日本版HACCP　いよいよ義務化へ
～EUの柔軟性を評価し、日本ならではの安心の基準をつくる～

The Imminent Mandatory Implementation of HACCP in Japan: Creating Unique Safety Standards Based on the EU's Flexible Systems

岡本 泰彦
Yasuhiko Okamoto
三菱UFJリサーチ＆コンサルティング
コンサルティング・国際事業本部
社会システム共創部
チーフコンサルタント
Chief Consultant
Social Innovation Co-Creative Dept.
Consulting & International Business Division

フランス100%、英国100%、オランダ100%、日本30%。にわかに信じがたいが、これは各国のHACCP導入率である。

欧州連合（EU）では、2000年のBSE事件を契機として、全域でHACCPが義務化された。米国においても、2011年に食品安全強化法を制定し、HACCP義務化を強力に推し進めている。

これまでHACCPの全面適用に手をこまねいてきたわが国も、農林水産物・食品の輸出拡大の切り札として、ついにHACCP義務化に舵を切った。

欧米と肩を並べ、越えて行こうとするのであれば、単にHACCPを義務化するに留まらず、日本ならではの仕掛けを組み込むことが肝要であろう。

本稿では、HACCP先進国であるEUの事例、特にflexibility／フレキシビリティ（柔軟性）をキーワードに、日本ならではのHACCPの在り方について考察してみたい。

Though hard to believe, the hazard analysis and critical control points (HACCP) implementation rate in Japan is 30 percent, as opposed to 100 percent in France, the United Kingdom, and the Netherlands. HACCP has been mandatory throughout the EU since the bovine spongiform encephalopathy crisis in 2000. The United States enacted the Food Safety Modernization Act in 2011 and has been strongly promoting mandatory implementation of HACCP. Japan has not yet enacted nationwide adoption of HACCP, but is finally moving toward its mandatory implementation as a trump card for increasing exports of agricultural, forest, fishery, and food products. To be competitive against European countries and the United States, it will be critical for Japan to not only make HACCP mandatory, but also incorporate unique mechanisms into the country's HACCP system. This paper explores a Japanese-style HACCP system based on examples from EU countries, which are advanced in terms of HACCP, with particular attention given to the flexibility of European systems.

『日本の食品に、品質上の優位性はない』

米国内で300余店舗展開する高級グロサリー・ストアWhole Foods MarketのGlobal Food Safety and Quality Assurance部門の Executive Directorは、こう言い切った。

フランス100%、英国100%、オランダ100%、日本30%。にわかに信じがたいが、これは各国のHACCP[1]導入率である。わが国は2015年度においても『導入途中』を含めて30%に満たないのが実情である（表1参照）。

欧州連合（以下「EU」という）では、2000年のBSE（牛海綿状脳症）事件を契機として、安全性確保の機運が高まり、全域でHACCPが義務化された。

米国においても、2001年の同時多発テロをきっかけとして、フード・ディフェンスが不可欠なものとなり、2011年に食品安全強化法（FSMA／Food Safety Modernization Act）を制定、輸入品を含め、HACCP義務化が進められている。

わが国の場合、同時期（2000年）に、1万人を超える被害者を出す食中毒事件が発生したにも関わらず、大きなうねりとなることはなかった。

先のWhole Foods MarketのExecutive Directorは、さらに続ける。『取引の条件として、最低でもフードチェーン全体でHACCPが導入されていなければ俎上に乗らない。安いだけなら中国産や韓国産を選ぶ』。

日本政府は、1998年『食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法）』を施行し、HACCPに取り組もうとする食品事業者を、金融・税制面等で約20年にわたって後押ししてきた。しかしながら、食品事業者をHACCP導入に駆り立てる大きなトリガーには成りきれなかった。

安倍政権は、成長戦略の一環として、農林水産物・食品の輸出額を2020年に1兆円まで拡大することを目論んでいる。これは国内市場の縮小を見越したものであり、「加工食品」（調味料・菓子・レトルト食品等）の輸出（2012年実績1,300億円）を約4倍増の5,000億円に、コメ・コメ加工品（同130億円）を600億円に、青果物（同80億円）を250億円に、それぞれ引き上げんとするものである。この目標を達成するための切り札として、遅ればせながらHACCP義務化が打ち出されたとしても、なんら不思議はない。

表1　日本のHACCP導入率

	導入済み	導入途中	導入する予定はない	HACCPの考え方をよく知らない
平成22年度	15.6%	3.2 %	44.3%	16.9%
平成23年度	20.3%	3.9 %	42.0%	14.3%
平成24年度	20.8%	2.8 %	43.6%	16.9%
平成25年度	21.4%	1.8 %	41.9%	18.0%
平成26年度	25.0%	3.7 %	40.7%	12.0%
平成27年度	23.1%	5.8 %	40.7%	12.0%

出所：「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HPより）

本稿では、HACCP先進国であるEUの事例、特にflexibility／フレキシビリティ（柔軟性）をキーワードに、日本ならではのHACCPの在り方について考察してみたい。

EUにおいては、2004年に公布されたEC規則No.852によって、一次生産等を除き、HACCPが義務化されている。実際、ベルギー、英国、オランダ、フランス等EU加盟国の政府関係者に聞けば、「100%実施している、義務であるから当然のことである」といった反応が返ってくる。

とはいえ、食品事業者、特に中小規模の事業者がHACCPを導入・運用するにあたって、何かと大きな壁が立ちはだかることが導入国にとって共通の悩みである。

EU各国は、いかにしてHACCP100%実施を成し得たのか、現地の声を交えて探ってみたい。

まずは、EU-HACCP義務化の総元締めである、欧州委員会健康・食品安全総局（Directorate-General for Health and Food Safety：以下SANTEという）にご登場いただこう。

SANTEの役割は、EU加盟国に対して食品安全に資する政策を提案すること、法制化されたスキームの運用状況を確認することである（念のため申し添えるとSANTEが提案した後の立法化は欧州委員会および欧州理事会が取り仕切り、法制後の運用状況はSANTEの下部組織であるFood and Veterinary Officerが各国に出向いてチェックする仕組みである）。

HACCP義務化の根拠となるEC規則No.852では、Codex委員会[2]のHACCP７原則を考慮に入れ、手順は当該原則に基づくことを規定する一方で、十分なflexibility／フレキシビリティ（柔軟性）を提供することを提唱している。

原則の維持とflexibility、ややもすると二律背反にも受け取られそうだが、SANTE担当官は分かりやすく教えてくれた。「そもそもHACCP原則に対するflexibilityは持ち合わせていない。ただしSimpleなHACCPはありうる。たとえばHACCPを標榜するのであれば、ハザード分析[3]を行わないHACCPはあり得ない。ただし分析者は誰でもよい。所属する業界団体がハザード分析・評価を行った結果に基づいて作成したガイドラインに準拠した運用はHACCPと言える」。

具体的なHACCPの運用は各国に委ねられているが、一本筋の通ったこの思想を浸透させるためにSANTEは、EU加盟国に対して５日間のワークショップBetter Training for Safer Food Productを提供している。ワークショップには各国から推薦された者が参加し、修了者は自国に戻ってHACCPの指導者となる仕組みである。

では、EU各国がいかにしてHACCP原則を維持しつつ、フレキシブルな仕組みづくりに取り組んでいるのか、加盟国の実態に目を向けてみよう。

1 英国の取り組み

1995年ごろからHACCPの全面導入を画策し、地方自治体経由で助成金を支給したが、実りはあまり大きくなかった。中小規模事業者に対する教育指導力不足とHACCP原則の分かりにくさに起因するのではないかと考えた政府は、指導者の育成と独自ツールの開発に踏み切った。

英国Food Standards Agency（食品基準庁：FSA）の担当官は語る。400を超える地方自治体に、数年かけて合計2,000人を超える指導・監査員（Environmental Health Officer）を養成・配置した。HACCPは圧力ではなく、繁栄・成長のためのツールであることを解いて回り普及を促す研修セッションを１年間に2,000～3,000回開催してきた。年を追うごとに成果が上がっているのが実感できるようになった。

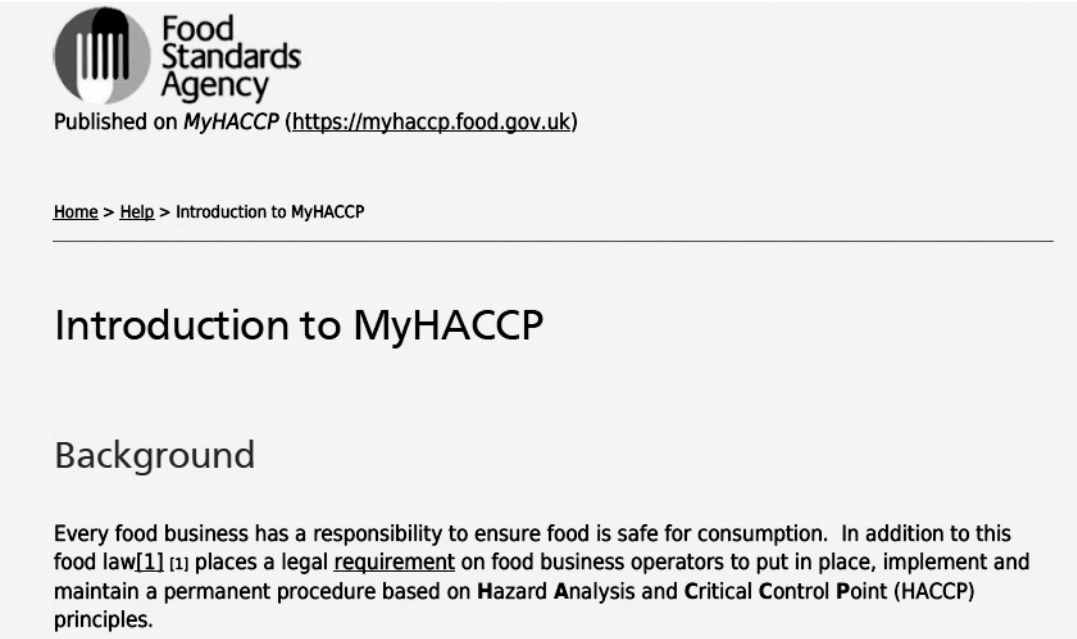
開発したツールは３つ（表２、図１、２、写真１参照）。My HACCPは、2014年に導入開始。大手メーカー等と取引し、比較的厳しい取引条件を突きつけられている中規模事業者をメインターゲットとしている（大規模事業者は自力でBRC、IFS、FSSC22000[4]レベルを構築・運用しているため、特段の対応はしていないとのこと）。

表２　英国の３つのツール

対象	対応するツール	ツールの特徴
中規模事業者	My HACCP （図1）	オンラインでテンプレートを入手できる 国際規格を取得するほどではないが、顧客企業から「安全の証」を求められる事業者向け 原料サプライヤーまで遡って確認することを推奨している 認定の仕組みは2つ ①地方自治体Environmental Health Officerの監査（無料） ②SALSA（認証機関）の監査（有料） SALSAの認証を受ければ、顧客監査を不要とする方向へ
小規模事業者・小売店等	Safer Food Better Business （図2）	シンプルビジネスを対象としているが、HACCP原則に従う内容となっている。 分かりやすいように、多くの写真を使い、ハザードとリスクコントロールの因果関係を説明している 他民族コミュニティに対応するため、16の言語で構成 オンライントレーニングも可能。ガイダンスに従ってチェックボックスをクリックしていくと、文書が出来上がる仕組み 日常的に記録が残せるため、衛生日誌として活用できる
飲食店等	Food Hygiene Rating （写真1）	2013年～2014年の間にEnvironmental Health Officerが51万店舗査察に入っている 評価結果が悪いと査察頻度が上がる レーティング結果は、消費者がFSAのサイトで確認できる ミシュランの☆と誤解する消費者もおり、啓発活動を継続中 最高位「5」評価の店は店頭にステッカーを掲示しているものの、「4」以下の場合なかなか貼ってくれないところが悩み

出所：筆者が作成

図１　MyHACCPのHP（イントロダクション）



出所：FSA　MyHACCPのHP

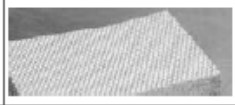
Safer Food Better Businessでは、安全な商品を、管理されている状態で提供すれば、利益につながるというメッセージを色濃く出した。

小規模な事業者（レストラン等）に対しては、Food Hygiene Ratingを導入している。HACCPベースの食品管理システムをどの程度導入・運用しているかを確認し、５段階で評価する仕組みである。

企業の規模や工程の複雑さによって、求められている管理レベルに差があるのは当然のことである。行政の働きかけも痒いところに粘り強く手を差し伸べられるかど

図２　Safer Food Better Businessのチェックボックス

DIFFERENT CLOTHS FOR DIFFERENT JOBS

JOBS	THE BEST CLOTH FOR THE JOB	DO YOU DO THIS?	IF NOT, WHAT DO YOU DO?
Holding hot items (e.g. oven trays) – use tea towel or chef's cloth		Yes ☐	
Washing up dishes – use a dish cloth		Yes ☐	
Use disposable cloths or paper towels for the following jobs: Wiping surfaces		Yes ☐	
Mopping up spills		Yes ☐	
Wiping hands		Yes ☐	
Wiping sides of dishes before serving		Yes ☐	
Drying ingredients		Yes ☐	

出所：FSA　Safer Food Better Business の HP

写真１　Food Hygiene Ratingのステッカー

出所：FSA Food Hygiene Rating の HP。

出所：筆者が撮影

うかが、成功の鍵のひとつであろう。

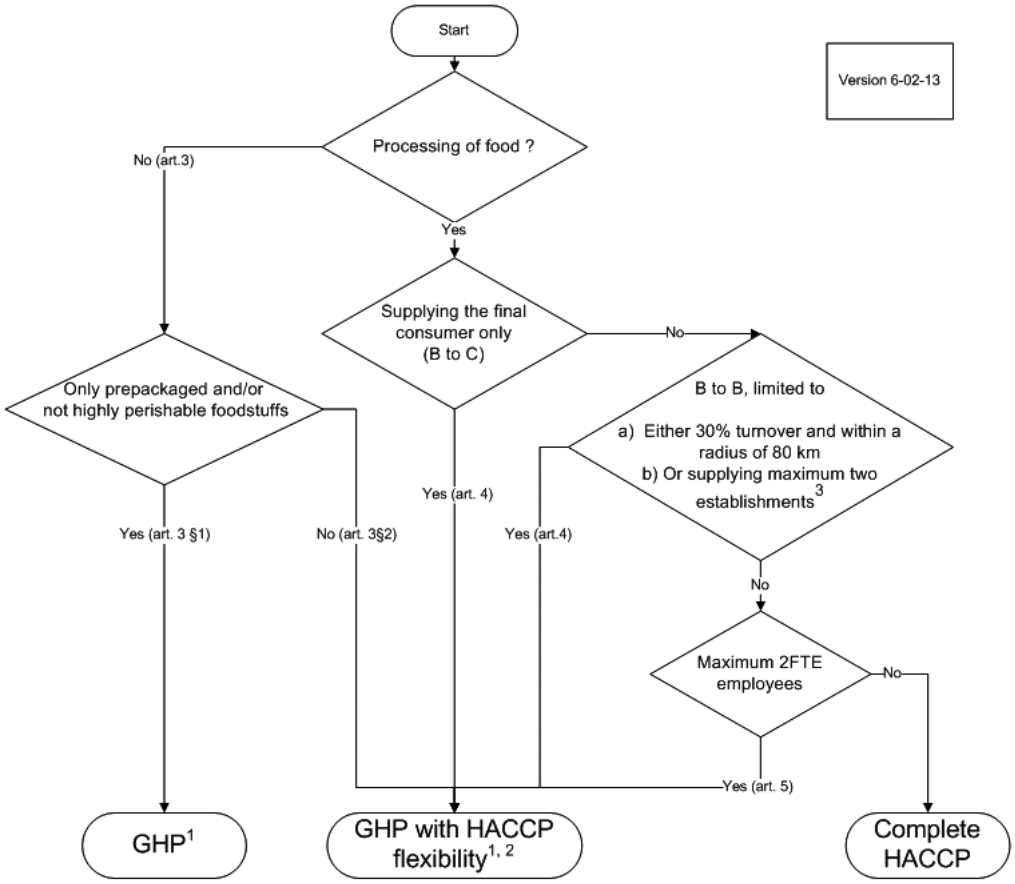
2 ベルギーの取り組み

ベルギー HACCP の最大の特徴は、Flexibility Own-Check System（図３参照）にある。

このフローチャートを辿ることにより、事業者は自社が採用すべき管理レベルを容易に知ることができる。

たとえば、100% BtoC ビジネスの場合、または BtoB ビジネスであるがフルタイム従業員が２名以内の場合は、Flexible-HACCP を採用することができる。

図３　ベルギーのFLEXIBILITY OWN-CHECK SYSTEM



出所：ベルギー Federal Agency for the Safety of the Food Chain 作成の資料

Flexible-HACCPには、業種・業態ごとに40を超えるガイドラインが用意されており、事業者は自社に適したガイドラインを使用することで、文書化が不要となる（この40余編のガイドラインで食品業界全体の95%をカバーしている）。

ガイドラインには、工程フロー、ハザード分析の実施とその結果、CCP[5]とCL[6]の特定およびその関連付け、是正処置を開始するきっかけ等が具体的に記載されている。ハザード分析の結果、食品安全ハザードがPRP[7]でコントロールできるのであれば、あえてCCPを設定する必要はない、といったフレキシブルな要素も含まれている。

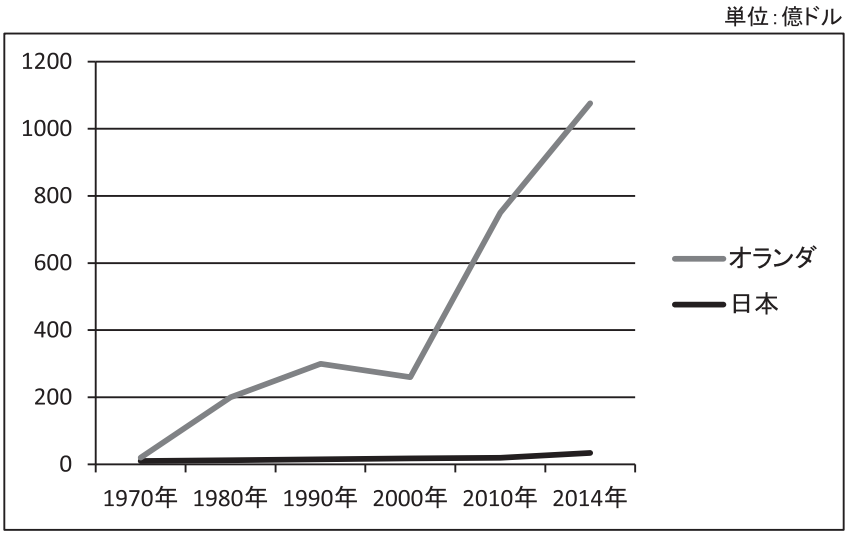
ガイドラインを使用する事業者は、ごく自然にHACCP原則を理解することができ、かつ自社の業務を原則に沿った形でルーティン化し、実施状況を自ら検証できる仕組みとなっている。記録の保管期間も、賞味期限もしくは消費期限から一律６ヵ月間に定めるなど、ルールを単純化している点も、分かりやすいと評判である。

3 オランダの取り組み

オランダの農林水産物・食品の輸出総額は、米国に次いで世界第２位。2014年は807億ユーロ（約1,076億ドル）と過去最高を記録した。1970年頃は日本と大差ないが、その後の進捗は大きく異なる（図４参照）。この格差にHACCPは関係しているのであろうか。

Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie（FNLI：オランダ食品産業連盟）の担当者は語る。オランダは1995年に食品安全に関するルールを法制化する等、EU加盟国の中では最も早くからHACCPに取り組んでいる自負がある。比較的時間に余裕があったため、義務化に対しても適切な対処（厳しい視点と柔軟

図４　農林水産物・食品の輸出額の比較



出所：FAO（国連食糧農業機構）の統計資料をベースに筆者が作成

表３　オランダの食肉フードチェーンにおけるHACCP事例

業種・業態	規模	HACCPレベル
と畜場(輸出中心)	従業員60名 毎日牛200頭、羊100頭処理	BRC Global Standard for Food Safety の認証を取得 政府のHACCP監査を年6回受審
食肉カットセンター (国内中心)	従業員10名	政府の監査を年１～２回受け、HACCP(CODEXレベル)を認証している
食肉卸売事業者 (顧客は小売店・レストラン)	従業員7名	HACCP認証は受けていないが、登録事業者として政府から承認番号をもらっている(立ち入り調査が年1回あり)。

出所：筆者が作成

な対応）ができている。何より、2000年のBSE（牛海綿状脳症）事件が大きな起点となった。輸出額の大幅減少から見て取れるように、大きな痛手を蒙った事業者も少なくない。HACCPへの対応は事業者にとって相応の負担感はあるが、投資と考える風潮がEU、特にオランダにはある。消費者・生活者も安全・安心にはお金がかかることを理解している。だからこそ、きちんとしたHACCPを構築・運用していないと、マイナスの評価をされてしまう、結果として市場を失うという危機感がHACCPの推進源になっていると思う。

オランダでは、輸出を主体とする事業者はBRC、IFSレベルを取得、国内向け事業者は、政府の監査を受けてHACCP（CODEXレベル）を運用している。新規に参入する場合は、事業を始めるにあたって、事前にHACCPの仕組みを作り、政府の監査を受ける必要がある。指摘事項に対応できない場合は認可が下りない（既存事業者は事業者としての承認取り消しとなる）ことも少なくない（食肉フードチェーンの例を表３に示す）。

業界団体の担当者からも食品事業者からも、行政からフレキシブルな対応を受けているといった声は聞こえてこない。政府の監査人は約２万人。監査は厳格で、結果が悪いと次年度の監査頻度に影響を与える。フレキシブル

写真２　CCP（と体の汚染状況）を目視確認

出所：筆者が撮影

な対応の例を強いて挙げれば、「CCPにおいてCLを設定する要件は必ずしも数値化に囚われる必要はない。たとえばと体を目視確認するケースがそれにあたる（写真２参照）」、「CCPとして管理していたポイントでも２～３年問題ない場合は、PRPに落とすのが許されるぐらい」とのこと。

ツールや仕組みに頼らず、HACCP原則から外れることなく、一本筋を通しているということであろう。

4 フランスの取り組み

フランスといえば「多様な食文化」。フレキシビリティの恩恵を最も享受しているのはフランスであろう。こう語るのはDirection générale de l'alimentation（DGAL：フランス食糧総局）の担当官。岩窟で発酵・熟成させるチーズや軒下につるして作るソーセージ等、フランス国民のみならず世界中で愛されているものを守らないわけにはいかない。AOP（Appellation d' Origine Protégée）のように伝統的な製法で作られている食品については、政府と業界団体がHACCP原則に準拠した製造ガイドブックを作成し配布している。これらの多くはCCP管理を含んでいないが、原料の入手、温度管理、貯蔵期間等トレーサビリティの核となる記録は必須となるように設計してある。また修道所のような歴史的建造物内の作業場も、古木の使用を一律禁止とせずに、朽ちこぼれがないこと、メンテナンスの記録を取ること等を条件に良しとしている。

フランス政府のHACCP監査員の３割は獣医師。フレキシビリティをうまく活用しているからこそ、事故の未然防止には力を注ぐ必要がある。生産者を保護しつつ厳しいレビューを求め、結果にこだわりを持っているところがフランスの流儀である。

5 日本ならではのHACCPについて

前述の成長戦略は順調に推移し、2015年度には中間目標である7,000億円を１年前倒しで達成した（図５参照）。とはいえ農水省は世界の食市場を680兆円と予測しており（図６参照）、わが国が１兆円を達成したとしても、全市場のたかだか680分の１にすぎない。

今年、わが国もHACCP義務化に向けて、大きく舵を切った。政府の肝煎りで一般財団法人 食品安全マネジメント協会（JFSM）が設立され、３つの規格が提唱された（図７、８参照）。身の丈にあった規格が選べる、段階的に食品安全のレベルを向上させることができるといった面は、EUの流れを汲んでおり大いに評価できるところであろう。

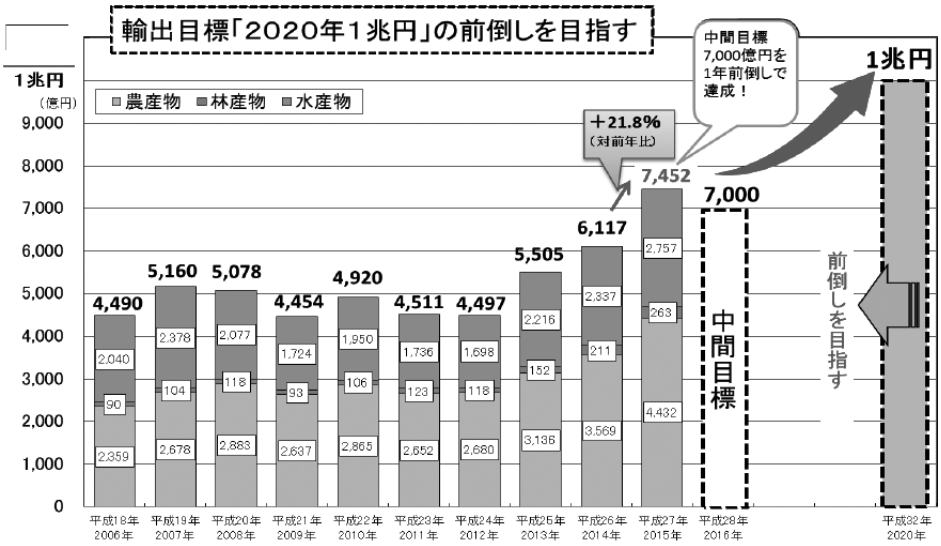
そのうえで、わが国が欧米と肩を並べ、越えて行こうとするのであれば、単にHACCPを義務化するに留まらず、日本ならではの仕掛けを組み込むことが肝要であると考える。

（１）HACCP＋美味しさの見える化

安全面では後れをとったものの、日本食はクールで美味しいと世界的にも評判は高い。日本ならではの『うま味やコク味』を活かした、安全で美味しい食品となれば、大いに他国との個性化につながる。うま味は、明治時代に帝大の池田教授に発見された、甘味、塩味、酸味、苦味に続く５番目の基本味である。主に、アミノ酸の一種であるグルタミン酸やイノシン酸、グアニル酸をさす。海外ではそのまま『UMAMI』と表記され、いまや世界共通語になりつつある。

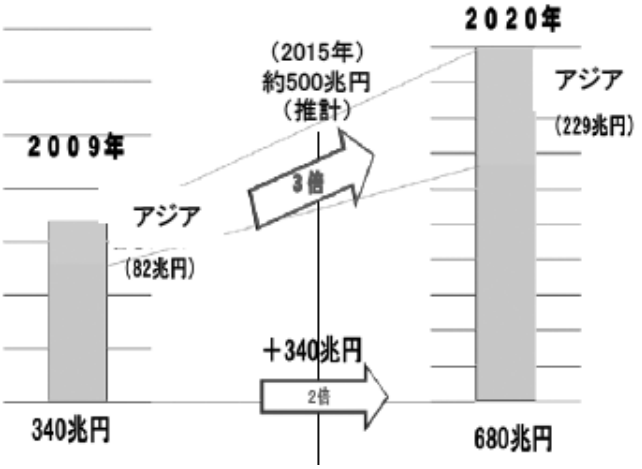
コク味物質には、ペプチド、グルタチオン、グルタミ

図５　農林水産物・食品の輸出額の推移



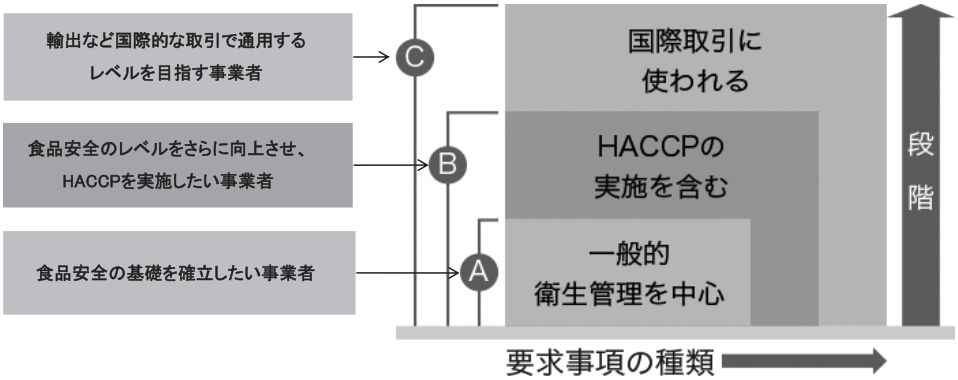
出所：農林水産省のHPより

図６　世界の食市場の予測



出所：農林水産省のHPより

図７　食品安全マネジメント協会が提唱する３つの規格



出所：一般財団法人　食品安全マネジメント協会（JFSM）のHP

図８　３つの規格の要求事項

A規格 23項目＋HACCP手順１～５	B規格 32項目＋HACCP手順１～12	C規格 45項目＋HACCP手順１～12
		FSM 1　食品安全マネジメントシステム一般要求事項
		FSM 3　食品安全マニュアル
		FSM 6　マネジメントレビュー
		FSM 7　資源の管理
		FSM 9　購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
		FSM 11　内部監査
		FSM 16　サプライヤーのパフォーマンス
		FSM 17　アウトソーシング
		FSM 19　現場からの改善提案の活用
		FSM 26　食品偽装防止対策
		FSM 27　検証活動の結果の分析
		FSM 28　食品安全マネジメントシステムの更新
		GMP 1　立地環境
	FSM 10　手順	FSM 10　手順
	FSM 15　購買	FSM 15　購買
	FSM 18　苦情処理	FSM 18　苦情処理
	FSM 22　食品防御	FSM 22　食品防御
	FSM 23　製品表示	FSM 23　製品表示
	FSM 25　検査	FSM 25　検査
	ハザード制御　HACCP手順６～12	ハザード制御　HACCP手順６～12
	GMP 4　建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理	GMP 4　建物及び施設の仕様、ユーティリティの管理
	GMP 5　設備・器具	GMP 5　設備・器具
	GMP 6　保守	GMP 6　保守
FSM 2　食品安全の方針	FSM 2　食品安全の方針	FSM 2　食品安全の方針
FSM 4　経営者の責任	FSM 4　経営者の責任	FSM 4　トップマネジメントの責任
FSM 5　経営者の積極的関与	FSM 5　経営者の積極的関与	FSM 5　トップマネジメントの積極的関与
FSM 8　記録の管理	FSM 8　文書・記録の管理	FSM 8　文書・記録の管理
FSM 12　不適合への対応	FSM 12　不適合への対応	FSM 12　不適合への対応
FSM 13　是正処置	FSM 13　是正処置	FSM 13　是正処置
FSM 14　製品の出荷	FSM 14　製品の出荷	FSM 14　製品のリリース
FSM 20　事故管理	FSM 20　事故管理	FSM 20　事故管理
FSM 21　測定・モニタリング装置機器の管理	FSM 21　測定・モニタリング装置機器の管理	FSM 21　測定・モニタリング装置機器の管理
FSM 24　トレーサビリティ	FSM 24　トレーサビリティ	FSM 24　トレーサビリティ
ハザード制御 HACCP手順１～５	ハザード制御 HACCP手順１～５	ハザード制御 HACCP手順１～５
GMP 2　敷地管理	GMP 2　敷地管理	GMP 2　敷地管理
GMP 3　施設の設計、施工、配置及び製品の動線	GMP 3　施設の設計、施工、配置及び製品の動線	GMP 3　施設の設計、施工、配置及び製品の動線
GMP 7　従業員用の施設	GMP 7　従業員用の施設	GMP 7　従業員用の施設
GMP 8　汚染リスクの特定・管理	GMP 8　汚染リスクの特定・管理	GMP 8　物理的、化学的、生物学的製品汚染リスクの特定
GMP 9　交差汚染	GMP 9　交差汚染	GMP 9　隔離と交差汚染
GMP 10　在庫の管理	GMP 10　在庫の管理	GMP 10　在庫の管理
GMP 11　整理整頓、清掃、衛生	GMP 11　整理整頓、清掃、衛生	GMP 11　整理整頓、清掃、衛生
GMP 12　水や氷の管理	GMP 12　水や氷の管理	GMP 12　水や氷の管理
GMP 13　廃棄物の管理	GMP 13　廃棄物の管理	GMP 13　廃棄物の管理
GMP 14　有害生物防除	GMP 14　有害生物防除	GMP 14　有害生物防除
GMP 15　輸送	GMP 15　輸送	GMP 15　輸送
GMP 16　従業員等の衛生及び健康管理	GMP 16　従業員等の衛生及び健康管理	GMP 16　従業員等の衛生及び健康管理
GMP 17　教育・訓練	GMP 17　教育・訓練	GMP 17　教育・訓練

出所：一般財団法人　食品安全マネジメント協会のHP

ルバリルグリシン等があり、これらの物質が味の持続性、味の広がり、味の厚みに影響を与えることが分かってきた。味気ない低脂肪系食品を美味しくできる等、健康志向の食習慣に潤いを与えることも期待されている。

近い将来、うま味やコク味をレーティングし、国際基準として認知されるようになれば、世界の食市場をリードする可能性を大いに秘めている。

（２）食品偽装への対応

2013年アイルランドに端を発した馬肉スキャンダルは、EU全域に大きな波紋を投げかけた。同じころ、わが国でも大手ホテルチェーンや有名レストランで牛肉や鮮魚をめぐる食品偽装事件が相次ぎ、社会現象化したことも記憶に新しい。食品偽装の問題は、HACCPの外にあり、これまでコントロール対象となることがなかった。

わが国においては、『もったいない文化』の過度な醸成によって、『良かれと思って』偽表示や偽装を行う風潮が残っている。

HACCP義務化、この機会に乗じて、食品偽装の脆弱性を評価し（表４参照）、結果に応じた対策が講じられる仕組みを構築し、日本発の『食品偽装脆弱性マネジメント』として打ち出すとこで、HACCP先進他国との個性化につながることも大いに期待できる。

6　最後に

これまで述べてきたように、EUではフレキシブルでユニークなスキームを採用し、普及活動に多大な人的資源を投入するといった取り組みが功を奏しており、わが国も参考になる点が多い。

HACCPは、ハザード評価と管理手段の確立という「予防」にフォーカスしたツールである。EUではハザード分

表４　食品偽装脆弱性評価チェックリストの例

評価・確認項目	具体的なチェック内容
食品偽装は悪であることの認識	食品偽装をしない、させないことを含めた基本方針を策定し、顧客の信頼を獲得・維持することの重要性が、すべての従業者（非正規も含む）に広く周知され、浸透しているか
リスクの適切な検討・評価	不正（偽装を含む）に関するリスクを検討する際に、単に不正に関する表面的な事実だけでなく、不正を犯させるに至る動機、原因、背景等を踏まえ、適切にリスクを評価し、対応しているか
食品偽装リスクの見積り	食品偽装（オペレーションミスを含む）が発生した場合の影響（財務上を含む）を適切に見積もっているか
過度な達成目標の設定	過度にハイレベルな目標（売上・利益・品質水準など）を設定し従業者を鼓舞する一方で、目標達成のためにとるべき（合法的な）手段を特定していないようなことはないか（達成手段は問わない等）
特別ルールの存在	緊急時対応など、有事の際には大目に見るような特別ルールが暗に存在しないか
スクリーニングの実施	従業者に対して、認知されている誠実さに関するスクリーニングを適用することで、将来、倫理的ではない行為をしやすい従業者を特定しているか
偽装モニタリングシステム	サプライチェーン全体の偽装を検知するための構造化されたモニタリングシステムとして、偽装検知を目的とする証拠に基づいたサンプリング計画、正確な偽装検知方法(元素組成分析、安定同位体分析等)、明確な偽装モニタリング手順、およびFSMS（食品安全マネジメントシステム）に不可欠な部分としての体系的な記録保管および文書化が行われているか
マテリアルバランスの管理	サプライチェーン全体のマテリアルバランスフローを把握し、体系的に収集された正確な情報ならびにデータの体系的な収集・分析により、不自然なマテリアルバランスが発見できるようになっているか

出所：筆者が作成

析は必須であるが、結果として食品安全ハザードがPRPでコントロールできるのであれば、あえてCCPを設定する必要はない、といった考え方も浸透している。EUのフレキシビリティを一言で表現するとまさに「Proactive／プロアクティヴに単純化している」と言えるのではないだろうか。

EUでは行政、業界団体、事業者、消費者等、皆が揃って2000年のBSE禍を口にする。事業者は安全のためのコストを価格に反映し、安心はタダではないことを理解している消費者はそれを受け入れる。この下地のないわが国が、たとえ非の打ちどころがない素晴らしいスキームを作ったとしても、それだけでは成功は覚束ない。干物や鰹節のような伝統的食文化にも配慮しつつ、私たちの意識・考え方を根本から変えるぐらいの仕掛けづくりを行うこと、そして何よりも優秀な指導員の育成と普及・浸透のための潤沢な機会の提供に大きな力を注ぐことが、JAPAN-HACCPを成功に導く鍵となるであろう。

【注】

[1] Hazard Analysis and Critical Control Point
食品の安全性を確保するうえで重要な危害の原因となる物質および当該危害が発生する恐れのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式のこと。

[2] Codex委員会
Codex Alimentarius Commission (CAC) は、国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)) と世界保健機関 (World Health Organization (WHO)) が1963年に設立した、食品の国際基準 (コーデックス基準) を作る政府間組織のこと。

[3] ハザード分析
Hazard Analysis：食品安全に関する影響の度合いを『健康への悪影響の大きさ』と『起こりやすさ』で評価する手法。

[4] BRC、IFS、FSSC22000
それぞれ国際的に認められた食品安全マネジメントシステム規格のこと。

[5] CCP
Critical Control Point：食品安全上の危害を防止するために欠かせないチェックポイントのこと。

[6] CL
Critical limit：その基準をはずれると製品の安全性が保証できなくなる限界点のこと。

[7] PRP
Prerequisite Program：食品安全のための「前提」として求められる一般的衛生管理策のこと。