単位」に対して認証を与えている。

2.2.3 認証件数

各制度における認証の件数を表4に示す。

岩手県や東京都の場合は、制度の運用年数が長いこと、また一般的衛生管理を中心として HACCP の考え方を組み入れた基準であること、また対象業種も幅広いことから、認証の取得数は多い。静岡県（124 件）と(社)大日本水産会（151 件）は、国際規格に準じた HACCP の基準であるが取得数が多い。なお、静岡県は食品単位で認証しているが、本報告書では、取得事業者数として計算し掲載している。

表4 認証制度と認証取得事業者数一覧(平成20年10月1日時点)

	地域/業界団体名	制度名	食品製造業者	食肉・乳等処理業	販売業者	飲食業者	合計
1	北海道	北海道HACCP自主衛生管理認証制度	11	—	0	1	12
2	岩手県	岩手版HACCP	964	0	3086	1209	5259
3	宮城県	みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度	13	—	3	2	18
4	茨城県	HACCP普及促進事業	2	4	0	0	6
5	栃木県	食品自主衛生管理認証制度(宇都宮市食品安全条例)	11	0	1	5	17
6	群馬県	群馬県食品自主衛生管理認証制度	0	0	0	0	0
7	埼玉県	食品衛生自主管理優良施設確認制度	2	—	41	2	45
8	東京都	東京都食品自主管理認証制度	69	—	99	90	258
9	福井県	福井県食品衛生自主管理プログラム	11	—	—	33	44
10	静岡県	静岡県ミニHACCP承認事業	55	0	0	69	124
11	愛知県	愛知県HACCP導入施設認定制度	24	—	—	28	52
12	三重県	三重県HACCP手法導入認定制度	0	0	—	—	0
13	滋賀県	滋賀県食品自主衛生管理認証制度	78	—	—	—	78
14	兵庫県	兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度	6	8	0	3	17
15	和歌山県	和歌山県食品衛生管理認定制度	5	—	—	—	5
16	鳥取県	クリーン・パス(とっとり食の安全認定制度)	3	—	—	0	3
17	広島県	広島県食品自主衛生管理認証制度	31	20	—	4	55
18	高知県	高知県食品衛生管理認証制度	4	0	—	1	5
19	仙台市	仙台市自主衛生管理評価事業(通称:仙台HACCP)	12	—	0	1	13
20	宇都宮市	宇都宮市食品自主衛生管理認証制度	4	0	0	3	7
21	豊田市	豊田市HACCP認定制度	0	—	—	2	2
22	熊本市	熊本市食品自主衛生管理評価事業	1	—	—	0	1
23	社団法人大日本水産会	水産食品加工施設HACCP認定制度	151	—	—	—	151
24	社団法人日本弁当サービス協会	高度化計画認定制度	—	—	—	15	15
25	財団法人日本食品油脂検査協会	食用加工油脂のHACCPシステム承認工場	10	—	—	—	10

(注)「—」: 認証対象外

認証施設数は、基本的に施設(事業所)ごとに1件であるが、同一の事業所が複数の業種の認証を取得している場合は、制度によって重複してカウントされている。

2.3 認証の基準

2.3.1 参考にした既存の制度や規格

制度をつくる際に参考にした既存の制度や規格について質問を行った。

「総合衛生管理製造過程承認制度」（以下、マル総）を参考にしたという回答が 24 件中 19 件と最も多く、次いで「Codex HACCP ガイドライン」が 10 件であった。その他として「他の自治体が運用している認証制度（東京都食品衛生自主管理認証制度など）」（4 件）、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）について（H16）」（1 件）があげられた。（社）大日本水産会は「米国連邦規則集 第 21 パート 123 魚介類および魚介類製品」をあげている。

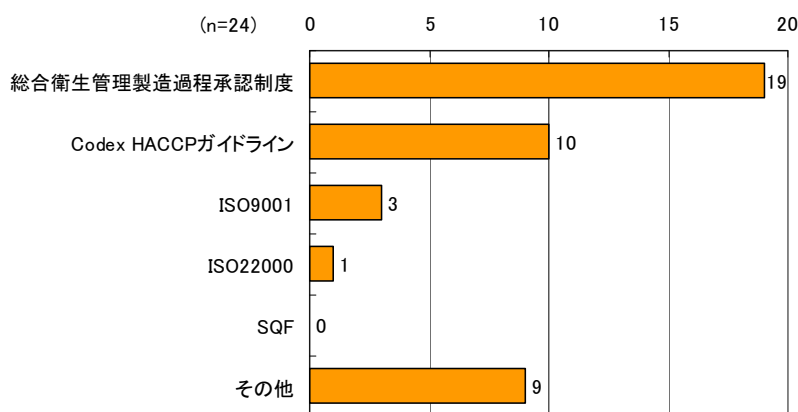


図5 参考にした既存の制度や規格（複数回答）

2.3.2 参考にした既存の制度や規格

参考にした既存の制度や規格と比較した時に、現在運用している認証制度の特徴について質問をしたところ「中小事業者でも取り組みやすい制度・規格である」が 23 件中 19 件と最も多く、次いで「認証の対象とする品目や業種が異なる」が 18 件であった。

その他として、「中小企業向けの融資が受けられる」「トレーサビリティ、コンプライアンスも認定の要件としている」などがあげられた。

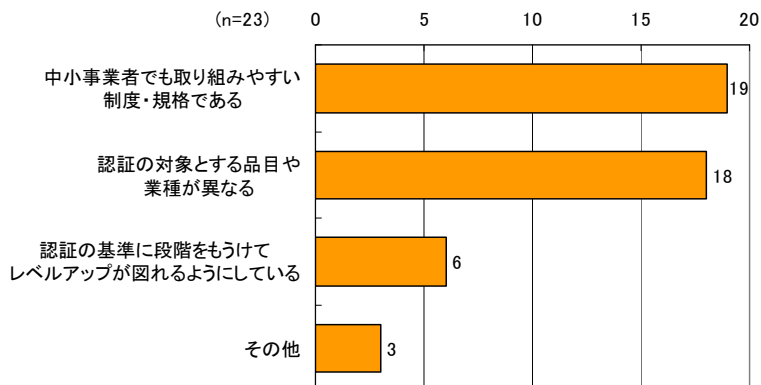


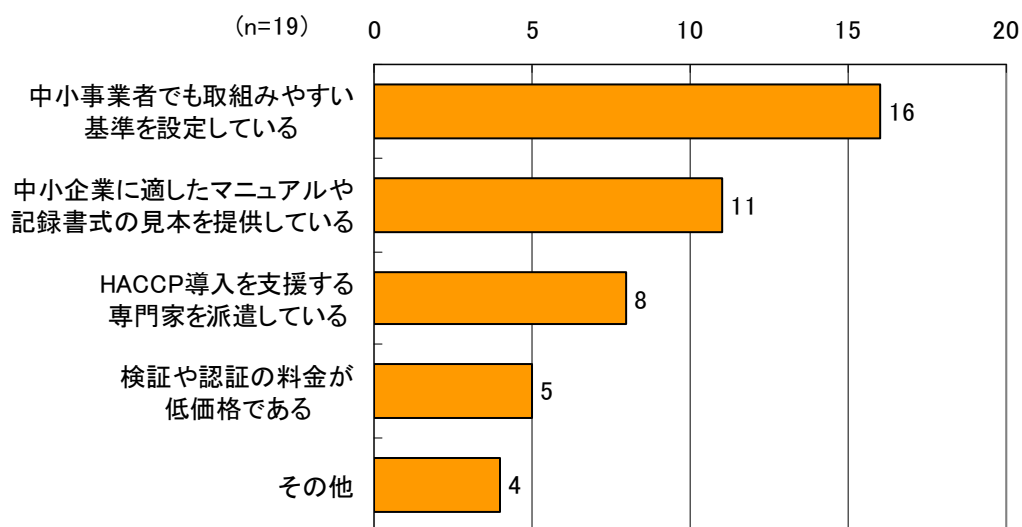
図6 参考にした既存の制度や規格と比較した運用している認証制度の特徴（複数回答）

2.3.3 中小事業者でも取り組みやすい特徴について

現在運用している認証制度の特徴について「中小事業者でも取り組みやすい制度・規格である」と回答されたものを対象に、中小事業者でも取り組みやすい特徴は何か質問した。

「中小事業者でも取り組みやすい基準を設定している」が19件中16件と最も多く、次いで「中小企業に適したマニュアルや記録書式の見本を提供している」が11件であった。

その他の内訳は、「取組みのための手引き発行」「各総合事務所での相談等の対応」「HACCP導入及び認定審査、講習会料金の一部補助制度」であった。



(注) 対象：参考にした既存の制度や規格と比較した運用している認証制度の特徴について「中小事業者でも取り組みやすい制度・規格である」と答えた人

図7 中小事業者でも取り組みやすい特徴(複数回答)

2.4 HACCP の基準の類型

認証基準: 一般的衛生管理基準と HACCP が基本

各認証制度で定められている認証基準について「一般的衛生管理基準」「衛生標準作業手順の作成」「HACCP 7 原則 12 手順」「区画や動線の明確化」が項目として含まれているかに注目し、分類を行った(表5)。「区画や動線の明確化」は、Codex HACCP ガイドラインにはないが、マル総が持っている項目である。

HACCP の項目について: 7 原則 12 手順を含む場合と、そうでない場合

Codex HACCP ガイドラインの要求事項である 7 原則 12 手順については、

- ①項目としてすべて明示的に示されている場合
- ②マニュアルや手順の中に要件として含まれている場合
- ③一般的衛生管理基準の項目のうち、工程管理の要件のなかで、HACCP の考え方に基づいた工程管理に関する基準(必ずしも 7 原則 12 手順をすべて満たしているわけではない)を設けている場合

に分けることができる。さらに②と③には、業種・品目ごとに危害要因や重要管理点を例示することにより、各事業者が危害要因分析や重要管理点設定を行わなくてもよいようにしているものがある。

表5では、①の場合を○、②や③の場合を☆で示している。

自治体が運用している制度において、制度名に“HACCP”という言葉を使わず、“自主衛生管理制度”などとしている場合が多いが、それらは③であることが多い(例外もある)。なお、2.1 で述べたように、認証制度についてのアンケートに回答がなく、自治体へ問い合わせを行った際、「“HACCP の考え方を取り入れた基準”であり HACCP を認証しているわけではない」とした制度もあった。これらは③に含めることができる。

このように、どのような項目を満たしていれば「HACCP」とするのか、またどのような制度であれば「認証制度」であるのかについて、制度の担当者にも解釈が分かれている。その地域・業界における制度の狙いや経緯が異なるため、このような多様性が生じていると思われる。

表5 認証制度に含まれている基準の分類

	地域 界団体 名	制度 名	認証を与えるための基準					制度 の累 型
			ロ ー グ ラ ム 的 衛 生 管 理 プ ロ グ ラ ム	の 衛 生 作 成 標 準 作 業 手 順	1 2 手 順 H A C C P 7 原 則	化 区 画 や 動 線 の 明 確	そ の 他	
1	北海道	北海道HACCP自主衛生管理認証制度	○	○	○	○	—	ステップアップ
2	岩手県	岩手版HACCP	○	—	☆	—	—	ボトムアップ
3	宮城県	みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度	○	○	○	○	—	ステップアップ
4	茨城県	HACCP普及促進事業	○	—	○	○	—	ステップアップ
5	栃木県	食品自主衛生管理認証制度(宇都宮市食品安全条例)	○	○	☆	○	—	ボトムアップ
6	群馬県	群馬県食品自主衛生管理認証制度	○	○	☆	—	—	ボトムアップ
7	埼玉県	食品衛生自主管理優良施設確認制度	○	—	☆	—	—	ボトムアップ
8	東京都	東京都食品自主管理認証制度	○	—	☆	—	—	ボトムアップ
9	福井県	福井県食品衛生自主管理プログラム	○	—	○	○	—	優良モデル構築
10	静岡県	静岡県ミニHACCP承認事業	○	○	○	—	—	優良モデル構築
11	愛知県	愛知県HACCP導入施設認定制度	○	—	○	○	—	優良モデル構築
12	三重県	三重県HACCP手法導入認定制度	○	○	○	—	○	ステップアップ
13	滋賀県	滋賀県食品自主衛生管理認証制度	○	—	○	—	—	ステップアップ
14	兵庫県	兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度	○	○	○	○	○	優良モデル構築
15	和歌山県	和歌山県食品衛生管理認定制度	○	—	○	○	—	ステップアップ
16	鳥取県	クリーン・パス(とっとり食の安全認定制度)	○	○	○	—	—	優良モデル構築
17	広島県	広島県食品自主衛生管理認証制度	○	○	○	—	—	優良モデル構築
18	高知県	高知県食品衛生管理認証制度	○	○	☆	—	—	ボトムアップ
19	仙台市	仙台市自主衛生管理評価事業(通称:仙台HACCP)	○	○	○	○	—	ステップアップ
20	宇都宮市	宇都宮市食品自主衛生管理認証制度	○	○	☆	○	—	ステップアップ
21	豊田市	豊田市HACCP認定制度	○	○	○	○	—	ステップアップ
22	熊本市	熊本市食品自主衛生管理評価事業	○	○	○	○	—	ステップアップ
23	社団法人日本水産会	水産食品加工施設HACCP認定制度	—	○	○	—	—	優良モデル構築
24	社団法人日本弁当サービス協会	高度化計画認定制度	○	—	☆	○	—	優良モデル構築
25	財団法人日本食品油脂検査協会	食用加工油脂のHACCPシステム承認工場	○	○	☆	○	—	優良モデル構築

(注)「認証を与えるための基準」及び「制度の累型」は、各制度の認証基準などをもとに分類した。各認証制度の特徴を分析するため、分類を試みたものである。

制度の類型化:「優良モデル構築型」、「ボトムアップ型」、「ステップアップ型」

どの制度においても、食品事業者の衛生管理向上を目指しているが、食品事業者全体のボトムアップを狙うのか、国際規格に準じた基準に取り組んでいる事業者を評価していくのかによって、基準が異なる。

そこで認証の基準をもとに、「優良モデル構築型」「ボトムアップ型」「ステップアップ型」の3タイプへの類型化を試みた（前ページ 表5の右側）。

7 原則 12 手順を備え国際規格に準じた「優良モデル構築型」

「優良モデル構築型」とは、7 原則 12 手順が認証の基準として盛り込まれており、それに基づいた工程管理を行っている事業者を認証する制度である。例えば、静岡県や(社)大日本水産会の制度が該当する。

平成 13 年 4 月から始まった静岡県の制度は、Codex HACCP ガイドラインの 7 原則 12 手順の内容を含んだ基準を使って認証を行っている。マル総の基準と似ているが、施設・設備基準として区画や動線の明確化を求めておらず、静岡県の施設基準と管理運営基準を満たしていればよい。

平成 10 年 4 月からの(社)大日本水産会の制度は、対米輸出向けの HACCP 認証が始まりであったため FDA 方式 HACCP 管理を要求している。

兵庫県（平成 14 年 10 月開始）、愛知県（平成 15 年 8 月開始）も同様に、制度の制定時期が比較的早い傾向がある。ただし「優良モデル構築型」の場合は、比較的認証件数は少ない。

幅広い事業者を対象に衛生管理の向上を目指す「ボトムアップ型」

「ボトムアップ型」は、自ら HACCP を導入することが難しい中小規模事業者を対象に幅広く事業者の衛生管理を向上させることを目的としており、HACCP の考え方を取り入れた基準を設けている制度である。例えば岩手県や(社)日本弁当サービス協会が行っている制度が該当する。

岩手県の場合は、7 原則 12 手順で求めている製品の記述やフローダイアグラム、危害分析、手順書といった文書作成は求めておらず、CCP の設定とその文書化、さらにモニタリングの記録を求めている。

(社)日本弁当サービス協会の「優良弁当サービス事業所認定」制度では、一般的衛生管理が中心となっており、工程表を作って管理することまでは求められていない。また手洗いなど作業区分について確認するが、区画を明確にすることを必須の要件にはしていない。(社)日本弁当サービス協会の「高度化計画の認定基準」においては、HACCP の要求事項の多くが含まれているが、設定すべき CCP が認定基準に含まれており、自ら危害要因分析や CCP の検討をしなくてもよい作りになっている。

「優良モデル構築型」がその施設で取り扱う品目のうち HACCP を導入した一部の品目を対象とするのに対し、「ボトムアップ型」は、施設全体を認証対象にする傾向がある。

そのほか、東京都や群馬県では、一般的衛生管理基準を中心とした基準に HACCP の考えを取り入れたものがある。「ボトムアップ型」の場合、規模や品目にかかわらず幅広い事業者が取り組むことができ、結果として認証取得数が多い。

一般的衛生管理を土台に、段階的な評価を受けられる「ステップアップ型」

「ステップアップ型」とは、HACCP 導入の土台となる一般的衛生管理に関する取組みから、7原則 12手順を含む HACCP の管理まで段階的に取組めるような基準や評価方法を設定している制度である。例えば北海道では、8段階の評価を行っており 1~4 までは自主衛生管理、5~6 は HACCP に基づいた管理、7~8 が HACCP に基づいた高度な自主管理に取り組んでいるとして認証対象となっている。1~6 までの評価の場合「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」により、保健所が事業者の取組みを評価する仕組みになっている。評価が 7 以上であれば、登録評価機関による認証審査が行われ基準を満たしていれば認証を取得することができる。

アンケートに回答した自治体及び業界団体の中で「ステップアップ型」に分類される制度が一番多く、北海道のように段階を細かく分けて評価するものの他に、一般的衛生管理と HACCP に基づいた管理の二段階に分けて評価する制度も見られた。

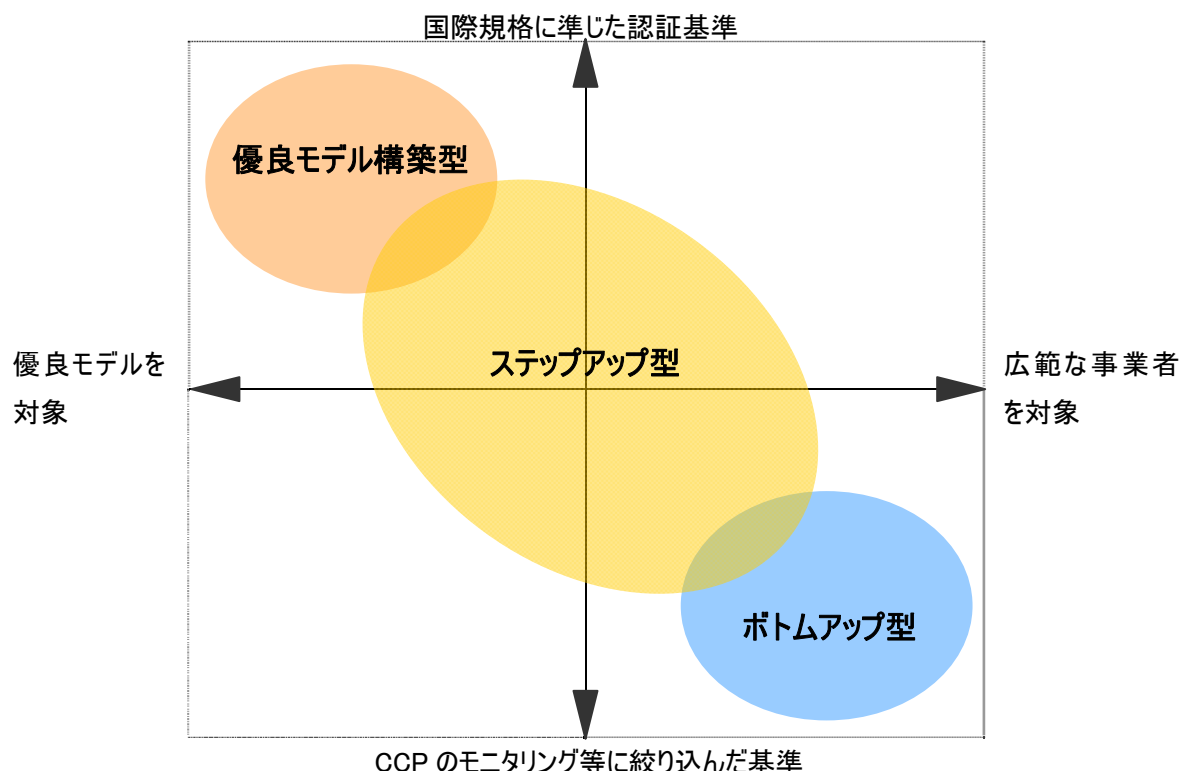


図8 認証制度の類型化モデル

2.5 制度の体制と審査方法

2.5.1 認証制度の体制

認証制度を運用するにあたり、「事務局」「審査」「認証の付与」「指導」「基準作成等」に関する業務をどのような組織が担当しているのか質問を行った（表6）。担当組織について「行政」と分類しているものは、自治体の担当課を指しており「保健所」と区別した。

「事務局」業務や「基準作成等」については行政が担当し、「審査」は「事務局」と異なる機関として、外部委員会や外部機関、保健所などが担当している場合が多く見られた。「指導」については、保健所（食品衛生監視員）や都道府県の食品衛生協会などの指導業務を行っている機関が担当している場合が多いと考えられる。

例えば、北海道の場合は保健所の職員が制度の普及や指導にあたっている。静岡県の場合は、食品衛生監視員のOBが組織をつくり、HACCP指導員として指導にあたっている。

岩手県の場合は行政関係の人材ではなく、食品衛生法の第61条に規定されている食品衛生推進員の委嘱制度を利用し、食品衛生推進員が「食品安全サポーター」として普及や指導活動を行っている。

表6 認証制度の運用体制

	業地域 界団/ 体名	制度 名	認証制度の運用体制				
			事務 局	審 査	認 証 の 付 与	指 導	基 準 作 成 等
1	北海道	北海道HACCP自主衛生管理認証制度	行政	外部委員会	外部委員会	保健所(評価は登録された民間コンサルタント)	行政
2	岩手県	岩手版HACCP	行政 県食協	行政 県食協	県食協支会	県食協支会 食品衛生推進員	行政
3	宮城県	みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度	行政	県食協支会	行政	県食協支会	行政
4	茨城県	HACCP普及促進事業	行政	外部委員会	知事	食品衛生監視員	行政
5	栃木県	食品自主衛生管理認証制度(宇都宮市食品安全条例)	行政	指定の外部機関(県食協と他1団体)	指定の外部機関(県食協と他1団体)	保健所	行政
6	群馬県	群馬県食品自主衛生管理認証制度	行政	指定の外部機関	指定の外部機関	指定の外部機関 行政	外部委員会
7	埼玉県	食品衛生自主管理優良施設確認制度	行政	行政	行政	保健所	行政
8	東京都	東京都食品自主管理認証制度	行政	指定の外部機関	指定の外部機関	指定の外部機関	行政
9	福井県	福井県食品衛生自主管理プログラム	行政	行政 保健所	行政	行政 保健所	行政
10	静岡県	静岡県ミニHACCP承認事業	県食協	県食協	県食協	県食協	県食協
11	愛知県	愛知県HACCP導入施設認定制度	行政	保健所	行政	保健所 県食協	行政
12	三重県	三重県HACCP手法導入認定制度	行政	行政	行政	保健所	行政
13	滋賀県	滋賀県食品自主衛生管理認証制度	行政	外部委員会	行政	行政	行政
14	兵庫県	兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度	行政	行政、検査センター、保健所	県知事	行政、検査センター、保健所	外部委員会
15	和歌山県	和歌山県食品衛生管理認定制度	行政	外部委員会	行政	行政	行政
16	鳥取県	クリーン・パス(とっとり食の安全認定制度)	行政	行政	行政	総合事務所 行政	総合事務所 行政
17	広島県	広島県食品自主衛生管理認証制度	行政	指定の外部機関	指定の外部機関	指定の外部機関	行政
18	高知県	高知県食品衛生管理認証制度	行政	指定の外部機関	県知事	保健所	指定の外部機関
19	仙台市	仙台市自主衛生管理評価事業(通称:仙台HACCP)	行政	行政 保健所	行政	行政 保健所	行政
20	宇都宮市	宇都宮市食品自主衛生管理認証制度	行政	指定の外部機関	市長	行政 指定の外部機関	行政
21	豊田市	豊田市HACCP認定制度	行政	行政 保健所	市長	行政 保健所	行政
22	熊本市	熊本市食品自主衛生管理評価事業	行政	指定の外部機関	市長	保健所	有
23	社団法人大日本水産会	水産食品加工施設HACCP認定制度	業界団体	業界団体	業界団体	指定の外部機関	外部委員会
24	社団法人日本弁当サービス協会	高度化計画認定制度	業界団体	内部委員会及び外部委員会	業界団体	業界団体 内部委員会	業界団体
25	財団法人日本食品油脂検査協会	食用加工油脂のHACCPシステム承認工場	業界団体	業界団体	業界団体	業界団体	業界団体

2.5.2 認証とその更新の審査方法

認証を与える際の審査方法

認証を与える際の審査方法については、「書類審査」「審査主体や認証主体による現地監査」(25件中24件)「審査会の開催」(16件)を取り入れている。ほとんどの制度において、「書類審査」「現地監査」「審査会の開催」をセットにして審査を行っている。

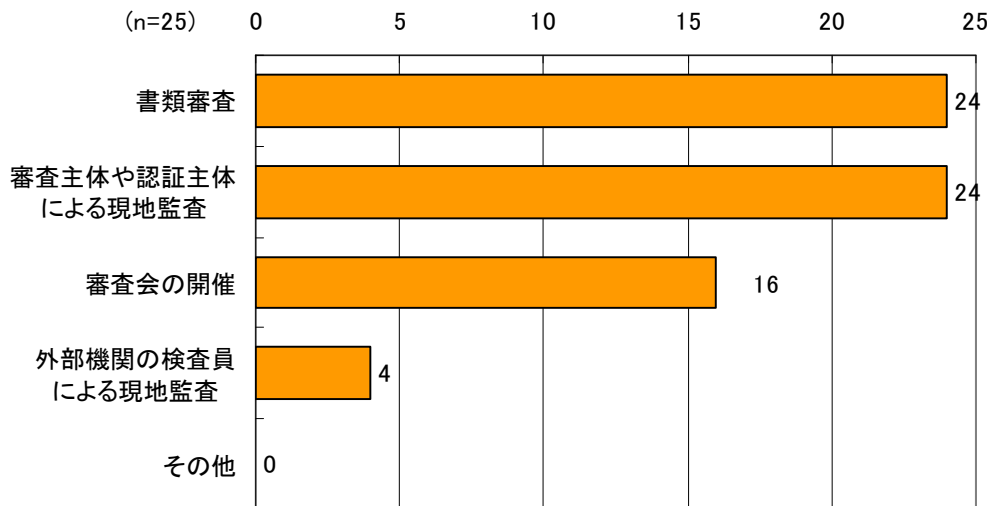


図9 認証を与える際の審査方法(複数回答)

更新手続きの方法

認証を取得した後の確認については、「書類審査」「現地監査」(23件中22件)が最も多かった。「審査委員会の開催、審査」(13件)や「事業者ヒアリング」(11件)も約半数の制度で行われていた。いずれの制度でも、これらの方法を組み合わせて確認を行っているケースがほとんどであった。認証期限については3年間としている制度が20件、初回1年で以後3年とする制度は2件あった。

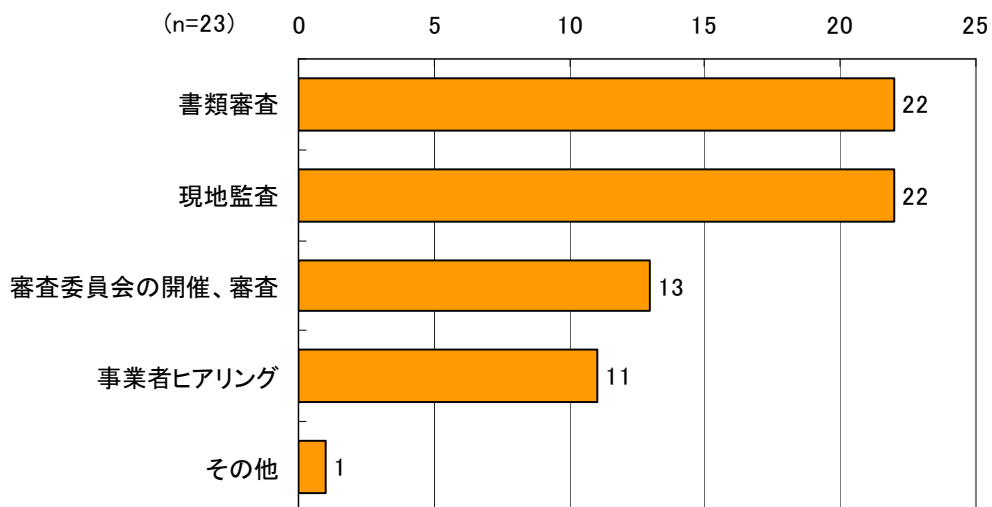


図10 更新手続きの方法(複数回答)

2.6 認証マークの表示

認証を受けた事業者や商品に対する表示制度

認証を受けた事業者や商品に対して、認証マークの付与など表示制度があるか尋ねたところ、「事業者への認証マーク付与」が25件中17件で最も多く、次いで「製品への認証マークの付与」が14件であった。11の制度については、事業者と製品との両方に対して認証マークの付与を行っていた。

その他として、マークの付与ではなく、「県名」「認証」及び「衛生管理」または「制度名」の文言を用いて製品に表示することを可能にして表示制度を運用しているところもあった。

北海道では認証を受けた商品について、認証マークを表示することができる仕組みを持っているが、岩手県、静岡県、(社)大日本水産会や(社)日本弁当サービス協会が行っている制度では事業者に対して認証マークを交付する仕組みであった。

他の制度においても、表示制度を設けて取引先や消費者に対して取組みをアピールする工夫を行っている。

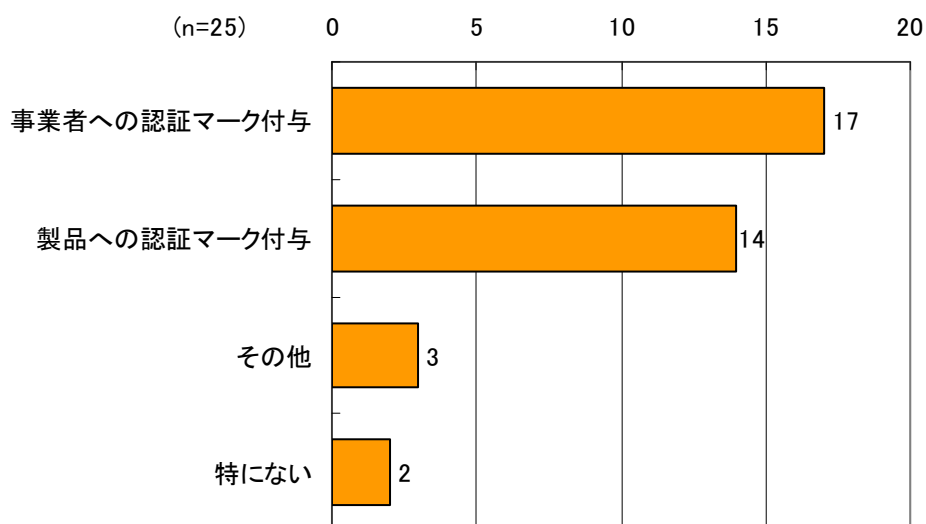


図 11 認証を受けた事業者や商品に対する表示制度(複数回答)

2.7 制度の目的や目標

2.7.1 認証制度を設けた目的

認証制度の目的は、食品の安全性向上、次いで消費者や取引先からの評価向上

認証制度を設けた目的について「地域で製造している食品の品質・安全性向上」が25件中24件で最も多かった。次いで「事業者やその製品に対する消費者や取引先からの評価向上」が16件となった（図12）。安全性向上はほとんどすべての制度の目的であり、約2/3が買い手側から評価を得ることを目的にしていることがわかる。

その他として、「事業者の自主衛生管理の推進、評価」「食中毒等の危害防止」があげられた。（社）大日本水産会の場合は、当初、対米輸出対応のための制度だったため「輸出をする際に有利」という目的をあげている。

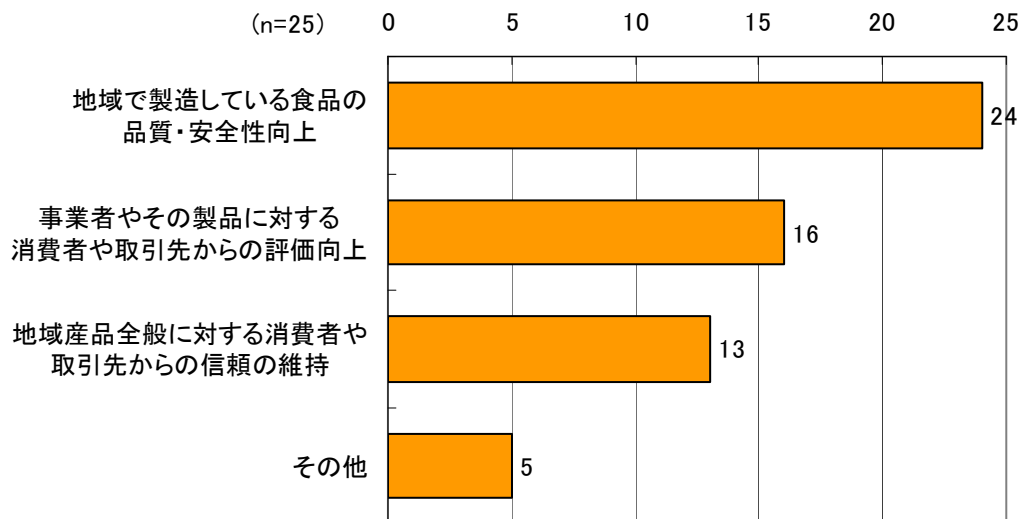


図12 認証制度を設けた目的(複数回答)

2.7.2 現在運用している認証制度の対象についての今後の目標

現在運用している認証制度の対象について、今後の目標を聞いたところ「認証事業者数の増加」(24件中22件)「対象業種の拡大」(9件)があげられた。

両方を含め、具体的な数値目標を掲げて制度の普及や導入率の向上に取り組んでいるところは18制度あった(表7)。

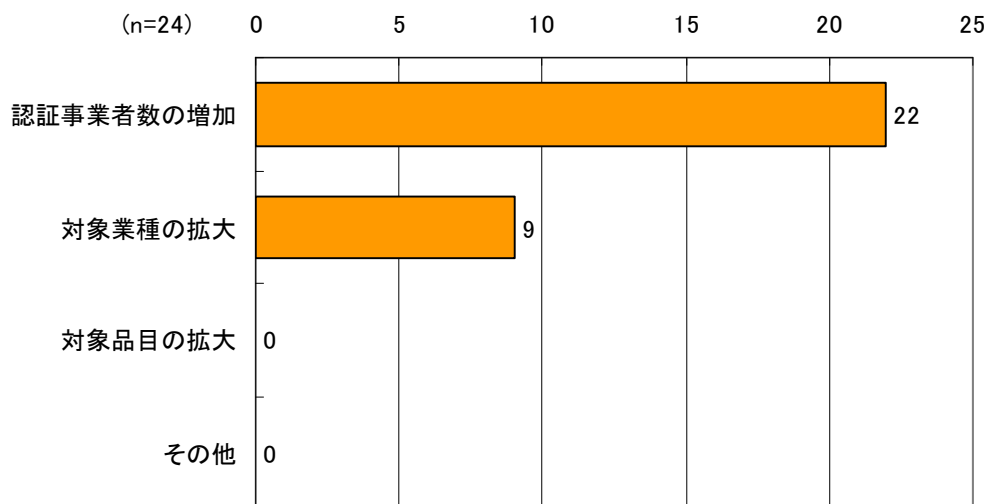


図13 現在運用している認証制度の対象についての今後の目標(複数回答)

表7 「対象事業者数の増加」に対する具体的な数値目標

地域／業界団体名	具体的な数値目標
岩手県	平成22年度末 許可を要する営業施設数の30%
宮城県	平成21年度までに70件
茨城県	年間10施設
栃木県	150(平成27年度)
群馬県	20
埼玉県	平成20年度中に100施設
福井県	22年度末75施設
静岡県	1000食品
愛知県	年間新規人定数10施設
兵庫県	認定件数(通産) 平成23年度80件
和歌山県	平成22年度末までに45施設
宇都宮市	30施設(平成25年度目標)
豊田市	平成24年度までに10施設
熊本市	年間5施設
社団法人日本弁当サービス協会	年3~5件
財団法人日本食品油脂検査協会	10

2.8 事業者にとっての認証取得の費用

認証を取得する際の事業者にとっての費用について、ヒアリング調査の対象となった制度をまとめた（表8）。

「岩手版 HACCP」では、認証制度ではなく事業者の取組みを確認しているという制度のため、指導や評価、導入マーク交付などの費用は一切かからない。滋賀県の「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」の場合も、現在制度の普及を行っているため、当面は審査料を無料としている。（社）大日本水産会の「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」の場合は、審査や導入時のコンサルティング費用に補助がある。

参考としてあげている ISO22000 などの民間認証と比較すると、自治体や業界団体が行っている認証制度は事業者負担があまりかからないと言える。

表8 認証取得の費用

制度名と実施時期	認証の費用
北海道「北海道 HACCP」	<ul style="list-style-type: none"> 登録評価機関への申請料（各登録評価機関が設定）と認証審査会事務局への審査手数料（一律）合計で 11 万円前後 3 年後の更新費用 1 万 6 千円
岩手県「岩手版 HACCP」	<ul style="list-style-type: none"> 事業者負担はゼロ
静岡県「ミニ HACCP」	<ul style="list-style-type: none"> コンサルタント協会会員による指導料：1 回 2 時間につき 2 万円と交通費、年 5～10 回 審査手数料：10 万円 3 年後の更新費用（製造業 6 万円、飲食店 6 千円）
社団法人大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」	<ul style="list-style-type: none"> HACCP 導入指導のためのコンサルタント費用（任意、費用は各機関が設定。上限 15 万円の 1/2 が補助対象） 審査手数料（1 品目 10 万円）と交通費の実費（上限なしで 1/2 が補助対象） 3 年後の更新費用
社団法人日本弁当サービス協会「優良弁当サービス事業所認定」	<ul style="list-style-type: none"> 審査手数料：会員 6 万円、非会員 12 万円 更新手数料：会員 3 万円、非会員 6 万円
参考：ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> 審査費用：登録審査は二段階に分かれており、100～300 万円と言われている
参考：総合衛生管理製造過程承認制度（通称：マル総）	<p>【費用（負担）】</p> <ul style="list-style-type: none"> 申請手数料：23 万 9700 円 更新手数料：17 万 200 円

2.9 中小事業者の HACCP 導入への寄与

このアンケート調査では、認証制度を運用している事務局側に対して、中小事業者を認証する効果について自己評価をしてもらった。最も多かったのが「中小事業者の HACCP 導入を促している」(25 件中 21 件)であり、次いで「中小事業者が顧客に対して HACCP 導入を証明するのに役立っている」(16 件)であった。その他として「衛生管理の向上」「従業員の意識向上」「食中毒等の危害防止」があげられた。

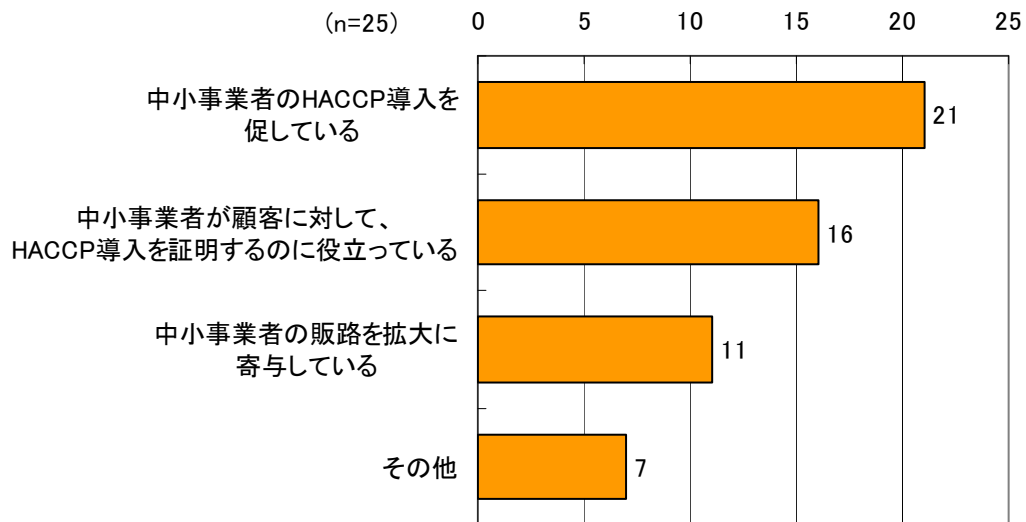


図 14 中小事業者にとっての効果に対する自己評価(複数回答)

2.10 認証制度以外の都道府県の施策

自治体による HACCP 導入支援策

自治体（47 都道府県、5 市）に対して、HACCP 等の取組みを普及または支援する施策を行っているか質問を行った。回答結果について、認証制度を運用している自治体と運用していない自治体に分けて集計を行った。

施策として「ガイドラインやマニュアルの作成、提供」「セミナーの開催」「専門家の派遣」についてあげたところ、認証制度を運用している自治体の多くが「現在も実施している」と回答している。認証制度を運用していない自治体においても、「ガイドラインやマニュアルの作成、提供」と「専門家の派遣」は 34 件中 9 件、「セミナーの開催」は 34 件中 4 件が「現在も実施している」と回答しているが、まだ支援は少ないといえる。

また認証制度は、このような取組みとセットで実施されていることがわかる。

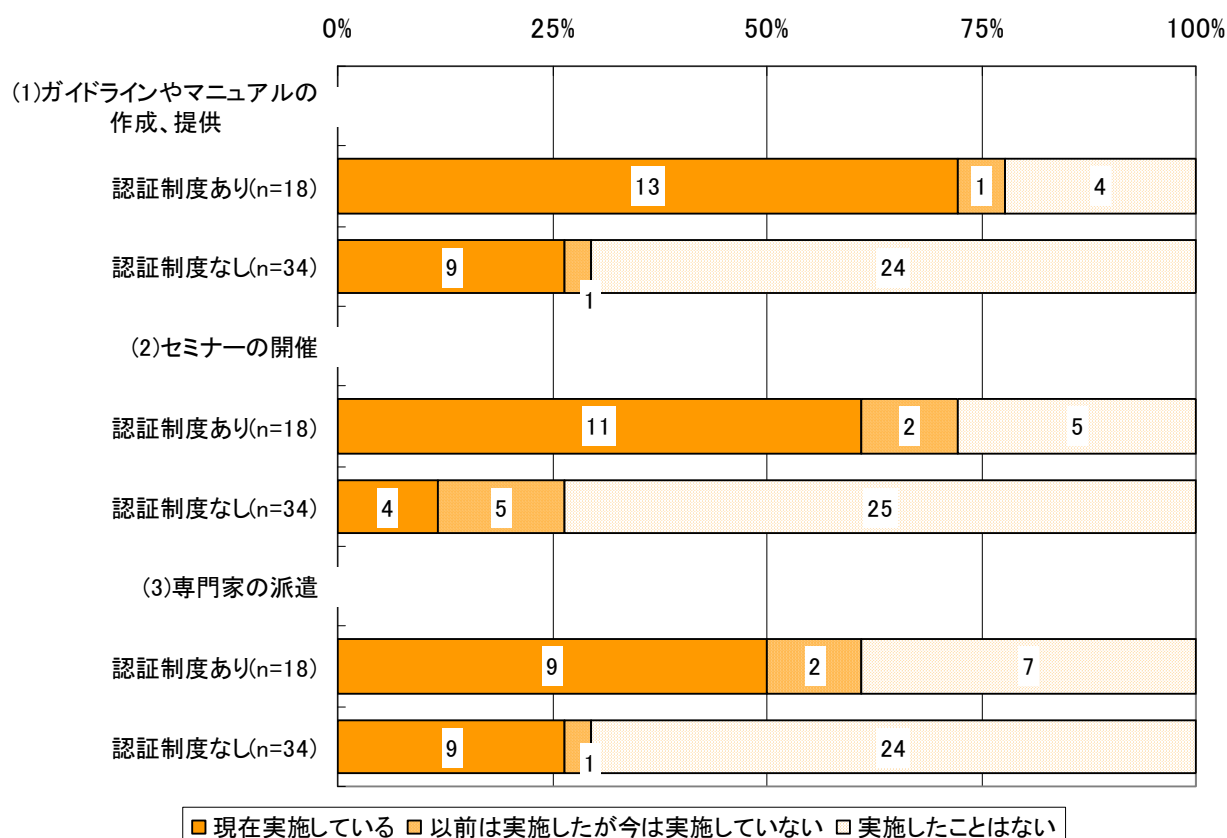


図 15 自治体による HACCP 導入支援策

その他として、15 者から回答がありその内容を 6 つのカテゴリに分類した（表 9）。「助言・指導」が最も多く 9 件で、次いで「講習会の開催」5 件であった。助言や指導については、相談があった場合に行っているケースがほとんどであった。また講習会の開催について、HACCP に関する講習会と衛生管理に関する講習会などで HACCP の普及啓発を行う場合があった。

表 9 HACCP 等の取組みを普及または支援する施策

カテゴリ	主な内容
助言・指導（9 件）	<ul style="list-style-type: none"> ・県産土産品及びその製造者を対象に、製品検査や製造施設の衛生指導（ミニ HACCP 方式による衛生管理の普及）。 ・認証を希望する事業者に対する個別訪問 ・営業者からの要望に応じて、HACCP システム導入の助言・指導
講習会の開催（5 件）	<ul style="list-style-type: none"> ・県内の食品製造業者を対象に HACCP に関する講習会（HACCP 普及推進大会）を年 1 回実施 ・食中毒予防などの衛生講習会において、HACCP の考えを普及 ・自主衛生管理に基づく衛生教育
他団体事業への助成、連携（2 件）	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP 関係事業の実施団体への助成 ・セミナー開催等の協力、連携
Web での公表（2 件）	<ul style="list-style-type: none"> ・評価制度の概要や評価を受けた施設を web 上で公表
人材育成（1 件）	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視員や対 EU、対米輸出水産食品に関する指名食品衛生監視員の養成
認証制度の検討(1 件)	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP の考え方に基づく、自主衛生管理認証制度について検討

2.11 認証制度の今後の課題

認証制度に関する今後の課題

認証制度に関する今後の課題を尋ねたところ、「取引先や消費者の認証制度への認知向上」(25件中20件)が最も多く、次いで「認証対象となりうる事業者の認証制度への認知向上」(19件)、「食品製造業者へのHACCPの普及啓発」(18件)があげられた。

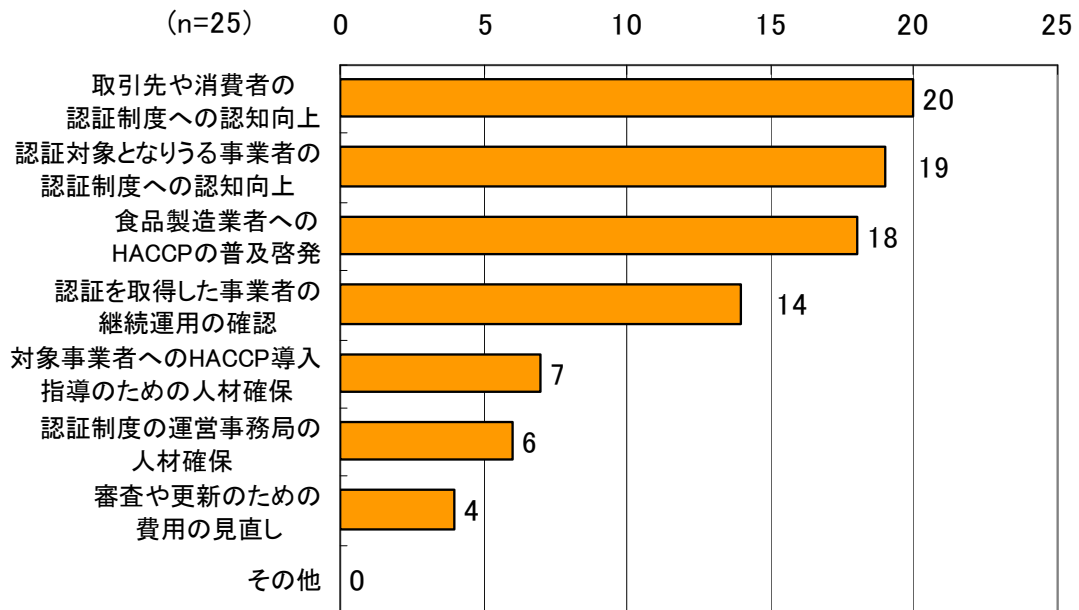


図 16 認証制度に関する今後の課題(複数回答)

認証制度の認知拡大に向けた取り組み

認証制度の認知拡大に向けた取り組みとしては、「認証制度に関する web 構築」が最も多く 80.0%であった。その他にパンフレットの作成・配布や説明会の開催も行われている。

その他の内訳は、「県の食品衛生協会との連携」「衛生管理マニュアル作成」「セミナーの開催」「県広報誌、テレビ・ラジオ、バス車体広告、新聞記事下広告、タウン誌などの各種広告媒体を活用」であった。

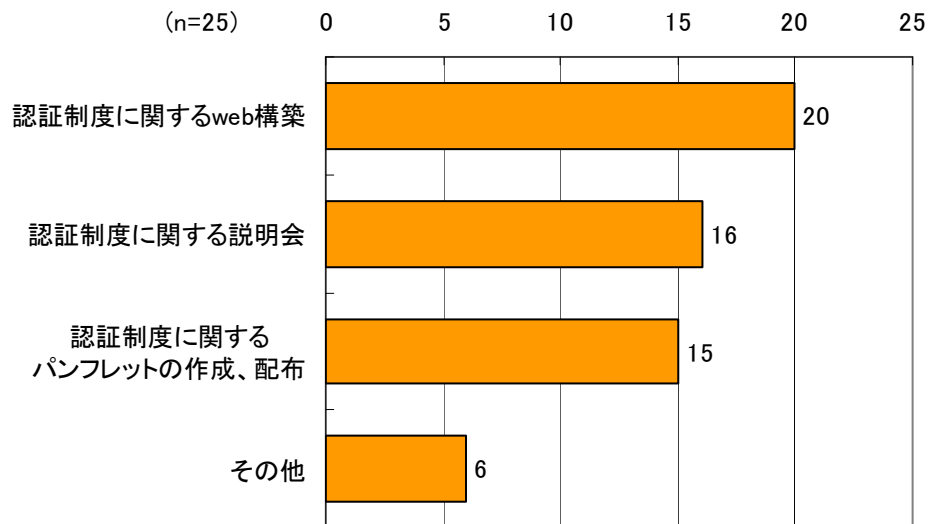


図 17 認証制度の認知拡大に向けた取り組み(複数回答)

認証を取得する前の事業者に対する HACCP 導入のための支援策

「認証対象となりうる事業者の認証制度への認知向上」については、認証を取得する前の事業者に対する HACCP 導入のための支援策として、「認証制度に関する web 構築」が 24 件中 17 件と最も多く、次いで「マニュアルの作成・提供」が 16 件であった。自治体や業界が運用している制度についてインターネットで検索すると、ほとんどの制度において、制度説明のための web サイトが構築されている。また認証基準の公開と共に、マニュアルや手順書の作成ガイドや書式例などを作成、提供しているところも多く見られた。

北海道や岩手県では食品衛生監視員や食品衛生推進員⁶などが巡回指導する際に、食品事業者に対して制度の普及を行っている。また岩手県では「岩手版 HACCP 導入事例集」を作成・配布しており、静岡県では県内で開催される HACCP の講習会で認証制度の紹介を行うなど、各自治体とも認知向上に努めている。

その他として、「食品衛生監視員による事前相談」があげられた。

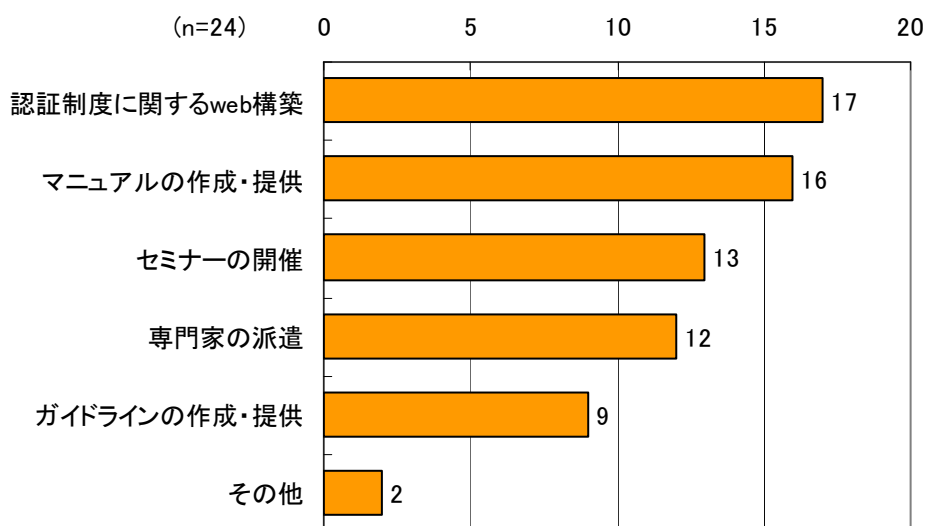


図 18 認証を取得する前の事業者に対する HACCP 導入のための支援策(複数回答)

⁶ 食品衛生法第 61 条で定められている。食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために、都道府県等が委嘱することができる。

第3章 食品事業者の HACCP 導入事例

3.1 (株)柳月（北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度）

3.1.1 (株)柳月の概要

(株)柳月は、帯広市郊外の音更町にある昭和 22 年創業の菓子メーカーである。「三方六」(バームクーヘン)をはじめ、多様な洋菓子・和菓子を 400 種類製造しており、季節菓子を除いても 200 種類ほどある。

平成 13 年 6 月に新築した工場で菓子を製造し、主として道内に 40 ある自社店舗で販売している。販売も含めると従業員数は全体で 660 名近くおり、そのうち工場の製造担当者は 188 名である。同社は、「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」を利用している。

3.1.2 北海道による評価事業と認証制度の概要

一般的衛生管理から HACCP に基づく高度な自主衛生管理までを段階的に評価

北海道は、平成 11 年に生産から製造・加工、流通、消費に至るフードチェーンに係る関係者、学識経験者など幅広いメンバーで構成した外部委員会「北海道食品安全協議会」（以下、協議会）を組織し、道内における HACCP の推進方法を協議した。そのなかで、「人的・経済的な面を考えると、道内の食品事業者いきなり HACCP を導入させるのは難しく、ハード・ソフト面ともに、段階的に評価する仕組みをつくれば、HACCP を導入する事業者が増加するのではないか」との認識が生まれた。

これを受け平成 14 年 6 月に、安全な食品を提供し、道産食品の信頼性と付加価値の向上を図ることを目的として「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業⁷」（以下、評価事業）を始めた。評価事業では、一般的衛生管理に HACCP 手法を取り入れた自主衛生管理を、8 段階に分かれている評価調書を使い、段階的に評価する（表 10）。

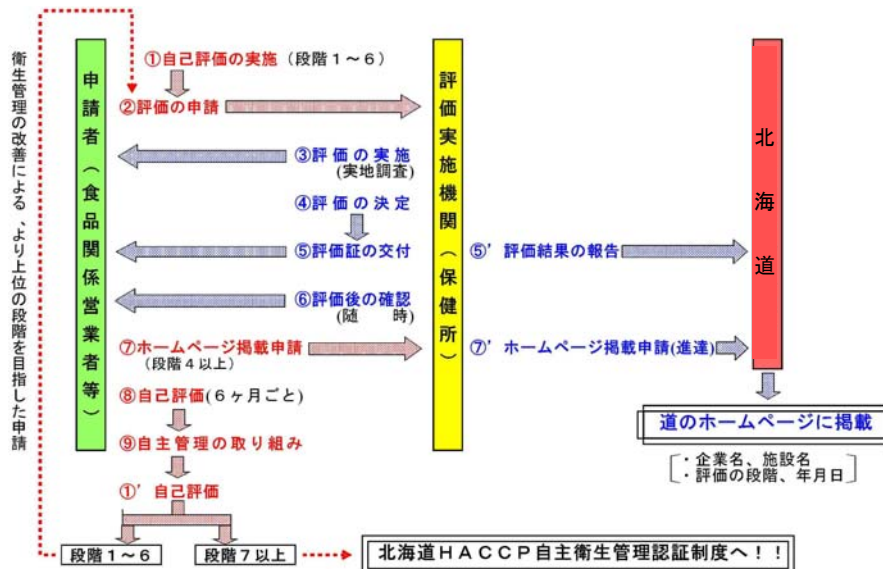
表 10 「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」の評価段階の内容

認証・評価の主体	評価段階	内 容
登録評価機関 認証審査会	8 : ☆☆☆☆☆	HACCP に基づいた高度な自主管理を実施しています。
	7 : ☆☆☆☆	HACCP に基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。
保健所	6 : ☆☆☆	HACCP に基づいた自主管理に取り組んでいます。
	5 : ☆☆	HACCP に基づいた自主管理に取り組み始めました。
	4 : ☆	自主管理ができており HACCP に基づいた取り組みが可能です。
	3 :	自主管理に積極的に取り組んでいます。
	1~2 :	自主管理に取り組み始めました。
	1未満 :	もう少し努力しましょう。

引用：北海道健康安全室 web サイト

⁷ 北海道健康安全室 web サイト「今こそはじめよう、ハサップ！」のページ内に詳細記載
URL : <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kas/she/>

事業者は、北海道が作成した「HACCPに基づく衛生管理導入の評価調書」（以下、評価調書）のチェックリストを使って自己評価を行い、保健所に申請すると、保健所による評価が行われ、その事業者の段階が判定される。これにより自分たちの衛生管理レベルがどの段階にあるのかを把握し、事業者が次の段階へのステップアップを目指して改善を図ることができる（図19）。



引用：北海道健康安全室 web サイト（一部加筆）

図19 HACCPに基づく衛生管理導入評価事業 フロー図

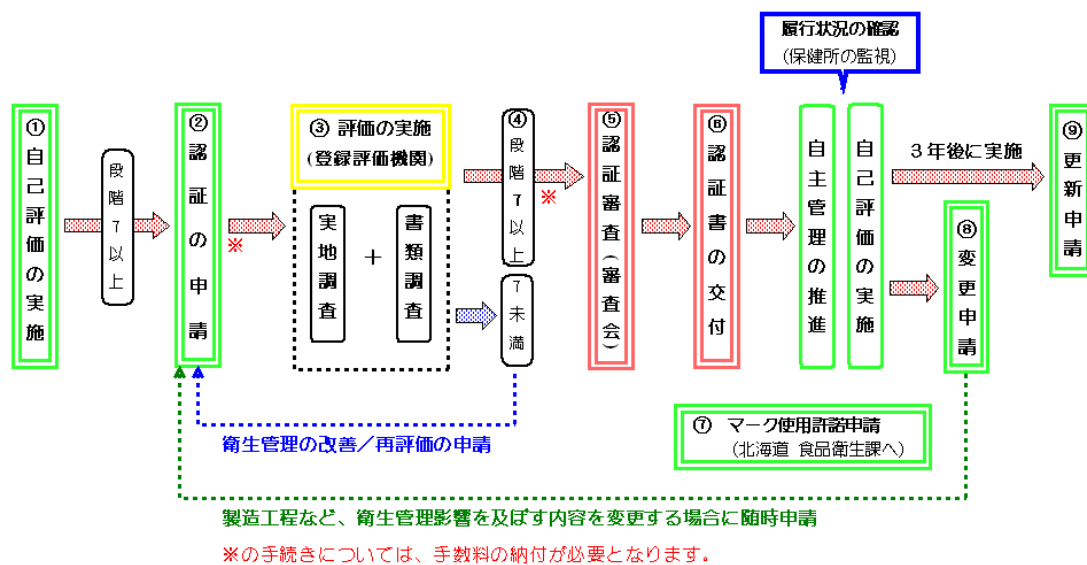
評価事業を基盤に HACCP 認証制度を構築

平成18年度から「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度⁸」（以下、北海道 HACCP 認証制度）を始めた。評価事業と同じく、まず事業者が評価調書によって自己評価を行い採点する。そして、北海道に登録された登録評価機関（民間の衛生コンサルタント会社等）が同じ評価調書に沿って書類審査と現地審査を行う。両審査の結果で評価基準に達していた場合は、有識者による認証審査会で審査を行い認証が決定される（次ページ、図20）。

対象は、「食品を製造、加工している施設」「スーパーマーケットなどのいわゆるバックヤード部門を有する施設」「給食施設、大型ホテル・旅館、弁当製造施設などの大量調理施設」の3業種であるが、今後拡大される見通しである。

「今後はカット野菜など一次加工を行う施設を対象とする評価調書を作成する予定。」（北海道保健福祉部保健医療局健康安全室、佐々木一彦さん）

⁸p29,脚注7のURLと同様



引用：北海道健康安全室 web サイト

図 20 北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度 フロー図

具体的な項目による自己チェックしやすい評価調書

評価事業及び北海道 HACCP 認証制度で使われる評価調書は、北海道が作成している。保健所や協議会委員から、事業者の現場について意見をもらい、評価調書に反映させてきた。

評価調書の項目は、製造・加工編では 143 項目におよぶ。その判断基準は、事業者が自己チェックしやすいように、具体的に示されている。

3.1.3 (株)柳月の HACCP 導入や認証取得の経緯

工場の新築を契機に HACCP 導入を目指すとともに、HACCP 専門家を雇用

(株)柳月の工場は、かつて帯広市内の大通りに面していた。製造量が増えるに従い、工場を建て増していったが、用地が限られているため上の方へ建て増すしかなかった。縦型の工場では生産効率が悪く新築をしたいと考えていた。そして社長の意向で、工場新築を機会に HACCP に対応できる施設を建設することになった。工場を新築した当時は、菓子業界での HACCP の取組み事例は見あたらず、北海道の HACCP 認証制度もなかった時であったが、「今後、衛生管理が非常に大切になる」という認識をトップが持っていたことになった。また、平成 12 年に発生した大手乳業メーカーの食中毒事件もきっかけになった。

新築（平成 13 年 6 月）に際して、HACCP に対応できる設計にした。具体的には、製造現場における人やモノの流れが一方通行になるようにし、汚染区と清浄区の区画分けをした。清浄度ごとに 4 区分しており、床の色で識別できるようにした。トイレの出入り口は自動ドアにし、個室に消毒用アルコールを設置した。ロッカーは一人に 2 つ（上下）与え、一つは制服（作業服）用、もう一つは私服用として分けて使用させることにした。し

かし HACCP の中身には手をつけられずにいた。

そのようなとき、大手乳業メーカーで品質管理を担当していた人物が、メーカーを定年退職後、(株)柳月に再就職した。HACCP にも詳しくあったため、社員への衛生教育や文書の作成、記録の仕方などの指導を任せた。

まずは「三方六」から取組み開始

(株)柳月では多品目の菓子を製造しているため、和菓子や洋菓子、蒸気を使用する菓子など、製造工程が似ているものごとに製造室を分けている。同じ製造室で製造する菓子であっても、原材料や工程が少しずつ異なることが多く、同じ HACCP プランを適用しにくい。

そのなかで看板商品の「三方六」(バームクーヘン)は、製造規模が大きく、製造室が独立していることから、まずは「三方六」で HACCP を構築することにした。

平成 18 年 10 月に、「三方六」について第 7 段階の評価を受けた。そして平成 20 年 4 月に北海道 HACCP 認証を取得した。

その他の菓子についても、評価制度で第 6 段階となっているものがいくつかあり、平成 20 年 4 月に評価の申請を行い、平成 21 年中には北海道 HACCP 認証を取得したいと考えている。



写真 1 北海道 HACCP 認証書

3.1.4 (株)柳月における HACCP の取組みの特徴

実験データに基づいた管理基準の見直し



写真 2 「三方六」製造工程

「三方六」への HACCP 導入にあたり、実験によってデータを美得管理方法を設定した。例えば、芯に生地を少しずつつけて回転させながら焼く工程がある。バットに液を継ぎ足すが、以前は 1 日の製造終了後にバットを洗浄していた。バット内の生地に細菌が付着した場合の実験を繰り返し検討した結果、菌の増殖によるリスクを抑えるために、生地をバットを 4 時間おきに取り替えることにした。

また、原料のバターは要冷蔵の食品だが、菓子を製造する際には常温に戻しておいた方が使いやすい。そのため常温で保管した場合の実験を行い、入庫から利用までの日数を考慮して検討した結果、入庫してから室内で保管することと決めた。「今まで経験と勘に頼っていた。実験の結果を見て、温度管理などの大切さが分かった。」と工場長の七海さん言う。

現在の「三方六」の HACCP プランでは、重要管理点は 1 点に絞り込んでおり、それは異物混入の危害に対して設定した「金属探知機に通すこと」である。

3.1.5 事業者にとっての費用

専門家の雇用と従業員教育などソフトに対する費用が必要

工場新築の費用を別にすると、(株)柳月における HACCP 導入のコストは、HACCP 導入に向けて専門の担当者（前出の乳業メーカー出身者）を雇用した人件費と、HACCP に関する従業員向け衛生教育についての食品関係コンサルティング機関への委託費用である。

なお、認証取得のための費用については、それ程大きなウェイトは占めていないという。

マニュアルなどの文書作成への負担感

そのほかに、マニュアルや会議録などの文書作成に手間がかかった。

「評価の第 7 段階ではマニュアルの整備（従業員が理解した上で整備されているもの）、第 8 段階では HACCP チームで議論され内部検証を行い、会議録などが残っている場合を要件としている。」（北海道保健福祉部保健医療局健康安全室、佐々木一彦さん）

食品事業者では以前から製造が行われてきたので、手順は確立されているのだが、それを「マニュアル」という文書にすることに、製造現場の方々は難しく感じるようである。

3.1.6 事業者にとっての効果

記述式の試験も行う社員への衛生教育を重視

HACCP を導入したことで、衛生管理レベルの向上を感じるという。

「健康管理から記録の作成まで人が行う部分が多いので、教育が大切。」（七海さん）

と考えている。(株)柳月では HACCP を導入する前からコンサルティング業者に依頼して、社員に対する衛生教育を継続して行っている。月に 1 回講習を実施しており、従業員全員が対象である。受講後は記述式の試験を実施し、内容を理解しているかチェックもしている。試験の答えは工場長の七海さんが自ら採点し、点数も張り出すというので従業員も真剣に取り組んでいるということだ。七海さんは「採点は大変だが従業員の取組む姿勢が把握できてよい。」と感じている。

クレームに対する対応の向上

(株)柳月はクレーム発生件数の半減を目標に取り組んでいるが、なかなか減らないのが現状だという。クレームのなかで多いのは異物混入である。以前は、例えば小豆のなかに混ざっていた石が餡に混入したことがあった。現在では十分な選別がされるようになり、そうした重大な異物混入は減ったが、世の中の流れから些細な苦情が多い傾向にあるという。

「HACCP 導入後はクレームがあった場合、原因を究明して、取引先などに管理方法や記録など根拠を示しながら説明することが出来るようになった。」（七海さん）

認証マークを表示しない理由：HACCP 導入は当たり前の取組み

北海道 HACCP 認証制度では、製造・加工施設の場合、認証を受けた食品について認証マークを貼付することが可能である。しかし「三方六」には認証マークを付けていない。「三

方六」については、道産原料を利用した食品である登録⁹も取得しており、そちらのマークは付けている。

「HACCP 導入は食品事業者として当たり前の取組みであると考えている。また消費者が HACCP をどこまで理解しているか分からない。」というのがその理由だ。

「認証の効果は目に見えるようで見えない。」と七海さんは言う。(株)柳月の場合、ほとんどの商品を自社店舗で販売しているため、小売業者から HACCP 導入を評価される機会があまりないことも、理由のひとつだろう。

3.1.7 まとめ

少量多品種製造の施設には HACCP 導入の負担が多い

北海道 HACCP 認証は、基本的には品目ごとに得る。同じ製造ラインで同じようにつくる製品であれば一括して認証を受けることができるが、「残念ながらそういう製品はあまりない。」(七海さん)

製品ごとに「原料規格書」「原料や製品の流れ」「製造工程」「危害」「重要管理点」などが異なるため、品目ごとに文書を作成し評価をする必要がある。(株)柳月では「現在、全品目で取組むことは難しいため、焼き菓子、洋菓子、蒸し菓子などのなかで主力商品について取り組みを行っている。また全国菓子工業組合連合会の菓子製品の高度化計画への申請も行っている」という。

自己評価しやすい評価調書がある一方、危害要因分析や文書化の難しさは残る

「評価調書のボリュームが多いため、評価調書を最初に見せたときに、事業者から敬遠される場合も多い。しかし自己チェックを行い確認することで、自社の衛生管理の弱点などが分かるような仕組みになっていると思う。」(北海道帯広保健所、大江さん)

七海さんも評価調書の項目が多いと感じているようだ。とはいえ、具体的でわかりやすい基準にしようとする、項目数を多くせざるをえない。

では、具体的でわかりやすい基準の評価調書があっても、コンサルタントが入らなければ認証取得は難しいのだろうか。

「HACCP の知識を持った人がいなければ、一から導入するのは難しいのではないか。中小の菓子製造業者でも取組めるような基準があればよいと思う。多くの事業者が HACCP を導入し、業界全体としてレベルアップを図ることができればよい。」(七海さん)

自己評価を行うことで、自分の衛生管理状況を把握し、段階的に取組みレベルを上げていくことができる北海道 HACCP 認証制度であるが、自ら危害要因分析や文書作成などを行うことが難しい中小事業者に対して、指導や助言を行う体制をつくっていくことが普及の鍵になると考えられる。

文書作成を実施しやすくする方法の一つとして、衛生標準作業手順 (SSOP) のモデル作成がある。実際に北海道も検討している。

⁹ 道産食品登録制度：<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/shokuan/dousantouroku.htm>

「モデルを提示することで、それを参考にして自分たちの実際の作業に合わせたマニュアルを作ってくればよい。ただし、自らマニュアルを作る力を失わないように気をつけなければならない。」（北海道保健福祉部保健医療局健康安全室、佐々木一彦さん）

保健所の食品衛生監視員による HACCP 認証の勧奨

北海道 HACCP 認証制度は、広い北海道をカバーするため、道内に 26 箇所ある保健所の職員が普及や指導にあたっている。また保健所単位で講習会を実施しており、事業所の現地見学を行い、参加者が HACCP プランを作成する実習も盛り込んでいる。座学だけではなく、実践的な講習が行われている。

北海道 HACCP の認証においても、民間の認証制度と同じように、認証取得を目指すよう事業者には勧奨することが必要である。北海道の場合、その活動を保健所の食品衛生監視員が担っている。

食品衛生監視員が任務としている指導や監視とともに、自主衛生管理向上のためのツールとして、評価調書の活用を積極的に助言していくことが、今後の制度普及への鍵になっていくと言える。

買い手側へのアピール: 普及に向けたガイドブックの作成

北海道は、買い手側事業者や消費者に対する広報活動が必要だと感じている。

「今年度は、制度の認知度を上げるため、一般消費者や小売業者向けのガイドブックの作成・配布を予定している。ガイドブックには、認証を取得した 16 施設の紹介原稿を掲載する。今後はメディアも含めて周知・広報を行いたい。」（北海道保健福祉部保健医療局健康安全室、佐々木一彦さん）

3.2 A 社（岩手版 HACCP）

3.2.1 A 社の概要

A 社は、岩手県盛岡市近郊で、菓子の製造・販売を行っている。和菓子を中心に、1 日約 12～13 種類、全体では 38 種類ほどの菓子を製造し販売している。現在、製造は B さん 1 人で行っている。平成 16 年から岩手版 HACCP に取り組んでおり、店舗での販売もあるため食品製造施設と食品販売施設について導入している。

B さんは、食品衛生指導員（以下、指導員）として、また食品安全サポーターとしても活躍をしている。

3.2.2 岩手版 HACCP の概要

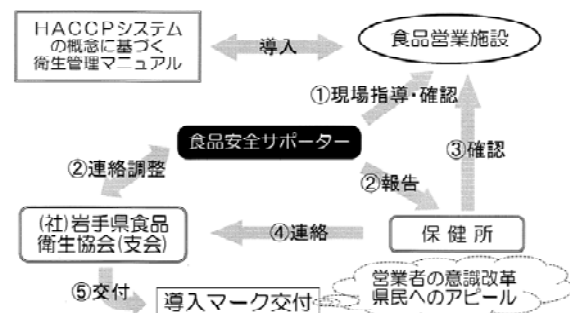
岩手県は、平成 12 年より「HACCP システム導入促進事業」を実施し、平成 16 年 4 月から(社)岩手県食品衛生協会（以下、食品衛生協会）に委託して「岩手版 HACCP」を始めた。

この制度の目的は、自ら危害要因分析や重要管理点を設定することが難しい小規模事業者における食中毒などの食品事故を減らすよう、HACCP の概念に基づく衛生管理を向上させ、普及することである。対象は、岩手県内で、食品衛生法施行令第 35 条で指定する営業を行っている事業者としており、取扱品目による限定はない。

「認証制度ではなく確認」「食品安全サポーターの活用」が特徴

この制度の特徴は、2 点あげられる。まず 1 点目は、認証の間口が広く、認証を受けた事業所数が 5259 ヶ所と、ほかの制度と比べて著しく多い点である。なお、岩手県自身はこの「岩手版 HACCP」を「認証制度」とは呼んでいない。これは食品事業者による CCP のモニタリング等の実施状況を、その事業者からの依頼や申請を受けることなく、第三者が「確認する」というスタンスをとっているからである。

2 点目はこの取組みの指導や普及の体制である。普及・指導を行っているのは、食品衛生法第 61 条第 2 項の規定に基づき、食品衛生推進員として岩手県知事から委嘱された食品安全サポーターと呼ばれる人たちである。食品衛生協会が指導員のなかから HACCP の知識がある人を食品安全サポーターとして推薦し、現在 100 名が委嘱されている。通常は、食品関連事業に従事しており、自主的に指導員として食品事業者に対する衛生指導などを行うために巡回している。交通費のみ食品衛生協会より支給されるが、基本的にはボランティアで岩手



出典：岩手県環境生活部県民くらしの安全課の資料

図 21 HACCP 導入マーク交付までの流れ

版 HACCP の普及・指導に努めている。

「岩手版 HACCP の普及・指導を、保健所の食品衛生監視員（以下、監視員）による指導ではなく、食品安全サポーターにお願いすることにしたのは、指導員として地域に密着した活動をしており、さらに事業者同士の方が、効果があると考えたから。」（岩手県環境生活部県民くらしの安全課、阿部嘉智さん）

導入に対する事業者の負担費用がゼロ

岩手版 HACCP を実践している事業所として確認されるまでの流れを説明する。

まず、食品安全サポーターが指導員として巡回指導を行っている際に、岩手版 HACCP に取り組めそうな事業者に対して、説明するとともに、試行を促進する。再度、食品安全サポーターが巡回したときに、岩手版 HACCP の取組みが続いているようであれば、食品安全サポーターが保健所へ連絡を行い、保健所の監視員がその事業所に対し、岩手版 HACCP の基準に沿った取組みが行われているかの確認を行う。監視員に



図 22 岩手版 HACCP 導入マーク

による確認後、食品衛生協会の支会に連絡して、岩手版 HACCP の導入マークの交付となる。

また、岩手版 HACCP 導入までの食品事業者における費用は、発生しない。しばしば HACCP 導入の障害とされる、審査や認証のコスト負担がないということになる。

HACCP の考え方を取り入れた基準

では、岩手版 HACCP とは、どのような基準で確認をしているかであるが、平成 16 年から確認のための基準が整備されたところである。

業種ごとに基準（管理項目）が設定されている。例えば、食品製造施設の場合、管理項目は 5 つ設定されており、そのうち 3～5 項目が実施されていれば基準を満たすことになる。具体的には、“原材料受け入れ時の点検と記録”“原材料の

HACCPの概念に基づく衛生管理

**あなたのお店でも、HACCP(ハサツフ)システムの
考え方を取り入れた衛生管理を実践しましょう！**

1 飲食店、喫茶店営業の場合（管理項目数：3～5項目）

- ・ 原材料の受け入れに際しては、品質、鮮度、表示、異物の混入等について点検を行うとともに、その結果を記録する。
また、必要に応じて納入業者等が実施した検査結果を提出させる。
- ・ 原材料を保存する場合は、適切な保存温度を設定し、その保存温度を確認して、結果を記録する。
- ・ 加熱調理食品は、中心部まで十分（75℃以上1分間以上）加熱できるような適切な加熱条件（温度、時間等）を設定し、加熱について確認する。
- ・ 加熱調理後に食品を冷却する場合は、速やかに中心温度が下がるように適切な冷却条件（温度、時間等）を設定し、冷却について確認する。
- ・ 生食用魚介類加工品を客に提供する場合は、冷蔵保管下から出してから2時間以内に喫食させるようにする。

2 食品製造施設の場合（管理項目数：3～5項目）

- ・ 原材料の受け入れに際しては、品質、鮮度、表示、異物の混入等について点検を行うとともに、その結果を記録する。
また、必要に応じて納入業者等が実施した検査結果を提出させる。
- ・ 原材料を保存する場合は、適切な保存温度等を文書で定め、その保存温度を確認して、結果を記録する。
- ・ 加熱工程がある場合は、適切な加熱条件（加熱温度、時間等）を文書で定め、加熱結果について確認し、結果を記録する。
- ・ 製造過程中に微生物の増殖等を招くような不適切な温度管理が行われる恐れがある場合は、その工程を適切に管理するための条件等を文書で定め、管理結果について確認し、結果を記録する。
- ・ 製品等の自主検査を実施し、結果を記録・保管する。

3 食品販売施設の場合（管理項目：1項目）

- ・ 食品は適切な保存温度を設定した上で保存し、定期的にその保存温度を確認し、結果を記録する。

— 岩手県〇〇保健所 —

図 23 業種別の管理項目

保存温度の確認と記録”“加熱工程がある場合は適切な加熱条件を設定し、結果を記録する”ことなどがあげられている。食品衛生協会の web サイトでは業種ごとに普及啓発用のパンフレットが公開¹⁰されており、そこには食品事業者が確認する事項や加熱条件の設定例、記録様式が示されている。

岩手版 HACCP では、マル総のような区画や動線に関する区分などの施設・設備基準はなく、大幅な施設の改修は必要ない。また Codex HACCP ガイドラインに示されている 7 原則 12 手順に比べると、製品の記述やフローダイアグラム、危害要因分析、手順書といった、文書作成は求められていない。求めているのは、CCP の設定とその文書化、さらにモニタリングの記録を求めている。「適切な温度管理の条件などは、ある程度提案を行うが、事業者が独自に設定する場合もある。」(岩手県環境生活部県民くらしの安全課、阿部嘉智さん) という。

営業許可施設 30%の導入率が目標、継続的なチェック方法構築が課題

岩手版 HACCP では数値目標を設定しており、平成 22 年度末までに許可を要する営業施設数の 30%に導入することを掲げている。10 年間の計画で毎年導入実績は増加しており、平成 20 年 12 月末の段階で 23.9%となっている。今後の課題として導入率を目標まで上げることの他に「導入マーク交付後に、その後の取組み状況について確認を行っていないので、継続的なチェックの仕方を構築することが課題だ。」(岩手県環境生活部県民くらしの安全課、阿部嘉智さん) という。

3.2.3 A 社の岩手版 HACCP 導入や認証取得の経緯

取り組める項目、範囲からスタート

A 社は、巡回で来た顔見知りの食品安全サポーターからの勧めがあり、岩手版 HACCP に取り組むことになった。当時は、管理項目やパンフレットの内容が現在よりも煩雑で、取り組みにくかったという。まず示された項目のなかから最初に取り組んだことは、以前から取り組んでいた、道具などの整理整頓、冷蔵庫の在庫チェック、温度管理である。

「大企業であれば食品衛生に関する部署が対応するからよいが、全くベースがない状態で取り組むので、すぐに取り組むことができるものと、そうでないものに分けて取り組んだ。」(A 社 B さん) という。

岩手版 HACCP は、その事業所で取り扱うすべての品目について取り組まなければいけないわけではない。だから A 社は、取り組める範囲で記録を行っている。日持ちのしない洋菓子については取り組まない場合が多く、また急な注文が入ったときは記録できないこともあるそうだ。

¹⁰ 岩手県食品衛生協会「実践 HACCP (岩手版)」: http://www4.ocn.ne.jp/~iwasyoku/jissen_haccp.html

3.2.4 A社における岩手版 HACCP の取組みの特徴

原料受け入れ・製造・販売におけるチェックの実施

餡をつくる際、小豆を沸騰した湯で茹でる。したがって、岩手版 HACCP 実施にあたり、加熱温度のモニタリングより、餡にした後にいかに早く冷まして冷蔵庫に入れるかを B さんは重視している。また販売においては、製品の保管場所の温度を一定にするために売り場や冷蔵庫には温度計を置きチェックを行うことにした。

またお客さんの注文を受けて包装して販売する菓子には、賞味期限表示の義務がない。そのために、日持ちする焼き菓子においては、製造ロットが混合しがちである。そこで新たにチェック項目をつくり、先入れ先出しや在庫管理を徹底した。

岩手版 HACCP の管理項目のなかでは、原材料の受け入れ時の点検を行うことが難しかったという。

「作業途中に原材料が入ってくることもあり、受け入れに立ち会うことはいまでも難しい。以前は、後で伝票を確認して日付などのチェックを行っていた。今は、原料の箱にマジックで日付を書いてからしまうようにしている。」

文書化が面倒だった

岩手版 HACCP の管理項目では、適切な保存温度や加熱条件を文書で定めることになっている。

「最初に設定する時は面倒だと思った。しかし自分で製造しているのでよく分かっており、頭のなかに入っていることを文書にすることはできた。」

今まで製造する上での手順は分かっているが、それを文書にするのは手間が必要だったということである。また文書を作成する過程では「(文書にして) 自分で条件どおりに製造してみる。そして試行錯誤しながらよいものだけを残していった。」という。現在、B さんは一人で製造をしているが、職人を雇っている時期もあり、文書のとおり管理し記録するよう説明することが大変だったとのことである。

3.2.5 事業者にとっての費用

岩手版 HACCP は、取組み確認のための費用はかからない。また導入の際、食品安全サポーターが指導してくれるが、指導を受ける食品事業者には特に費用の負担はない。

3.2.6 事業者にとっての効果

製品ロスやクレームの減少

記録や文書作成の手間はあったものの、導入により効果もみられた。

B さんは一人で製造していることもあり、製造品目を減らし、岩手版 HACCP に取り組むことができる範囲で製造を行うようにしている。それによって、売れ残りなどの製品ロスが減少し、回転率が向上した。また製品全体に目が届くようになりチェックがしやすくなった。

直接的な効果ではないが、異物混入などのクレームが減ったという。

「クレームは異物混入に関することが多く、以前、事業所内で使用していないものが混入していると言われたことがある。」

理不尽なクレームを受けた際には、内容や客の情報を、同業者に提供して共有しているという。

導入マークの普及が重要

岩手版 HACCP では、取組みが確認されると導入マークが交付される。A 社の店舗にも掲示しているが、これまでのところ、消費者との間で話題になることはない。

「HACCP という仕組みが分からなくても、マークがある店では安心して購入できることが分かるよう、アピールが必要だ。」と、消費者の認知を高めることの重要性を感じている。

3.2.7 食品安全サポーターとしての活動

活動内容:地域の食品衛生指導員として訪問し、岩手版 HACCP の導入も勧める

「3.2.2 岩手版 HACCP の概要」で述べたように、岩手版 HACCP では食品安全サポーターが取組みの普及や指導を行っている。B さん自身も、平成 3 年から指導員として活動しており、平成 16 年の開始当時から食品安全サポーターにもなっている。

「指導員になってくれないかと依頼された時、最初は“できない”と断った。」という。品目ごとに地域の業界団体があり、そのなかで推薦され指導員になる人が多いようで、B さんもその一人だ。そのため様々な業種の人々が指導員として集まっている。

指導員としての活動には、監視員は同行せず、地域の指導員と時間を合わせ 2 人で巡回している。地域にある 43 の事業所へローテーションを組んで数ヶ月に 1 度は訪問できるようにしている。地域により移動する時間がかかる場合はあるが、一日に多い時は 10 事業所ほど回る。

巡回する際には特に連絡はせずに突然訪問する。最初は世間話などをしながら、事業所内のチェックを行う。監視員とは異なり、相手の前でその事業所の衛生管理の問題点を書き留めるのはためられるため、頭のなかに入れて覚えておき、あとで書き出すようにしている。

岩手版 HACCP については前述のとおり、導入できそうな事業者であれば、岩手版 HACCP の説明を行い、取組めそうな管理点について、モニタリングして記録することを奨め、巡回時に確認をしている。

岩手版 HACCP の導入が定着するように、粘り強く説明・指導

保健所の監視員が来ると身構える事業者もいるが、指導員として巡回している信頼関係があるため、岩手版 HACCP の指導が事業者を受け入れやすいようだ。ただ、指導員を受け入れてもらえないこともあり、その場合は保健所に任せている。

B さん担当地区の場合、指導員の専門ではない業種であっても、巡回指導を行っている。

そのため、同業他社の人に指導をされることを嫌がる人や逆に異業種の人から指導をされることを受け入れられない人もいるようだ。「苦労は多いが、粘り強く理解してもらえるまで取り組むしかない。地域内から食中毒事故を出さないようにしようと思い、巡回している。」という。異業種へ指導する場合は、事業者と同業の指導員から指導してもらうように連携を取っているようだ。

実際に岩手版 HACCP 導入の指導を行うなかで、事業者が難しいと感じている点は「文書化」だという。食品製造施設の場合は加熱条件や工程を適切に管理するための条件等について文書で定めることになっている。

「若い世代がいる事業所は理解してくれるが、年代が上の人ほど説明しても理解してくれない。根気強くお願いし、手書きでもよいと言っている。」

製造や調理など職人氣質で事務方ではない人が多いため、頭のなかで整理されている手順を文書にすることは難しいようだ。地道な普及・指導活動を進めるなか、岩手版 HACCP 導入により食中毒事故が起こる可能性が減っていると感じるという。

「管理項目についてチェックをするようになると、事業者の意識がかわり、項目以外のことでも無意識に確認して気をつけるようになるからではないか。」

食品安全サポーターにとっての活動のモチベーション

前述のとおり、指導員及び食品安全サポーターは、ほぼボランティアで活動している。活動を続けるモチベーションは何なのだろうか。

「指導員にも指導する立場になるため勉強する。自分のためにもなることが多く、営業に生かすことができる。また異業種の事業者とも知り合え、色々な話をするのができてよい。」と B さんは言う。地域密着型の食品安全サポーターによる草の根活動が、今後の岩手版 HACCP 普及の原動力と言えるだろう。

3.2.8 まとめ

岩手版 HACCP 導入の効果をあげるポイントとして、B さんは「取り組むことができる項目から始めること」そして「チェックや記録することを習慣づけ、日常業務の一環となるようにすること」をあげている。導入を奨める相手にも、自分の経験を活かしながら指導しているようだ。奨められる側は、B さんはじめ食品安全サポーターの言葉には、行政やコンサルタントから指導を受けるのとはまったく異なる説得力を感じるだろう。

岩手版 HACCP はこのように、中小事業者だけでなく零細事業者にも、導入可能である。衛生管理レベルを底上げするという目的に合致した取組みといえるだろう。

3.3 (株)いちまる（静岡県ミニ HACCP）

3.3.1 (株)いちまるの概要

静岡県焼津市にある(株)いちまるは、食品の製造だけでなく、事業所への重油配送・ガソリンスタンド経営、遠洋漁業、冷凍魚介類・水産加工品販売、スポーツ事業と、幅広く営む企業である。このうち、食品製造部門では、「ブラ・ド・シェフ」という自社ブランドのホテル・高級レストラン向けの業務用食材と、パスタソースなどを中心とした缶詰製品やレトルトパウチの加工食品を製造している。製造部門には 70 名程が勤務している。



写真 3 ブラ・ド・シェフの製造現場

「ブラ・ド・シェフ」の主な商品群は、カットした肉とソースを真空パックして湯煎で低温・長時間加熱した真空調理食品である。シェフにとっては、下ごしらえや煮込みの手間を省き、最後の味付けや盛りつけをするだけでメインディッシュやサイドディッシュを作り上げられる、というコンセプトである。工場で生産するアイテムの数は多く、1日に数アイテム、毎日異なるアイテムを作ることが多いという。製造工程はライン方式ではなく、食材と従業員と一緒に移動するユニット方式である。

原料のカットから、加熱・冷却までの現場は、工場というよりは、外食業者のセントラル・キッチンのように見える。冷凍品として、業務用食品卸を通して、ホテルやレストランに提供されている。

現在の食品工場は、もともと冷凍倉庫として使用していた建物を改装して使用している。そのため、HACCP を意識して設計された建物ではないという点が特徴的である。

(株)いちまるは「静岡県ミニ HACCP」を利用している。

3.3.2 「静岡県ミニ HACCP」の概要

全国で最初の地域 HACCP 認証制度

静岡県は、平成 10 年に HACCP 普及促進モデル事業を始めた。この事業では、県が食品製造業向けのモデルプランを作成し、静岡県食品衛生協会（以下、県食協）の会員へ HACCP 導入を図るものだった。その後モデル事業を発展させ、県食協へ委託し、平成 13 年より食品製造業の HACCP プランの作成及び承認事業を開始した。地域 HACCP 認証制度としては、最も早い。平成 16 年からは、県食協が独自採算の事業として実施している。



図 24 ミニ HACCP 承認プレート
(食品製造業)

モデルづくりに主眼をおいた制度、食品単位で承認

静岡県ミニ HACCP の特徴の一つは、モデルづくりに主眼が置かれていることだ。この

制度では、その施設で製造する1つの代表的な品目について HACCP プランの作成を指導し、承認を与える。

「すべての製品について指導や承認をするのは、危害要因分析や重要管理点の設定など大変だ。他の食品については、事業者の力で展開していけばよい。」(県食協の専務理事、多田武弘さん)と考えているからである。

食品単位の承認ではあるが、事業者に対して承認証と承認ステッカーが交付される。事業者から希望があればプレートの提供もしている(有料)。ただし食品にマークを貼付することはできない。

区画や動線の明確化など施設整備は不要

静岡県ミニ HACCP の承認基準は、Codex HACCP ガイドラインに沿った内容となっている。なぜ“ミニ” HACCP なのか。

「マル総との大きな違いは、施設・設備基準に関する項目だ。例えば、マル総の場合『施設の図面として作業場内の清浄度に応じた区分』に関する図面が必要となっている。ミニ HACCP では、施設・設備については、静岡県の営業施設基準と管理運営基準¹¹に合致していればよいことにしている。」(県食協専務理事、多田武弘さん)

確かにゾーニングは、施設の新築や改修が必要になる場合があり、中小事業者は敷居が高いと感じるだろう。その違いがあるため“ミニ” HACCP としているという。

食品衛生監視員の OB が指導員として活躍

静岡県ミニ HACCP のもう一つの特徴は、県食協がコンサルタントを派遣し、指導させることである。

静岡県では、食品衛生監視員(以下、監視員)の OB がコンサルタント協会を組織し、食品衛生責任者講習などを担当している。その延長線として HACCP や食品衛生の指導も担当するようになった。(社)日本食品衛生協会の HACCP 専門講師養成講習会を修了し食品衛生管理士の資格を取得した人を、コンサルタントとして、静岡県ミニ HACCP の導入を目指す事業者を紹介し、派遣する。現在 12~13 名が活躍している。

「監視員 OB は公務員としての勤務経験があるため、食品製造業者への接し方や指導方法については熟知している。また獣医師の資格を持っている人が多く、微生物に関する専門家でもある。」(県食協専務理事、多田武弘さん)

こうして、知識も経験も豊富なコンサルタントが、初めて HACCP を導入しようとする事業者へ赴き、指導にあたっている。

¹¹ 静岡県食品衛生法施行条例に定められている。

3.3.3 (株)いちまるの HACCP 導入や認証取得の経緯

マル総ではなくミニ HACCP に挑戦

マル総が始まったのは平成 8 年である。(株)いちまるが製造する製品にも、マル総の対象品目(「食肉製品」「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」)に該当するものがあつた。そこで、(株)いちまるでは、どういふ制度なのかを学ぶために業界団体が主催するセミナーに参加したところ、業界団体がマル総に対応するためのジェネリックモデルを作成していることがわかり、それらを参考に重要管理点の設定などを検討した。しかし、そのモデルを自分の施設に当てはめてよいと判断する科学的根拠が乏しく、導入するのは難しいと感じたという。また、当時保健所の担当者から「マル総を取得する場合、大掛かりな施設改修が必要になる」とも指摘された。

そこで、マル総の承認取得から方向転換し、できることから取り組むことに決めたのである。

よきコンサルタントとの出会い

HACCP 導入について模索しているなか、当時の品質管理部長が、仕事以外の縁で、C さんと出会った。C さんは大手食肉製品メーカーの食品衛生コンサルタント顧問をしており、いまは静岡県ミニ HACCP 承認制度の HACCP 指導員でもある。平成 11 年 12 月から(株)いちまるの HACCP アドバイザーとして招き、従業員に対して衛生教育や HACCP に関する指導をお願いしている。

「少しずつ、長く続けることが有効だと思ひ、昼食休憩後などを利用して、週 1 回の間隔で短時間の教育活動を実施している。」((株)いちまる 品質管理部長 前田幸生さん)

静岡ミニ HACCP においては、ふつう県食協からコンサルタントの紹介を受けるのだが、(株)いちまるの場合はみずからコンサルタントと出会い、それを契機に静岡県ミニ HACCP の導入に向かっていたことになる。

(株)いちまる「HACCP 宣言」

衛生教育や 5S 活動の強化などを行いながら、HACCP 導入の準備を着々と進め、平成 15 年に経営トップが HACCP に取り組むことを社員に対して宣言した。安全性向上だけでなく、会社の収益にとつても従業員にとつてもメリットがあることを謳っている。この宣言は、デザインを更新しながら、今も維持されている。



図 25 いちまるの代表「HACCP 宣言」

3.3.4 (株)いちまるにおける HACCP の取組みの特徴

重要管理点は「加熱殺菌」と「金属探知」

静岡県ミニ HACCP で承認された食品は 2 つある (以前は 3 つであったが、製造をやめ

たため現在は2つ)。1つは、ブラ・ド・シェフの「デミグラス・ビーフシチュー」。もう1つは缶詰製品の「ミートソース」で、こちらはライン式で製造を行っている。

いずれの製品も、重要管理点は「加熱殺菌」と「金属探知」の2点である。

区画はそのままオペレーションによる管理を実践

清浄区と汚染区を分けるためには、壁を設けるのが最も確実である。

「他の中小企業もそうだと思うが、従業員数が少ないため、一人の従業員が複数の工程を担当することが多い。施設内のゾーンを区切ると生産効率が下がってしまう。ミニ HACCP ではオペレーションでカバーすることが可能だ。」

(株)いちまるでは、人が汚染区から清浄区へ移動する場合、手袋を変えるなどのルールを設けて対応している。

3.3.5 事業者にとっての費用

従業員教育に対する費用がほとんど

ハードウェアでなくオペレーションの工夫で対応するには、従業員へのルール徹底が必要になる。

前田さんによると、HACCP 導入の費用の多くを占めるのは、従業員に対する教育費だった。(社)日本食品衛生協会が開催している HACCP 研修への参加費、週1回の衛生教育や HACCP に対する指導をお願いしている HACCP アドバイザーとの契約料である。

3.3.6 事業者にとっての効果

工程管理の重視による検査費用の低減を目標に

(株)いちまるは、自社内に衛生検査室を持っており、細菌数等の製品検査をしている。

「この検査室の存在が弊害になっている。」と前田さんは言う。

最終製品の抜き取り検査をすることが、従業員のなかに「何か問題があった場合には検査にひっかかる」という甘えを生じさせてしまう。また自前で検査ができることから、ついつい検査件数を増やしがちになる。取引先にも「検査室があるなら抜き取り検査して」と言われがちである。しかし、それでは HACCP の工程管理をする意味が減る。

「自社に検査室がなくても、工程管理が適切に行われていれば安全なはず。結果として製品検査は少なく済む。」

このように、HACCP 導入によって検査の目的を最終製品の安全保証から、工程管理の検証へとシフトさせ、それにより検査費用を低減させることを目指している。

社内の人材育成や評価に貢献、従業員意識の向上も

HACCP を導入した当初は、品質管理部が中心となり HACCP プランを作成していた。しかし将来的には製造現場にいる人が作成できるようにしたいと考え、新製品を作る際には、自分で製造工程表を作成するように指導した。加えて HACCP 研修を受講させ、チー

ムごとに HACCP プランの作成に取り組ませている。

「製造以外の仕事として HACCP プランの作成を行うことは、社内の人材育成や評価にもつながる。また従業員の意欲向上にもつながる。」と考えている。

(株)いちまるでは、工程図を含め HACCP 関連の文書作成のために、表計算ソフトを使っている。したがって表計算ソフトを使いこなせることが必要になる。そこで日ごろは製造現場にいる人にも、社内でパソコン講座を実施している。

根拠となるデータを示し、クレームに対する責任件数が減少

「HACCP 導入の直接的な効果といえるか分からないが」と前田さんは前置きをしてから、「安全面に関するクレームは減少した。」という。安全性とは直接関係のない、品質に関する問い合わせ（「色が前回と少し違う」など）はむしろ増える傾向にある。工場側に責任があるとは考えがたい消費者からのクレームも増えているようだ。

HACCP 導入により、問い合わせがあった場合に、根拠となるデータを示すことにより、クレームに対する責任を負う件数を減らすことはできているという。

取引先からの要望:外部検証としてミニ HACCP は有効

結果としてマル総ではなくミニ HACCP に取組んでよかったと感じている。

「ミニ HACCP では、1 アイテム（食品）について取組めばよいので、導入への作業量が少なく済む。」

では取引先は、ミニ HACCP をどう見ているだろうか。

「取引先から“第三者認証を取得しているか”と聞かれることは多々ある。」

とのことで、マル総や ISO22000 の取得を要求されたことはないとのことだった。

ミニ HACCP の承認を取得した事業者の 9 割以上は(株)いちまると同じく、中小事業者である。ほかの事業者はどうだろうか。

「PB 商品の製造を受託する場合には、委託元から外部検証を受けているか問われるようだ。ミニ HACCP を、外部検証の一つとしてあげることができるだろう。」(県食協 多田さん)

3.3.7 まとめ

HACCP 研修や口コミによる普及

このように、静岡県ミニ HACCP は“ミニ”と自称しているものの、Codex の 7 原則 12 手順にきっちり則った HACCP が、中小事業者でも着々と構築されている。その一方で、この制度について普及啓発する活動をあまりしてこなかった。

(社)日本食品衛生協会が開催する HACCP 責任者養成研修¹²が、全国数箇所で開催されており、静岡県も会場に選ばれ、毎年開催されている。研修では静岡県食品衛生コンサルタント協会の HACCP 指導員が講師を務めている。講師が静岡県ミニ HACCP について紹介をするが、このときにミニ HACCP を知り、承認を目指す人が少なくない。また承認を受

¹² HACCP 責任者養成講習概要： <http://www.n-shokuei2.jp/symposium/haccp2008b.shtml>

けた事業者が他の事業者へ紹介するということもあるという。こうした口コミでの普及が行われているようだ。

「これまで普及啓発のための資料は作ってこなかったが、今年度はじめて保健所がミニ HACCP に関するパンフレットを作成してくれた」（県食協、多田さん）

今後、静岡県ミニ HACCP がもっと認知されていくことが期待される。

承認単位の拡大を検討

前出のとおり、静岡県ミニ HACCP では食品単位で承認を与えている。しかし、(株)いちまるの「ブラ・ド・シェフ」もそうだが、多品目を製造する事業者もあり、また製品のラインナップは短期間で変わっていく。

制度の関係者の間では、「製造工程や CCP が同じであれば、原材料が変わっても管理方法は変わらないので、まとめて承認を与えてもよいのではないか」という議論がある。そういった現状に適応できるよう、今後、承認の考え方について検討が必要だと考えているようだ。

静岡県食品衛生コンサルタント協会の増員が課題

平成 20 年度は、ミニ HACCP 取得への申請が 10 件あった。県食協は、平成 21 年度はもう少し増えると予想している。

しかし指導にあたる静岡県食品衛生コンサルタント協会の人員が限られているため、申請数に対して指導員の数が追いつかないのが現状である。今後、静岡県食品衛生コンサルタント協会内で静岡県ミニ HACCP を指導する人材を育成・増員していくことも、普及へ向けた課題といえる。

3.4 (株)山神 ((社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」)

3.4.1 (株)山神^{やまじん}の概要

(株)山神はホタテの生産と加工品製造を行っている、従業員数約 100 名の会社である。工場は、青森市内の陸奥湾に面した海沿いにある。もともとホタテの生産者であった現在の社長が、17 年前に加工施設を建てホタテの加工品製造も始めた。

(株)山神は、(社)大日本水産会の「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」を利用している。

3.4.2(社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」の概要

対米輸出のための認証制度からスタート

1997 年（平成 9 年）12 月、米国食品医薬品局（以下、FDA）は水産食品に HACCP を適用する米国連邦規則 第 21 part 123 を施行した。この規則は水産食品を対象にしたもので、米国内を流通する水産食品は、HACCP 方式に基づいて管理された製造ラインで製造したものでなければならないと定めている。従って、日本から米国へ水産食品を輸出する場合、水産食品製造者は、HACCP を導入することが必要となった。

そこで(社)大日本水産会は、水産庁と協議し、平成 10 年 4 月から対米輸出に対応した民間レベルの認証制度として「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」(以下、水産施設 HACCP)を立ち上げた。この時点では、米国向け輸出水産食品だけが認定の対象だった。

国内向け加工施設へ対象範囲を拡大

制度運用後、国内向けの水産加工品を製造している事業者から、HACCP 認定を受けたいという要望が増えた。消費者や取引先にアピールするため、また事業所内の衛生管理レベルを上げるためである。そこで、平成 18 年から国内向けの食品も認定の対象とした。

米国 FDA を参考にした認定基準は対象範囲拡大後も変わらない

平成 10 年に制度を立ち上げた時、FDA の連邦規則を参考に基準を作成した。そして平成 18 年の認定対象拡大の際に、基準の見直しを行ったが、あくまで FDA 方式に則った管理内容を基としている。

基準以外の変更点としては、対象品目と更新時期である。対象品目について、従来は FDA 規則に基づく水産物加工品のみだったが、国内事業者向けに海藻や海獣も対象範囲とした。また従来は FDA 規則に従い 6 ヶ月ごとに更新が行われていたが、費用もかかり大変なので 3 年ごとに変更した。

「更新期間を延ばし、3 年間放置しているわけではなく、6 ヶ月ごとにコンサルティング機関に継続コンサルティングを行ってもらい報告をお願いしている。」((社)大日本水産会、西澤伸満さん)

導入支援や審査料に補助、事業者負担の軽減へ

(社)大日本水産会は認定を与えるだけでなく、水産庁の補助を利用して、事業者に対する HACCP 導入の支援をしている。具体的には、審査前のコンサルティング費用（技術料・旅費の1回分）、(社)大日本水産会が開催している米国 FDA 方式 HACCP 講習会¹³への講習料、そして審査料とそれに係る旅費について、1/2 の補助を行っている。

「(認定対象は) 中小事業者が多いので、事業者には負担はかけたくない。事務局側も少ないコストで行うよう努力しているが、制度を維持管理するための最低減のコストも必要だ。」

((社)大日本水産会、西澤伸満さん)

3.4.3 (株)山神の HACCP 導入や認証取得の経緯

きっかけは「工場の新築」「輸出へ向けた挑戦」「取引先からの要望」

「工場の新築を計画しており、新築するならば HACCP に対応した施設にしようと考えていた。」と工場長の穂元美幸さんは言う。

「社長が HACCP に取り組もうと言ったことが一つ。取引先から『HACCP を導入する予定はないのか』と聞かれることが多かったこと、輸出を視野に入れていたことも大きな要因だ。」

HACCP の導入や認証取得が取引の条件として提示されたのだろうか。

「取引の条件になったことはない。導入予定については頻繁に聞かれたので、認定取得前は『HACCP に近い管理を徹底している』と説明していた。」

HACCP 導入のきっかけの一つとして輸出があげられたが、現在はまだ行っていない。しかし将来的には輸出することを考えている。水産物を輸出する場合、厚生労働省が行っている対米輸出水産食品加工施設認定¹⁴もあるが、(社)大日本水産会の制度を選択した理由は何か。

「工場の実態に応じて HACCP を導入することができ、継続的に改善できると感じた。」(品質管理課、倉内一哉さん) と述べている。

よいコンサルタントとの出会い

新工場は平成 19 年 5 月に完成した。新工場移転前から HACCP 導入と認証取得は考えていたというが、4 月からはホタテ漁の最盛期。工場移転後すぐには HACCP の導入ができなかった。

「繁忙期が落ち着いた 9 月頃に、HACCP 導入に向けて取り組むことを決断した。」

その時に、資材調達先の青葉化成(株)（食品加工技術の研究開発やコンサルティング、食品加工用関連資材の販売を行っている）の平間さんに相談し、青葉化成(株)の顧問をしていた藤田八束さんの紹介を受け、両氏による HACCP 導入に向けたコンサルティングが行われ

¹³ 米国 FDA 方式 HACCP 講習会：<http://qc.suisankai.or.jp/hinsitu/haccpkousyuu1.htm>

¹⁴ 対米輸出水産食品：
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/index.html>

た。藤田さんは、(社)大日本水産会の登録コンサルティング機関である(有)フジタ企画の指導者でもあった。

「平間さんも藤田先生も工場のレベルに合った仕組みを一緒に考えてくれた。よいコンサルタントに出会えた。」(倉内さん)

短期間での準備

平成 19 年 5 月に新工場へ移転後、翌年の平成 20 年 4 月に水産施設 HACCP の認定を取得している。藤田氏には平成 19 年 12 月末から導入コンサルティングをお願いし、月に 2 ～3 回、合計 15 回ほどかけて指導してもらったという。

「以前から HACCP に近い管理を行っており、手順書や記録の作成など基盤はあった。また、新工場移転後に平間さんから日常業務のなかで行えるよう HACCP に関する記録の作成について指導を受けていたので、12 月にはある程度の下地は整っていた。」

3.4.4 (株)山神における HACCP の取組みの特徴

複数の品目で認定取得

(株)山神が認定を取得した品目は、ボイル加工したベビーホタテ(冷凍とチルド)、生食用のホタテ(冷凍。ホールとメガネ開き)、ボイルホタテ味付け加工品(冷凍、味付 5 種類)の 3 つである。水産施設 HACCP では合理的で効率的な管理を行うために、出来る限り品種をとりまとめグループとして HACCP 計画を策定することを薦めている。(株)山神でも、この考え方を活用して HACCP 計画を策定したという。



写真 4 水産施設 HACCP 認定証

グループ(品目)としてまとめる場合は「製造工程が基本的に同一」であることや「危害分析の結果、危害と重要管理点(CCP)が同一であること」がポイントとなっており、多品種について認定を申請する事業者にとっては、HACCP プラン作成等の労力やコストの削減につながるという。

危害は「貝毒」「温度」「金属探知」

認定を取得している製品は大きく分けて、生鮮品とボイル品である。両製品の製造工程で異なるのは、加熱工程の有無だ。ボイル品については「貝毒」「加熱」「金属探知」の 3 点で管理しており、生鮮品については「貝毒」「品温」「金属探知」で管理している。

3.4.5 事業者にとっての費用

従業員教育や消耗品費がコストアップ

工場の新築費用を別にすると、導入の費用としては、コンサルタントの料金があり、運用面では従業員に対する衛生教育の委託費用があげられる。またマスクや手袋などの使用頻度も改めたため、消耗品費がかかるようになったという。

従業員全員への教育と継続コンサルティングは大切

HACCP 導入に際して、従業員全員に対し 2 ヶ月に 1 回の間隔で衛生教育を実施している。内容は、青葉化成の平間さんや藤田さんによる講義やビデオ学習などである。

また認定取得後は、6 ヶ月に一度は継続コンサルティングを受ける必要がある。この費用はかなりの負担にならないのだろうか。

「費用はかかるが、HACCP を導入し認定を受けたら終わりではない。従業員への教育や継続コンサルティングを受けることで、継続的にレベルを維持できる。HACCP を運用するために必要なコストだと考えている。」

そのためには、時間をかけて継続的に教育を行う必要があると穂元さんは感じているようだ。

記録や検証は日常業務化し負担は感じず

モニタリング記録や検証に対する負担は感じているだろうか。

「最初は大変だと感じていたが、慣れてしまえば日常業務として行うことが出来るようになった。」と穂元さんはいう。

また検証を行う立場として倉内さんは「微生物検査の頻度は増えたが、ローテーションを組んで検査を行う体制にしてからは大変ではない。仕組みを作るまでは大変だと感じていた。」という。また、以前から現場では記録を行っていたので、“記録をする”という行為に対する抵抗は少なかったそうだ。

3.4.6 事業者にとっての効果

衛生管理の合理化

「今まで経験的に行っていた作業について、微生物検査を行いデータに基づいて作業を見直すことができた。」という。それにより、衛生管理について力を入れるポイントを絞ることができて無駄がなくなり、合理的な作業が行えるようになった。

クレームの減少

「元々ホタテについてはクレームが少なかったが、導入後は減ったと感じている。」と倉内さんはいう。ホタテ加工品に対するクレームはどういったものがあるのか。

「貝殻の破片が貝柱に付着していたなど、原料由来の異物混入に対するクレームが多い。HACCP 導入後は工場としての品質管理レベルも上がっているため、クレーム減少につながったのではないか。」と穂元さんは考えている。

記録することは会社を守る

異物混入以外のクレームとして、「ホタテ加工品を食べて体調を崩した」といったものもある。

ある問い合わせを受けたとき、品質管理という立場で対応した倉内さんによると「問い合わせがあったホタテ加工品のロットは、自主検査で問題なかった。また原因として考えられる菌に関連する記録（手洗いや健康管理、洗浄殺菌確認など）や異物混入が原因となる場合に関連する記録（薬剤の在庫記録）を調べたが問題はなかった。取引先には根拠となる書類を提出して説明を行った。」という。結局、この件はホタテが原因ではないことが判明したのだが、「記録をもとに原因究明を行い、はっきりと根拠を示して、関係者全員に対して説明することができてよかったと思う。」と倉内さんは振り返る。

また工場長という立場にある穂元さんにとっても「(クレームの対応を通して) 記録をとるということは、会社を守ることに繋がる。」と HACCP による記録管理について効果を感じているようだ。

取引先に HACCP による管理をアピール

認定取得後は、取引先に HACCP で管理していることをアピールできるようになった。それにより、取引先も品質面に対して安心感をもち、対応が異なるようになったという。

3.4.7 まとめ

トップのコミットメントが重要

HACCP 実施のポイントの一つとして「経営者が HACCP に取り組むことの必要性を認識しているかが一番大事ではないか。」と倉内さんはいう。

(株)山神では、社長と工場長の穂元さんがとても熱心に取り組んでいるため、例えば衛生的な問題や手順を守っていない人を見つけると、すぐに修正、指導し衛生管理レベルを引き上げてくれるのだという。

取引先から評価を受けるには、HACCP のレベルの維持が必要

前述のように、(株)山神では取引先へ HACCP 認定取得についてアピールしているが、反応は一様でない。

「HACCP の認証を取得している事業者のなかにも、様々なレベルがある。段階的な認証があればよいのではないか。」と穂元さんは考えている。レベル分けを行えば、事業者の意識向上やボトムアップにもつながる。また買い手側にとっても品質面などの判断材料になり、将来的に商品の差別化につながるのではないか。

「HACCP 導入は認証を取得して終わるわけではなく、取得後も同じレベルで運用できる必要がある。そのためには、チェックリストにより自己採点が行える仕組みなどがあれば、目に見える形で自分達の取組みを評価することができるのではないか。」(倉内さん)

オペレーションの工夫による HACCP 導入

前述のとおり水産施設 HACCP では、導入や審査に対する費用面での支援がある。では、中小事業者が認定を取る際にネックになることは何だろうか。

「施設と人材」だと(社)大日本水産会の西澤さんという。中小事業者が抱えている一番の悩みは、自分達の施設で HACCP を導入できるのか、認定を取得することができるのか、ということだ。

(株)山神が、もし HACCP 対応の工場に新築しなかったら、認定取得はできただろうか。「認定を取ることができないわけではないと思う。しかしオペレーション管理だけで HACCP に取り組むことは難しいのではないか。」(穂元さん)

例えば、口頭で区画分けについて伝え守ってもらおうとしても、従業員全員が HACCP の仕組みについて理解していなければいけない。

一方、西澤さんは「通常の施設であればオペレーションの工夫でも対応可能。」という。従来の施設のまま 2 年かけて HACCP プランを検討し、認定を取得した事業者もあるそうだ。しかし実際には、水産施設 HACCP の認定事業者には、施設を新築または改修した事業者が大多数のようだ。

コンサルタントの育成も課題

(社)大日本水産会が刊行している『水産界』という雑誌では、水産施設 HACCP の認定を取得した施設の紹介を行っている。

「小規模な事業者の事例なども取り上げ、普及活動につなげていきたい。」

またコンサルティングや審査を行う人材の育成も課題だという。西澤さん自身、コンサルタントとしての経歴をもっている。

「現場を見なければ HACCP のコンサルティングや審査はできない。様々な分野の知識が要求され、経験も必要だ。養成には最低 5 年は必要だ。」という。制度の普及と共に、コンサルティングをする側、また第三者として審査し認証を与える側の人材育成を行う必要があることを示唆された。

3.5 (協)町田給食センター ((社)日本弁当サービス協会「優良弁当サービス事業所認定」)

3.5.1 (協)町田給食センターの概要

東京都町田市にある協同組合町田給食センターは、事業所、幼稚園及び中学校・高校等の給食のために、弁当を製造し配達する事業者である。約 90 名 (パート、アルバイト含む) の従業員が働いている。

町田市やその周辺地域の中小規模の事業所が組合員となり、従業員への福利厚生の一部として弁当給食を提供するために出資して、昭和 38 年に協同組合として設立された。現在は、幼稚園や学校など給食への弁当販売の比率が高まっている。

弁当のメニューは日替わりである。顧客に、事前に 1 ヶ月分のメニューを配布しておき、当日の朝までに注文を受ける。しかし注文を受けてから製造を始めるのでは間に合わないため、事前に一日の製造予定数を決めておいて早朝から作り始め、注文数に応じてお昼前に配達を行っている。

(協)町田給食センターは(社)日本弁当サービス協会 (以下、日弁協) が実施している「優良弁当サービス事業所」認定 (以下、優良事業所認定) と「弁当製造の高度化基準」による高度化計画認定 (以下、高度化計画認定) の両方を受けている。

3.5.2 (社)日本弁当サービス協会による認証制度の概要

日弁協は、町田給食センターのような、特定多数の顧客に弁当を提供する事業者を会員とする業界団体である。

「優良弁当サービス事業所認定」

優良事業所認定は、日弁協が平成 10 年に始めた認定制度である。以下の点について重視しているという¹⁵。

- 1.施設・食品取扱・従業員等の衛生管理がすぐれており、HACCP の方式を取り入れている。
- 2.調理・衛生・マネジメントの専門家である特級・1 級・2 級弁当サービス管理士が各職場に配置されている。
- 3.堅実経営で発展性が見込まれる企業。
- 4.食品事故が発生した場合、PL 法に基づいて消費者に対し損害賠償可能な万全の処置が講ぜられている。

認定を取得しているのは 36 事業所で、弁当を製造する会員事業者の約 4 割に相当する。認定基準はチェックリスト方式になっており、「衛生管理体制の確立」「関係法令の遵守」

¹⁵ (社)日本弁当サービス協会 web サイトより : <http://homepage3.nifty.com/bentoukyoukai/>

また「環境への配慮」など事業所運営に関する項目に重点を置いているほか、「施設・設備」「従業員教育」「原材料の取扱い」に関する項目が含まれている。

「チェックリストの項目のほか、製造フローや図面についても確認をおこなっている。高度化計画認定ほど厳格ではないが、HACCPの要素を取り入れている。」(日弁協 専務理事)

優良事業所認定では書類審査と現地審査を行う。現地審査では、1日かけてチェックリストをもとに確認し、採点と所見の記入を行う。現地審査の結果を外部委員会に報告し、この外部委員会の承認に基づいて認定を行っている。3年ごとに更新があり、その際も現地審査を行っている。

また、優良事業所認定には、各クラスの弁当サービス管理士の配置を条件の一つとしている。この弁当サービス管理士は、日弁協が認定する資格である。弁当サービス管理士の資格を取得するには、自修学習及び集合研修(スクーリング)において、所定の教程を修得する。集合研修では、「HACCP思考に基づく大量調理施設の衛生管理のポイント」「HACCPと一般的衛生管理プログラム」など、HACCPに関する考え方を修得する。

優良事業所認定を取得した事業所にはマル優マークが交付され、事業所に掲示し取引先や消費者へアピールすることができる。



図 26 優良事業所認定の
マル優マーク

引用：日弁協 web サイト

高度化計画の認定

一方、高度化計画の認定は、平成 10 年に制定された「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」(略称：HACCP 法)に基づくもので、日弁協は平成 12 年 4 月に指定認定機関になっている。日弁協が認定する対象品目は弁当で、現在 23 事業者が認定を取得している。

日弁協が作成している「弁当製造の高度化基準」では、「①HACCP チームの編成」にはじまる Codex HACCP ガイドラインに沿った項目が示されている。特徴は、危害要因分析に基づいて重要管理点を設定するよう求めると同時に、米飯および副食のカテゴリ別に重要管理点として設定すべき事項をも示している、という点である。これについては 3.5.4 で述べる。

施設基準には、隔壁による区画の分離や、空気を清浄に保つための付属設備などが求められている。

3.5.3(協)町田給食センターの HACCP 導入や認定取得の経緯

昭和 38 年建築の工場優良事業所認定取得

(協)町田給食センターは、昭和 38 年発足時に建てた施設を長い間使用していた。

「古い施設であったため、優良事業所認定が取れるのか分からなかったが、いろいろな事

業を行う上で取得しておくといふと考へた」((協)町田給食センター 専務理事 渋谷利光さん)

優良事業所認定の認定基準は一般的衛生管理に関する項目が中心で、区画を明確にすることも求めている。

「古い施設であったため、工場はワンフロアで隔壁がなかった」

工場に仕切りをつけられる状態ではなかったため、目で見ても区画が分かるような工夫を行ったという。具体的には、どの場所が汚染区か清浄区かが分かるような看板をつけ、床にはラインを引いて区画分けのルールをつくって対応した。

このような工夫により、平成 13 年度に認定を取得している。

工場の新築移転を機に高度化認定取得

優良事業所認定取得後、渋谷さんは(社)日本食品衛生協会が開催している HACCP 専門講師養成講習会を受講し、本格的な HACCP 導入への準備を進めた。

HACCP 導入のきっかけは、やはり工場の新築移転である。

町田市の市立中学校は以前給食がなく、生徒が弁当を持参していたのだが、町田市が平成 17 年から給食を始めることに決めた。

(協)町田給食センターは受注したいと考へたが、古い建物だったため学校給食法や大量調理施設衛生管理マニュアルの基準に合わなかった。そこで、新築して基準をみたすことにした。それに併せて、HACCP や ISO の認証取得を検討した。

「日弁協の高度化計画が認定されれば、優遇税制や低利融資を受けることができるため高度化計画認定を取得した。また ISO22000 は発行前であった。」

3.5.4(協)町田給食センターにおける HACCP 取組の特徴

高度化計画の基準に基づき、4 つに大別した重要管理点を設定

(協)町田給食センターでは、日替わりの弁当を製造している。

「品目ごとに管理することは難しいため、弁当では料理を 4 つに分けて、それぞれの重要管理点を設定している。」

その 4 分類と、各カテゴリーの重要管理点は以下のとおりである。

- ・ 米飯：炊飯の火力と加熱時間
- ・ 加熱調理工程のある副食：加熱温度と時間の確認、中心温度の確認
- ・ 加熱調理工程がなく洗浄・殺菌のある副食：洗浄・殺菌
- ・ 加熱処理工程がなく洗浄・殺菌のない副食：原料受け入れ（ピンホールの有無の確認など）

この 4 分類は日弁協の「弁当製造の高度化基準」で示されている考へ方である。

「加熱調理工程のある副食」であれば、肉・魚といった材料の違いや、煮る・焼く・揚げるといった調理方法の違いはあるのだが、

「基本的には同じ管理を行っている。現在は、ノロウィルス対策として中心温度を 85 度以

上に設定し管理している。中心温度測定のほかにも、実際に火が通っているか割って食べる確認も行っている。」

3.5.5 事業者にとっての費用

従業員に対する講習会の開催

新築移転にともなう費用を別にすると、大きな費用は、従業員に対する教育である。従業員全員に対して、1時間半の講習会を月1回の間隔で1年半ほど開催した。サニタリー関係の業務を委託している会社が、講習会に関するサービスも提供していたため、それを利用した。内容は講師による講義やビデオ学習が中心であった。

一方、コンサルタントによる指導は受けていない。認定に必要な文書は、渋谷さんが自ら整えた。そのかわり、優良事業所認定や、高度化計画認定の過程で、日弁協の内部委員会・外部委員会の委員からアドバイスを受けている。

記録は作業工程の一環

日々の記録について負担はあるのだろうか。

「高度化計画認定を取得する前から、管理ポイントという形ではなかったが、中心温度の測定、記録を行っていた。」といい、コストがかかるという意識はないようだ。

中心温度や外装温度を計るため温度計を多めに購入したが、それ程大きな費用負担ではなかった。

3.5.6 事業者にとっての効果

取引先へのアピール

最も大きい効果は、中学校給食の受注である。平成17年から始まった町田市立中学校の学校給食のうち、(協)町田給食センターは現在20校中12校を受託している。認定を取得していることで、衛生管理レベルの高さをアピールできた。

日弁協による2つの認定のほかに、(協)町田給食センターでは医療関連サービスマーク認定¹⁶も取得しており、患者給食業務を受託している。患者給食の顧客に対しては、この認定が力を持っている。

従業員意識の向上、異物混入の減少

定期的に従業員に対する衛生教育を行ったことで、意識が向上したとを感じるようだ。

「ものをよく見るようになった。例えば盛り付けを行う際に、今までは表しか見ていなかったが裏も気をつけるようになった。また隅々まで掃除をするようになり異物混入が少なくなった。」

¹⁶ (財)医療関連サービス振興会「評価認定制度事業」：<http://www.ikss.net/enterprise/evaluation.html>

3.5.7 認定委員長としての活動

渋谷さんはいま、日弁協の優良事業所認定及び高度化計画認定の認定委員長を務めている。

両制度では、認定委員会と審査委員会が設けられている。認定委員会は日弁協の会員のうち HACCP 講習を受講した人など（社長など経営者）からなり、現在 8 名いる。審査委員会は学識経験者など外部組織の人で構成されている。

認定は書類審査と現地審査が行われるが、認定委員は主に書類審査を担当する。つまり同業者に対して書類修正などの指導やアドバイスを行うことになる。

「事業者の様々な考え方や工夫を知り、勉強になる。そして自社へフィードバックすることもできる。同業者であれば、現場の苦労なども理解することができる」

日弁協の会員は、それぞれ固有の地域の顧客をもっており、直接競争相手になることは少ないため、同一地域の会員同士でない限り、こうした指導やアドバイスが実施しやすいようである。

3.5.8 まとめ

事業者相互のレベルアップ

以上のように、(社)日本弁当サービス協会の HACCP に関わる 2 つの認定制度は、弁当製造という業種にカスタマイズした基準を備えている。また同業者が委員として指導・アドバイスすることにより、業界のレベルを引き上げることに成功している。

2 つの制度で認定を取得した渋谷さんは、審査を受ける事業者の立場に立って、審査・指導ができる。外部のコンサルタントに頼りすぎずに、こうした審査・指導を行う専門家を業界内部で調達していることも、業界団体としての理想的な姿といえる。

高度化計画の認定後の維持が課題

高度化計画認定においては、施設建設等の低利融資を受けるために、提出された計画を審査・確認している。施設完成後に事務局が確認を行った後、認定証を交付する。しかし、その後の運用に関する確認は行われていないため、厳密に言えば、現在の HACCP 実施に対する認定とはいえない。計画認定後の食品安全管理維持のために、また対外的にアピールするために、定期的な確認審査を行う制度に改定することが必要と考えられる。

優良事業所認定の場合、更新審査が行われており、(協)町田給食センターでも平成 17 年に更新している。なお、優良事業所認定と高度化認定を一つの制度にまとめれば効率的に見えるが、基準や対象事業者が異なるため、一つにまとめるわけにはいかないようだ。高度化計画認定制度において、継続的な確認の仕組みを設けることが今後の課題であろう。



写真 5 高度化計画の認定証

3.6 (株)蒲一 (ISO22000)

地域 HACCP や業界 HACCP を活用した事業者の比較対象として、ここでは、HACCP 要件を含む国際規格である ISO 22000 を取得した事業者の事例を紹介する。



写真6 蒲一の工場と
その工場直売所

3.6.1 (株)蒲一の概要

(株)蒲一は、埼玉県川口市で魚肉練り製品及びおでん惣菜の製造、販売を行っている。従業員はパート従業員を含め50名。もともと量販店や百貨店に対して販売を行っていたが、「消費者の顔を見ながら販売したい」と思い、平成17年から自社売店による販売を開始した。現在、7店舗を運営している。

(株)蒲一は、ISO 22000 の規格が正式に発行された平成17年(2005年)に審査を受け、翌年には認証取得し

ている。

3.6.2 食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO 22000

ISO22000:2005 は、平成17年9月に国際標準化機構(以下、ISO)が発行した食品安全に焦点をあてたマネジメントシステム規格である。端的に言うと、HACCPの食品安全管理システムに品質マネジメントシステム(ISO9001)のマネジメントシステムの部分を取り入れた規格である。

ISO22000 認証制度

日本の代表的なマネジメントシステム認証機関である(財)日本品質保証機構(以下、JQA)の川崎政憲さんによると、日本でも多くの認証機関がISO 22000の認証サービスを行っており、平成20年末時点で、約250の事業者が認証を取得していると推定される。また、ISO22000認証取得者は、大規模事業者よりも中小事業者の方が多く傾向にあるという。

認証を取得する場合、ISO9001などに取り組んでいる組織は、既にマネジメントシステムが構築されているため、比較的容易にISO22000に取り組むことができる。また、ISO 22000は、ISO 9001に比べて「顧客満足」「製品の設計・開発」「販売に関する仕組み」の要求が弱いので、両方の規格を取得するケースもある。

審査は二段階に分かれており、審査料は事業者規模によるが100~300万円かかるという。その他、導入時にコンサルタントを依頼する場合は、別途費用がかかる。



写真7 様々な規格の認証を実施

自治体や業界 HACCP との違い

自治体や業界 HACCP と、ISO 22000 の認証の違いは何か。

「HACCP 認証はシステムがガイドラインに沿って正しく構築され且つ運用されているかどうかを審査する仕組みである。これに対し、ISO22000 は Codex の HACCP にマネジメントシステムの仕組みを取り入れ、要求事項とした規格なので、トップマネジメントを含めた PDCA サイクルを繰り返し回すことによって継続的改善が期待できる。」(JQA、川崎さん)

また ISO 22000 は事業者のマネジメントシステムに対する認証であり、製品の認証ではない。だから製品にマークを付けることはできない(但し、製品に「ISO22000 取得工場で作った製品」という表現は可能)。

3.6.3 (株)蒲一の HACCP 導入や認証取得の経緯

O-157 事件以降の食品業界に危機感

消費者の食品に対する不信感が高まった事件として、(株)蒲一 専務の吉田茂さんは、平成 8 年の病原性大腸菌 O-157 による食中毒発生事件の発生を挙げる。

それ以降、(株)蒲一でも、消費者からの問い合わせやクレームが増え、量販店からの査察や情報提供要求が増加した。製造業者のおかれている状況に危機感を持ち、HACCP 取得に向けた検討を始めた。

(株)蒲一では魚肉練り製品を製造しているため、マル総の対象品目になる。

「マル総は牛乳など単一品目を製造する施設には向いているが、色々な商品アイテムを製造する工場には不向きであると聞いていた。また承認を取得するための施設改修費用が莫大にかかることもわかり断念した。」

マル総は断念したものの、その後、認証機関が主催した HACCP に関する講座を受講するなど、HACCP について情報を収集したが、知識不足を痛感したと吉田さんはいう。その後、コンサルタントに指導を依頼し、HACCP の他、ISO9001 などの手法を社内に取り入れていった。

ISO 22000 の認証取得に向けた取組み

社内に HACCP 及び ISO9001 の仕組みが相当浸透してきたことから、コンサルタントに ISO 9001 の取得を勧められた。導入について思案している頃に ISO 22000 の案が公開された。HACCP とマネジメントシステムを融合した規格に魅力を感じていたこともあって、ISO 22000 に取り組むことに決めた。

「当初は、ISO 22000 や HACCP に関する審査や認証を受けるつもりはなく、それぞれの規格のよい部分を取り入れて仕組みづくりをおこなっていた。しかし、第三者に評価してもらうことで、取引先などに証明することもできると考えた。」

審査に際してコンサルタントの全面的な協力を得て、平成 17 年に審査を受け平成 18 年に ISO 22000 の認証を取得した。「認証取得に際し、コンサルタントに頼り過ぎたことを反省している。」と吉田さんは振り返る。

しかし HACCP については、認証取得前から取引先（大手小売店など）の要求をもとに工程の改善や文書の作成を行っているうちに、ほぼ仕組みは構築されていたという。

3.6.4 (株)蒲一における HACCP の取組みの特徴

食品安全の知識に応じた役割分担

(株)蒲一では、食品安全に関する知識を持ち、製造現場やシステム全体を理解している従業員を「食品安全チームメンバー」に任命している。吉田さんはそのトップとして「食品安全チームリーダー」となり全体をまとめている。食品安全チームメンバーなどを集め、食品安全会議を定期的で開催している。議事進行の書式の中に、要求事項に定められた項目を分類して組み込んでおくことで、システムの確実な実施が行えるような仕組みにしている。つまり会議を行い、議事録をまとめていくことで、要求事項を満たしたマネジメントレビューのインプットとして活用できる仕組みだという。

モニタリングと検証

(株)蒲一で製造している製品に共通する重要管理点として、温度管理がある。現場でモニタリングの権限を与えられている人が温度の測定と記録を行っている。記録方法が正しいものか、確実に実施されているか食品安全メンバーが検証し、確認をする。また、標準偏差などの統計手法を用いて、別の角度からの検証も行っている。

web を利用した文書管理

関係文書として、HACCP プランやマニュアルなど様々な文書を整備する必要がある。以前は、紙に印刷した文書をファイリングしていたが、文書の更新を行った時に関係者へ最新版が行き渡らないことが多かったという。そこで吉田さんは、インターネットを利用し、web 上で文書管理を行える仕組みを構築した。

「各自が web 上にある文書の更新日やバージョンを確認して、常に最新版を手元に置き確認できるようになった。」という。事業者内の文書だけでなく、国内の食品事故の情報や関連機関サイトへのリンクも掲載している。吉田さんは、自社用に構築した web 文書管理システムについて、他の事業者でニーズがあれば広めたいとも考えている。

なお、作業工程における記録については、セキュリティーを考え、紙に記入して保管している。

3.6.5 事業者にとっての費用

教育・訓練費用が大きい

導入費用として、HACCP などの講習会参加費や認証取得のためのコンサルティング依頼料がかかっており、内部の教育・訓練費用が大部分を占めている。

ISO 22000 では、施設設備に関する要求事項が具体的に示されていないわけではないので、わかりづらい反面、取り組む側が自ら解釈できるという利点もある。平成 13 年に工場を移転していたこともあり、ISO 22000 の導入にあたっては、大幅な改修は必要なかったが、

ゾーニング、衛生検査設備の不備などについて一部指摘され費用が発生した。

また運用については、更新審査費用以外にはかかっていないが、自らが向上を望み ATP 検査器の導入、教育訓練のための講習費、施設の改修などの費用が発生している。

3.6.6 事業者にとっての効果

目標設定と評価の仕組みにより従業員意識の向上へ

従業員への教育訓練を重要視しているが、規格の文章そのものは分かりにくいいため全員に内容を理解してもらうのは難しいと考えている。そこでまず「自分たちの仕事は国際基準に沿った取り組みである。」という誇りを持ってもらうための意識づけを行った。そして、それには確実な任務遂行「記録を確実にすること」「不具合、異常を確実に報告すること」が必要であることを伝えた。そして従業員が各自で取り組める目標を設定してもらい、取り組んでもらうことにしているという。各自が宣言した取り組みが行われているか評価を行い、給与などに反映させるようにしている。

「一人が色々な作業に取り組むことができれば、視野が広がり、結果として生産効率も上昇する。例えば複数の工程について理解していれば、作業効率が上がるように改善することも可能になる。それと同時に食品安全の理解度も増し、それを評価することで士気も高まる。」

不要な工程の見直し

マネジメントシステムによる PDCA 手法は、どのような効果を生んでいるのか。食品安全にとどまらず、すべての行動（生産活動、営業活動）に PDCA の手法が浸透しているという。

自分たちの行っている行動は本当に正しいのか検証するため「P：設定しているサンプル検査の回数が妥当なのか、D：記録を統計処理して C：見直すことで、A：検査回数を見直して無駄を省くことができた。」

また原材料の発注においても、発注会議を開催し、PDCA 手法を用いて適正な在庫を求めるなど効果がでているという。

取引先からの要求が減少

以前は、取引先の品質管理部門などから書類提出や現場視察がよく行われていたが、ISO 22000 を取得してから、信頼感からか要求は減少したという。また根拠に基づいた管理や記録の保管により、問い合わせへの対応もしやすくなった。

3.6.7 まとめ

中小事業者でも利用できる ISO 22000

ISO 22000 の要求事項は抽象的であり、取り組みにくいと感じることはなかったのだろうか。

「要求事項は解釈の問題だと考えている。私たちは、要求事項をよく読んで自分たちのものにした。ISO は、文書管理が大変だと聞いてはいたが、様々な障害を乗り越えて克服した。しかし ISO 22000 の仕組みづくりは苦勞した。」と吉田さんはいう。

いまでは web を使った文書管理システムや食品安全チームによる管理体制を構築するなど、マネジメントシステムが機能している。「差はあれど中小事業者でも、HACCP に関心がある企業であれば HACCP の基礎はある程度できている。今の食品安全は HACCP だけでは防ぎきれなくなっている。そのため、点在や欠落などが発生しがちな食品安全の活動を結び繋ぐには、ISO22000 の利用はとても有効である。」と考えている。

同様に、JQA の川崎さんも中小事業者に ISO 22000 を積極的に取り組んでほしいという。「ISO22000 認証取得は、できることからスタートすればよい。新たな設備を購入しなくても、ソフト（マネジメントシステム）でカバーすることによって認証取得は可能である。また、ISO22000 はリスクマネジメントシステムであり、ISO 規格の中でも要求事項が多い規格であるが、その中にはコンプライアンスやトレーサビリティシステムなど、不祥事を起こしにくくするためのシステムが数多く含まれている。つまり、事件・事故などを抑止する効果が期待できる規格となっている。これまで以上に社員一人ひとりが安心・安全の意識を高めることもできるので、多くの食品事業者に取り組んでほしい。」

国際規格であり認知度が高い ISO 22000 であるが、一般的には、仕組みづくりや認証取得に対するハードルが高い印象が強く、国内で普及活動が組織的に行われている現状とは言えない。食品業界での普及はこれからといえる。

食品安全レベルを向上させるための方策

食品安全レベルを向上させていくためには、他社のクレームや食品事故の事例から学ぶことが有効である。しかし現在は、多数のメーカーと取引している大手小売業者に情報が集まりやすく、中小事業者には情報が蓄積されにくい。そこで、そうした情報をデータベースにまとめられ、事業者間で共有できるとよい、と吉田さんは考えている。

ヒアリング結果のまとめ① HACCP 認証制度

制度名と実施時期	対象業種と認証単位	導入件数の実績と目標	HACCP 等の基準の特徴	支援する人的な仕組み	その他の特徴
北海道「北海道 HACCP」 【開始時期】 平成 19 年 3 月	【対象業種】 ・食品製造加工施設 ・スーパーマーケットなどのいわゆるバックヤードを有する施設 ・給食・大型ホテルなどの大量調理施設 ・札幌市を除く道内全域(食品衛生法等の要 許可施設に限定しない) 【認証単位】・施設単位、食品単位	【実績】 ・食品製造加工施設:11 施設 ・給食・大型ホテルなどの大量調理施設:1 施設 【目標】 ・認証事業者数の増加、対象業種の拡大も 目標にしているが具体的な数値目標はない	・総合衛生管理製造過程承認制度と 他の自治体の認証制度を参考 ・自己評価できるような評価調書を認証 基準としているため、具体的な記述 ・項目数が多い	・保健所がセミナーを開催(現地見学 や参加者による HACCP プラン作成の 実践など) ・危害分析などの参考になるような文 献データの紹介	・HACCP の手法を取り入れた自主衛生管理の取組みを段階 的に評価する事業が行われており、評価 6 までは保健所が無料 で評価 ・評価 7 と 8(HACCP 要件を含む)であれば申請審査後、北海 道 HACCP 認証を取得 ・一般的衛生管理を中心とした取組みから段階的に HACCP 導 入が可能
岩手県「岩手版 HACCP」 【開始時期】 平成 16 年 4 月	【対象業種】 ・岩手県内(盛岡市を除く)食品衛生法施行令 第 35 条で指定する営業施設 【認証単位】 ・施設単位	【実績】対象の 23.9%(平成 20 年 12 月現在) ・飲食店、喫茶店営業:1,209 施設 ・食品製造業等施設:964 施設 ・食品販売業:3,086 施設 【目標】 ・平成 22 年度末に対象営業施設の 30%を 目標にしている	・HACCP チームの編成、HACCP プラン やフローダイグラムの作成は求めていな い ・危害要因分析や重要管理点設定は 県が定めるが、事業者が設定することも 可能 ・まずは定めた管理方法を確認、記録	・食品衛生指導員の中から食品安全 サポーターを委嘱し、衛生指導活動を行 いながら制度の普及や助言を行う ・事業者向けのパンフレット配布 ・「岩手版 HACCP 導入事例集」の作 成(食品安全サポーター向け)	・「HACCP の概念に基づくより衛生的な食品の製造、加工、調 理、販売等の導入の促進」のため、事業者に設定した管理方 法の確認と記録に取り組んでもらう ・自らの衛生管理向上が目的で、中小事業者など幅広く取り組 んでもらうために指導や助言を行っており、認証を与えているわけ ではない
静岡県「ミニ HACCP」 【開始時期】 平成 13 年 4 月	【対象業種】 ・平成 13 年度から食品製造施設(総合衛生管 理製造過程対象業種以外) ・平成 16 年度から食品関連施設(飲食店、総 合衛生管理製造過程対象業種を含む) ・県内(静岡市、浜松市を含む)事業者 【認証単位】・施設単位、食品単位	【実績】 ・製造業の製造食品:57 食品 ・飲食店の調理食品:69 食品 【目標】 ・認証事業者数の増加を目標にしており、数 値目標は 1000 食品	・Codex HACCP ガイドラインを参考 ・総合衛生管理製造過程承認制度の 基準と似ているが、施設に関する基準は なく、静岡県の管理運営基準を満たして いればよい	・食品衛生監視員の OB が中心となり コンサルタント協会をつくり、コンサルタン ト協会会員が導入の指導にあたる ・パンフレットの配布	・Codex HACCP ガイドラインや総合衛生管理製造過程承認制 度の基準を満たしているが、施設設備の改修が必須ではなく、 中小事業者でも取り組みやすい ・コンサルタント協会会員による指導体制が確立されている。指 導員が身近にあり、低価格である ・食品単位で承認。一つの食品について HACCP に取り組むこと で管理方法などを取得。他の製造品目へ展開可能
(社)大日本水産会「水 産食品加工施設HAC CP認定制度」 【開始時期】 平成 10 年 4 月	【対象業種】 ・水産加工業 ・水産物を主たる原料とする全ての加工施設 (但し、保管・流通のみは含まず) 【認証単位】 ・施設単位、食品単位	【実績】 ・151 施設 【目標】 ・認証事業者数の増加を目標にしているが数 値目標を定めるのが適切でないと考えている ため設定していない	・Codex HACCP ガイドラインと米国連邦 規則集第 21 パート 123 魚介類および魚 介類製品を参考(平成 18 年度以前まで は対米輸出のための認証制度であったた め) ・国内の水産加工施設の認証を行う際 も同じ基準を使用	・HACCP に関する講習会を年 6 回開 催 ・水産庁補助事業を利用し、HACCP 導入までのコンサルティング料と審査手 数料の半額を補助 ・(社)大日本水産会が発行している雑 誌に認証取得事業者の紹介を掲載	・施設設備の基準はあるが、必ずしも施設の改修を行わなくても HACCP の考え方を取り入れた管理で対応可能 ・最初是对米輸出を行うための水産加工施設に対して HACCP 認証を行うことを目的としていたが、輸出を目的としない国内施 設にも対象を拡大 ・水産庁の補助事業を利用し、導入や審査費用の一部を補助 し、事業者負担を低減
(社)日本弁当サービス 協会「優良弁当サー ビス事業所」 【開始時期】平成 9 年	【対象業種】 ・弁当製造業 【認証単位】 ・施設単位	【実績】 ・36 事業所	・Codex HACCP ガイドラインの 7 原則 12 手順の要素を含むが、一般的衛生管理 基準が中心	・事前に事務局が申請者のところへ行 き、チェックを行い修正の指導を行う	・必ずしも施設の改修を行わなくても HACCP の考え方を取り入 れた管理で対応可能
参考:ISO 22000 【規格発行】 平成 17 年 5 月	【対象業種】 ・フードチェーンのすべての組織 【認証単位】 ・組織単位	【実績】 ・約 250 件(国内、JQA 独自調査結果)	・Codex ガイドラインと ISO9001 の一部を 取り入れたマネジメントシステム規格	・コンサルティング機関は国内及び外資 系認証機関などが行っている	・外部組織による認証の他、自己評価や自己宣言を行うことも 可能
参考:総合衛生管理 製造過程承認制度 (通称:マル総) 【開始時期】 平成 8 年 5 月	【対象業種】 ・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 【認証単位】 ・施設単位、食品単位	【実績】(平成 21 年 2 月時点) ・乳:228 件、乳製品:242 件、食肉製品 122 件、魚肉練り製品 34 件、容器包装詰加圧 加熱殺菌食品:33 件、清涼飲料水:160 件 (計 819)	・Codex ガイドラインを参考にしているが、 前提条件プログラムの確立についても一 般的衛生管理基準として含み、総合的 な衛生管理基準	・都道府県等の食品衛生監視員が、 総合衛生管理製造過程に係る適正 な監視、営業者への助言を行う	・承認対象の品目が限られている ・品目ごとにジェネリックモデルが示されている

ヒアリング結果のまとめ② HACCP 実施事業者

事業者とその業種・規模	認証を受けた制度、時期、対象	導入の経緯(人材・ノウハウ等の問題を克服か)	HACCP や工程等の改善の特徴	HACCP 導入・実施の費用(認証料金除く)	HACCP 導入による効果	その他の特徴・今後の課題
(株)柳月 ・洋菓子など製造・販売。約400品目を製造 ・従業員は約660名、工場の製造部門は約188名	北海道「北海道 HACCP」 ・平成20年4月 ・認証対象＝三方六(パームクーヘン)の製造ライン	・平成13年6月に老朽化していた工場を移転・新築。 社長の意向で、HACCP に対応できるよう設計した ・大手乳業メーカーで品質管理をしていた人物を、定年退職後に採用。HACCP 導入、とくに社員教育や資料(文書)の作成、記録方法について指導を受ける	・HACCP 導入にともなって、生地のバット洗浄を、1日1回から4時間おきに変更した ・重要管理点は、異物混入のリスクを減らすために、包装ラインで金属探知機を通すこと	・左記の担当者を雇う費用 ・HACCP のコンサルティング(管理基準設定など)、社内教育、細菌検査等の委託費 ・文書や記録を作成する人件費	・根拠にもとづいたクレーム対応ができる ・経験と勘に頼っていた部分があったが、管理基準設定のための実験により、温度管理の大切さが分かった ・衛生管理のレベルが上がってきている	・認証マークを貼っていない ・多品種を生産しており、HACCP の認証の対象を拡大するのが困難
A 社 ・和菓子を中心に、36～38品目。日替りで毎日12～13品目を製造 ・製造は1名	岩手県「岩手版 HACCP」 ・平成16年末から取り組み開始。平成18年にマークを受ける ・認証対象＝A社(食品製造施設、販売店として)	・食品安全サポーターの誘いがきっかけ。情報交換しながら取り組み ・整理整頓、温度チェックなど、できるところから取り組み始めた ・頭に入っている手順や基準を文書化するのが面倒だった	・1日に製造する品目数を絞り込んだ ・売り場への先入れ・先出しの管理 ・冷蔵庫への温度計の設置	・日々の確認や記録の手間。ただし習慣づければ、負担感が減る	・品目数の絞込みにもとまう、売れ残りロスの減少(売り上げは減少した) ・クレームの減少	・マークを店に掲示しているが、消費者の反応はない ・食品安全サポーターとして活動
(株)いちまる ・業務用冷凍食品とパスタソース缶詰を製造 ・食品製造部門には約70名が勤務	静岡県「ミニ HACCP」 ・平成16年から ・現在の認証対象＝「チキンの煮込み(冷凍食品)」「ミートソース(缶詰食品)」	・検討を始めたとき「マル総を取得するなら大掛かりな改修が必要」と保健所に言われた ・平成11年に、保健所OBで大手食肉製品メーカーの顧問をした経験のある専門家を HACCP アドバイザーとして招き契約。従業員教育も依頼 ・平成15年に、トップが会社として HACCP に取り組むことを宣言 ・文書管理が得意な人材を品質管理部長に	・記録をつけた時に、異常があればすぐに気づく書式づくり ・検査重視ではなく、工程管理を重視 ・細かなゾーニングは生産効率を下げるため、手袋を変えるなどオペレーションを工夫	・(社)日本食品衛生協会が主催の講習会の参加費 ・HACCP アドバイザーの契約料	・製品検査のコスト削減 ・取引先との信頼関係の向上 ・安全に関わるクレームの減少(自社に責任がないと思われるクレームは増えている) ・従業員の意識向上	・現場の各チームに、HACCP プランを作成できる人材を育成中。フロー図などをPCで描くための社内講習もする
(株)山神 ・ホタテ加工品の製造 ・生産部門と加工部門があり 従業員数は約100名	(社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」 ・平成20年4月 ・認定対象:ベビーホタテ(ポイル)、ホタテ(生食用)、ポイルホタテ味付け加工品	・平成19年5月に工場を新築。新築を機会に、また取引先からの HACCP 導入への要望や輸出も視野にいられており HACCP に対応できるよう設計した ・もともと HACCP に近い取り組みを行っており、手順書や記録の作成など基盤があった ・資材の調達先とその紹介によるコンサルタントから、HACCP 導入や文書の整備などの指導を受けた	・生鮮品は「貝毒」「品温」「金属探知機を通す」、ポイル品は「貝毒」「加熱条件」「金属探知機を通す」の3点で管理	・HACCP 導入のためのコンサルティング費用 ・従業員の衛生教育委託 ・6ヶ月ごとの継続コンサルティングの費用 ・衛生管理向上のための消耗品費	・衛生管理について実験データを元に見直し効率的に行えるようになった ・衛生管理や品質に対する従業員の意識向上 ・クレーム件数の減少 ・根拠に基づいたクレーム対応ができる ・取引先にアピールできる	・周りの加工業者が刺激を受けて HACCP を導入 ・従業員の意識を一定レベルに維持することが難しい。継続的に教育を実施 ・HACCP の考え方を教え、従業員レベルを底上げ
(協)町田給食センター ・中小事業所や学校に弁当を製造し提供 ・従業員91名	「優良弁当サービス事業所」平成13年 「弁当製造の高度化基準」平成18年 ・認定対象＝町田給食センター	・学校給食の受託を目指し、3年前に施設を移転・新築。HACCP 支援法を利用。高度化計画の認定を受ける ・専務自身が指揮し、文書作成もメインで担当	・(社)日本弁当サービス協会が示す高度化計画認定基準のなかに、米飯と副食を4分類して適用できる CCP が示されており、それに従っている(例:加熱調理する副食は、中心温度を測定)	・新築とともに、ゾーニングなどの整備(ただし新築費用に込み) ・従業員向けのセミナー開催	・学校給食の受託による売り上げ向上 ・異物混入の減少(ただし工場新築も影響) ・従業員の意識、観察力の向上	・加工品を利用しており、その加工品への異物混入が多い
(株)蒲一 ・魚肉練製品、惣菜製品の製造・卸売・販売 ・従業員約50名	ISO 22000 ・平成18年9月 ・認証対象＝本社工場	・平成8年ごろから、取引先量販店の指導・問い合わせ、消費者クレームが増加。マル総導入を検討したが、多品種生産に不向き、施設基準が高く費用がかかると判断し、断念 ・平成14年、工場を新築・移転 ・専務のリーダーシップで、ISO 9001 や HACCP9000 などを検討。ISO/DIS 22000 を見て独自に導入を開始	・インターネットによる HACCP プランなどの文書の共有と更新管理	・従業員の教育 ・コンサルタントの利用 ・講習会への参加。 ・ISO22000 の仕組みづくりや、従業員に教えるのに苦労 ・運用費用はあまりかからない	(以下 ISO 22000 導入による効果) ・PDCA による工程の簡素化・合理化。例えば、製品検査頻度を削減 ・取引先による品質管理部門によるチェックが減った ・仕入先から原料情報を得やすくなった ・消費者からのクレーム減少	・食品安全会議を定期的に開催。議事録をもとにマネジメントレビューのインプットに活用 ・製造現場や食品安全に関する知識に応じた評価と運用体制への登用

第4章 考察

4.1 中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言

4.1.1 人材の不足

はじめて HACCP を導入する事業者には、HACCP の導入を指導できるような人材が内部にはいない。危害要因分析や社内教育から仕組みの構築すべてを外部のコンサルタントに依存しては、大きなコスト負担になってしまう。

そのため、食品衛生監視員や食品衛生指導員などの活用、信頼できるコンサルタントの派遣やコンサルティング料金の補助など、人材に対する支援が有効である。静岡県のように、専門家を紹介・派遣する仕組みがあると、リーズナブルで信頼のおけるコンサルタントと出会いやすくなると考えられる。

4.1.2 ノウハウの不足

ヒアリングによれば、HACCP 導入においては、とくに危害要因分析や、重要管理点の設定を難しく感じるようである。技術的に難しくて手を付けられないというよりも、知識や経験がないために、それで妥当なのか、という判断が難しいのではないかとと思われる。

その対策として、多くの事業者は、知識や経験豊富なコンサルタントを活用することになる。上述のように、専門家を紹介する仕組みが有効である。

また北海道のように、保健所が HACCP に関する講習会を開催し、講義だけではなく実際に製造現場へ入り、HACCP プランの作成や危害分析の現地研修を行うことも考えられる。

危害要因分析や重要管理点の設定については、岩手県や(社)日本弁当サービス協会が実施しているように、業種ごとに、危害要因や設定すべき重要管理点を示す方法もある。また、文書の書式やマニュアルのモデルを提供することも考えられる。このようにモデルを示すことには、事業者自らが危害を防止するような工程を考える力が育たないのではないかと懸念する声もあるが、HACCP 導入の最初の一步としては有効と考えられる。

4.1.3 導入の費用

審査・認証の手続きに伴う費用は、地域及び業界団体の認証制度の場合、ISO などの民間の認証に比べれば少なく済み、有利である。地域 HACCP の場合、セミナー参加、専門家招聘、現地監査などに伴う交通費負担が軽減できるメリットもある。

ヒアリングでも、審査・認証の費用はあまり問題にされていない。むしろ、コンサルタントの活用や、従業員への教育の費用のような、上述のノウハウに関わる費用が大きいようである。

ヒアリングで出会ったいくつかの事業者も最初そうだったように、HACCP を導入するた

めに施設や設備への多大な投資が必要と考えがちである。地域 HACCP や業界 HACCP の基準を知ってもらうことにより、その誤解を解けると考えられる。また実際に、HACCP を導入した事業者の取組み事例を紹介することも有効だろう。例えば、既存の工場でオペレーションを工夫することにより、少ない投資で取り組むことができたような事例を伝えることが考えられる。

4.1.4 HACCP 実施による事業者自身の効果の認識

HACCP をまだ導入していない事業者自身に、各認証制度がどのような基準をもちどのような支援を行っているかを知った上で、費用以上の効果が得られそうだと認識してもらう必要がある。

効果の見通しの認識を持ってもらうには、事例の紹介が有効である。岩手県は昨年度、導入事例集を作成しており、北海道では今年度作成しているところだという。宇都宮市では認証を取得した事業者のインタビュー記事をパンフレットにまとめて web 上で公開している。これらには、導入の際に難しかったこと、導入後の効果などがまとめられており、事業者が HACCP や認証制度をより身近なものとして捉えることにつながるのではないかと考えられる。

また、岩手県や(社)日本弁当サービス協会のように、HACCP を実践している中小事業者自身が、勧誘や指導をすることも有効と考えられる。

4.1.5 文書化への負担感

ノウハウの不足に関連するが、ヒアリングによれば、HACCP プラン・手順書等の文書作成・管理を手間ないし苦痛に感じている場合がある。食品事業者では、もともと製造の技術や原料の目利きが重視され、社内で文書に基づいて教育しノウハウを伝える習慣がなかったからと考えられる。

ただし、これには大きな個人差がある。PC のアプリケーションソフトの活用によれた人材を 1 人採用し登用することで、文書作成・管理が進むかもしれない。

品目ごとに、文書の書式のファイルを提供することも有効だと考えられる。

4.1.6 買い手側の制度への認知不足

第 2 章で示したとおり、地域 HACCP と業界 HACCP は、その制度の目的により、基準や対象がさまざまである。認証制度事務局へのアンケートの回答でも、認証付与が中小事業者に与えている効果について「中小事業者の販路拡大に役立っている」と回答した人は 44% (11 件) にすぎない。今後、買い手側事業者や消費者の認証制度に対する認知度の向上が欠かせないと思われる。

一方、ヒアリングでは買い手側事業者から特定の認証の取得を取引条件として強く求められたという例はないが、「何か認証を持っているか」と尋ねられることはあるようだ。中小事業者に対して特定の認証制度の採用を要求するというよりは、現状では、各業界・各地域の取組みを受け入れる姿勢と考えられる。ただし、その制度が多様であるほど、買い手側事業者の担当者にとって、各制度について理解するための負担は大きくなる。

買い手側事業者が各制度による認証の価値を理解しやすいように、分類基準を設けて認証を分類して紹介することが有効と考えられる。また、買い手側事業者から評価を得ることを志向する制度においては、各制度がもつ認証の基準や更新の仕組みが、一定の水準をみたすことが必要と考えられる。

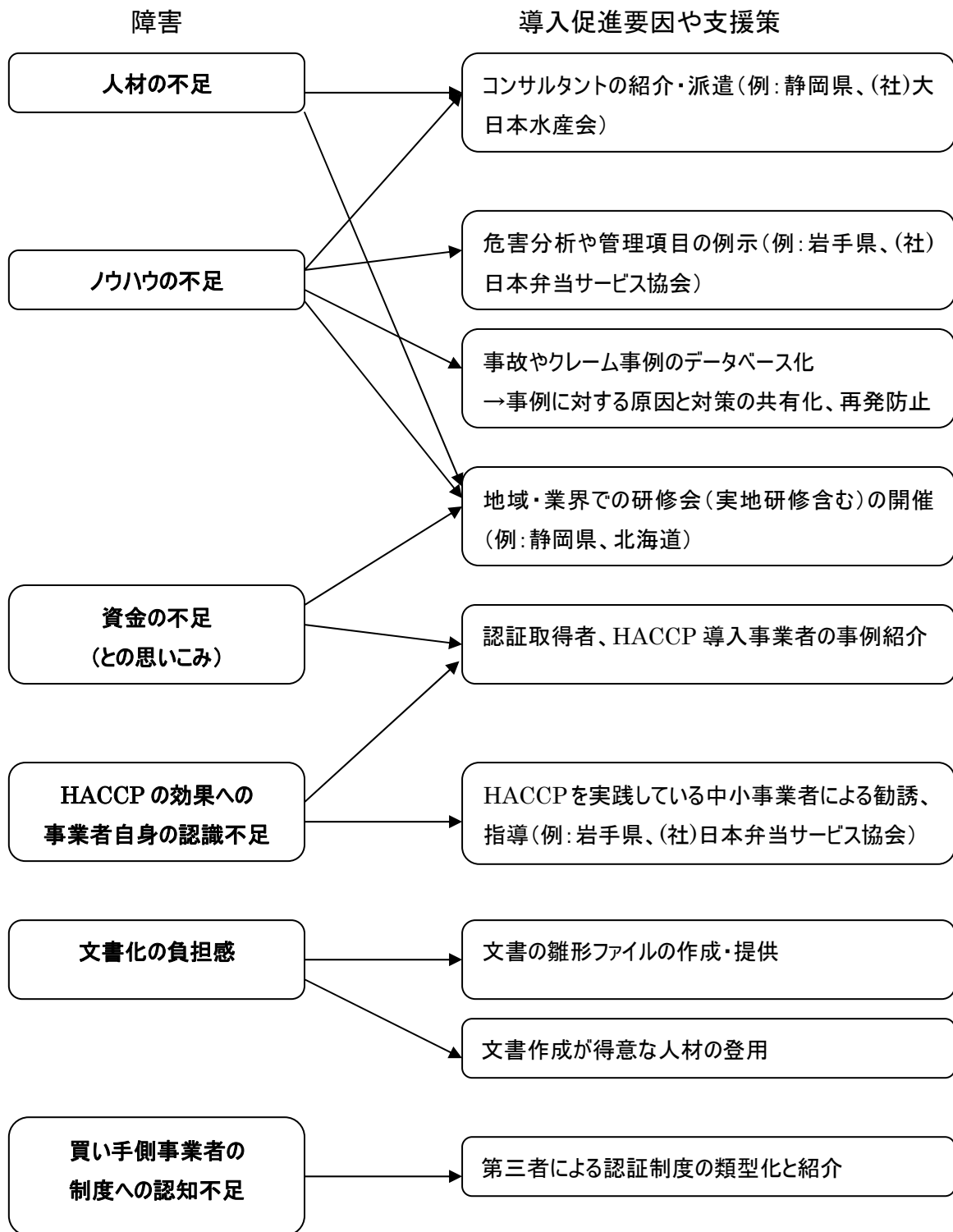


図 27 HACCP 普及への障害と解決策

参考：アンケート調査票

調査票 1

「地域・業界 HACCP 認証制度アンケート」 ～都道府県のご担当者向け～

この度は、本調査にご協力くださり有難うございます。この調査票に回答していただく方のお名前・連絡先をご記入下さい（お名刺添付でも構いません）。

なお、調査票回収後にお問い合わせをさせていただくことがあります。ご了承ください。

回答者のお名前	所属・部署・役職	
E-Mail	TEL	FAX

問 1 貴都道府県では、HACCP 等の取り組みを普及または支援する施策を行っていますか。該当するものをご記入下さい

(1) ガイドラインやマニュアルの作成、提供

- 1.現在実施している 2.以前は実施したが今は実施していない 3.実施したことはない

回答欄→

(2) セミナーの開催

- 1.現在実施している 2.以前は実施したが今は実施していない 3.実施したことはない

回答欄→

(3) 専門家の派遣

- 1.現在実施している 2.以前は実施したが今は実施していない 3.実施したことはない

回答欄→

(4) その他の施策

回答欄→
(具体的に)

問2 貴都道府県のなかで、あなたが所属されている以外の都道府県庁の部署、または市町村・団体において、認証制度を運用している場合、お分かりになる範囲で、下記にその認証制度に関する問い合わせ先と対象についてご記入下さい。特に該当する認証制度がない場合は、空欄のままです。

またあなた自身が認証制度の問い合わせ先である場合は、その認証制度について、調査票2にご記入ください。

認証制度名	
問合せ先	
団体/所属先名	
役職/担当者氏名	
所在地	
電話番号	

認証制度名	
問合せ先	
団体/所属先名	
役職/担当者氏名	
所在地	
電話番号	

-----質問は以上です。ご協力有難うございました。-----

調査票 2

「地域・業界 HACCP 認証制度アンケート」
～認証制度の事務局向け～

この度は、本調査にご協力くださり有難うございます。この調査票に回答していただく方のお名前・連絡先をご記入下さい（お名刺添付でも構いません）。

なお、調査票回収後にお問い合わせをさせていただくことがあります。ご了承ください。

回答者のお名前	所属・部署・役職	
E-Mail	TEL	FAX

■認証制度の概要

問 1 HACCP に関する認証制度（以下、認証制度）を設立した時期をご記入下さい。

平成	年	月
----	---	---

問 2 認証制度の対象となる事業者（品目、地域、業種等）についてご記入下さい。

--

問 3 10月1日現在において、認証を取得した事業者数を教えてください。また、認証の対象となりうる事業者数がわかれば、それもご記入下さい。

対象(品目、地域、業種等)	認証を取得した事業者数	認証対象となりうる事業者数

問 4 認証制度を設けた目的として、該当するものはすべてご記入下さい。

- 1.地域で製造している食品の品質・安全性向上
- 2.地域産品全般に対する消費者や取引先からの信頼の維持
- 3.事業者やその製品に対する消費者や取引先からの評価向上
- 4.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄→	4.その他 (具体的に)
------	-----------------

問5 認証制度を設けたときに、参考にした既存の制度や規格はありますか。該当するものはすべてご記入下さい。

1. 総合衛生管理製造過程承認制度 2. Codex HACCP ガイドライン 3. ISO 9001
4. ISO 22000 5. SQF 6. その他 (以下の欄に具体的にご記入下さい)

回答欄→		6. その他 (具体的に)	
------	--	------------------	--

問6 現在運用している認証制度は、上で回答した既存の制度や規格と比べて、どのような特徴がありますか。該当するものはすべてご記入下さい。

1. 認証の対象とする品目や業種が異なる
2. 中小事業者でも取り組みやすい制度・規格である
3. 認証の基準に段階をもうけて、レベルアップが図れるようにしている
4. その他 (以下の欄に具体的にご記入下さい)

回答欄→		4. その他 (具体的に)	
------	--	------------------	--

問7 問6で2と回答した方にお尋ねします(それ以外の方は問8へ)。中小事業者でも取り組みやすい特徴とは、具体的にどのようなことですか。該当するものはすべてご記入下さい。

1. 中小事業者でもとり組みやすい基準を設定している
2. 検査や認証の料金が低価格である
3. HACCP 導入を支援する専門家を派遣している
4. 中小企業に適したマニュアルや記録書式の見本を提供している
5. その他 (以下の欄に具体的にご記入下さい)

回答欄→		5. その他 (具体的に)	
------	--	------------------	--

問8 認証を与えるための基準(要求事項)について教えてください。web 上で公開されている場合は、そのアドレスを記入してください。もし web で公開していない場合は、電子メールまたは郵便でお送りください。非公開の場合は、その旨をお知らせください。

--

■ 認証制度の運用

問9 認証制度の運用について、以下の役割を担当している組織名をご記入下さい。

役割	組織名
事務局	
審査	
認証の付与	

指 導	
基準の作成 や見直し	

問 10 認証を与える際の審査方法として、実施しているものすべてご記入下さい。

- 1.書類審査 2.審査主体や認証主体による現地監査
- 3.外部機関の検査員による現地監査 4.審査会の開催
- 5.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄→		5.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

問 11 認証期限や更新について、ご記入下さい。

(1) 認証期限	認証を受けてから 年
(2) 認証取得後の確認	1.確認する 2.確認しない
(3) 更新手続きの方法 (複数可)	1.書類の確認 2.現地監査 3.事業者ヒアリング 4.審査委員会の開催、審査 5.その他
(2) 回答欄→	(3) 回答欄→

問 12 貴都道府県が付与している認証は、中小事業者にとってどのような効果を上げていると自己評価しておられますか。該当するものはすべてご記入下さい。

- 1.中小事業者の HACCP 導入を促している
- 2.中小事業者の販路を拡大に寄与している
- 3.中小事業者が顧客に対して、HACCP 導入を証明するのに役立っている
- 4.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄→		4.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

問 13 現在運用している認証制度の対象について、今後の目標として該当するものはすべてご記入下さい。また可能な範囲で具体的な数値目標があればご記入下さい。

- 1.認証事業者数の増加 2.対象品目の拡大
- 3.対象業種の拡大 4.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄	番号	数値目標
1～3.		
4.その他 (具体的に)		

問 14 認証制度について、今後の課題と思われることすべてご記入下さい。

- 1.食品製造業者への HACCP の普及啓発
- 2.認証対象となりうる事業者の認証制度への認知向上
- 3.取引先や消費者の認証制度への認知向上
- 4.認証を取得した事業者の継続運用の確認
- 5.認証制度の運営事務局の人材確保
- 6.対象事業者への HACCP 導入指導のための人材確保
- 7.審査や更新のための費用の見直し
- 8.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄→		8.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

■ 認証制度の普及啓発

問 15 認証制度の認知拡大に向けて行っていることはありますか。該当するものはすべてご記入下さい。

- 1.認証制度に関するパンフレットの作成、配布
- 2.認証制度に関する web 構築
- 3.認証制度に関する説明会
- 4.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）

回答欄→		4.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

問 16 認証を受けた事業者や商品について、認証マークの付与など何か表示制度を設けていますか。該当するものはすべてご記入下さい。

- 1.事業者への認証マーク付与（例：工場への掲示、名刺に印刷）
- 2.製品への認証マーク付与
- 3.その他（以下の欄に具体的にご記入下さい）
- 4.特にない

回答欄→		3.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

問 17 貴都道府県や認証制度の事務局が、認証を取得する前の事業者に対して、HACCP 導入のための支援策を行っていますか。該当するものはすべてご記入下さい。

- 1.セミナーの開催
- 2.ガイドラインの作成・提供
- 3.マニュアルの作成・提供
- 4.専門家の派遣
- 5.認証制度に関する web 構築
- 6.その他

回答欄→		6.その他 (具体的に)	
------	--	-----------------	--

問 18 運用されている認証制度の概要についてまとめ、web サイト（たとえば、『食品産業センターの HACCP データベース』）で公表したいと思います。貴組織の制度について、公表してもよいでしょうか（公表する場合は、事前に公表しようとする内容や方法をご確認いただいた上で公表いたします）。

- 1.公表してもよい
- 2.公表してほしくない

回答欄→	
------	--

-----質問は以上です。ご協力有難うございました。-----

平成 20 年度食品産業 HACCP 等普及促進事業

平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査報告書
--中小事業者への HACCP 導入促進要因の分析--

平成 21 年 3 月

発行所 財団法人 食品産業センター
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル
電話 : 03-3224-2384 FAX : 03-3224-2398
<http://www.shokusan.or.jp>

(禁無断転載)