

SEMINAR REPORT



第3回「SEIKAN 東京 食品安全セミナー」開催 ～食中毒予防の基礎、JFS 規格の運用ノウハウなど解説～

株式会社静環検査センターは2025年6月19日、東京・丸の内のトラストシティカンファレンスで第3回「SEIKAN 東京 食品安全セミナー」を開催いたしました。



静環検査センター・安間公春

セミナーでは冒頭、主催者を代表して株式会社静環検査センター・本社営業部の安間公春部長が開会挨拶を述べた後、HACCP 制度化への対応や食中毒予防、JFS 規格の効果的・効率的運用などをテーマに、公益社団法人 日本食品衛生協会の道野英司先生、一般財団法人 食品安全マネジメント協会 (JFSM) 技術顧問の内藤光弘先生、株式会社日本食糧新聞社の立石亘記者の3名にご登壇をいただきました。

【基調講演】 食品事故に至る原因及びその対策

公益社団法人 日本食品衛生協会
常務理事・所長 道野 英司 先生

道野先生には、厚生労働省監視安全課で HACCP 制度化に携わったご経験や、現在、日本食品衛生協会で食品事業者へ HACCP や食品衛生の普及啓発にご尽力されているお立場から、食品事故防止のための基礎知識や、HACCP 制度化を取り巻く課題などをご解説いただきました。

●過剰受注時の衛生管理には要注意



道野英司先生

厚生労働省の食中毒統計によると、昨年(2024 年)発生した食中毒は 1,037 件、患者数は 1 万 4,299 人、死者 3 人となっています。2023 年に新型コロナウイルス感染症が感染症法上の 5 類に移行されましたが、その後は食中毒の事件数、患者数は増加傾向にあります。特に飲食店で発生した食中毒については、コロナ禍以前の水準に戻っています。

また、500 人以上の大規模食中毒としては、湧き水が関与したノロウイルス食中毒が起きています。2023 年には湧き水が関与するカンピロバクター食中毒が起きています。改めて、使用水の安全性に対する配慮を認識すべきでしょう。

2024 年の食中毒事例で注目すべき事例として、恵方巻や土用のウナギなどで患者数 100 人以上の黄色ブドウ球菌食中毒が発生している点が挙げられます。これらの食中毒では、製造能力を超えた注文を受けた際の対応が指摘されました。繁忙期の受注管理の在り方や、臨時的に雇用する従事者への衛生教育や健康管理など、改めて「平時とは異なる状況」を想定した備えをしておくことの重要性を再認識する必要があると、これらの事例は示唆していると考えています。

●一筋縄ではいかないカンピロバクターとノロウイルスの食中毒予防策

微生物による食中毒予防では「付けない」「増やさない」「やっつける」という 3 原則が知られています。一方で、カンピロバクター食中毒とノロウイルス食中毒は、なかなか患者数が減らない現状も見られています。

カンピロバクターは、「付けない」といっても、一般的に「鶏肉などの原材料には既に付着している」という前提で対策を講じる必要があります。生産段階（養鶏場など）で鶏への感染があっても、生産上の問題はありません。そのため、農場経営の観点では、カンピロバクター対策を実施するメリットは小さいといえます。そのため、加工段階における十分な加熱調理や、加熱不十分な鶏肉料理を避けることなどが、有効な対策となります。加えて、飲食店などの調理現場では、鶏肉から他の食材への交差汚染の予防する（調理従事者の手指、器具、設備などを介した交差汚染の予防）も重要な対策です。

一方で、一般市民や、飲食店での調理従事者の経験者を対象に実施したアンケートでは、回答者の半数近くが「生または加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒のリスクを知らない」「カンピロバクター感染症を発症した際のギランバレー症候群などの重症化リスクを知らない」という状況も見られました（アンケートは 2022 年に東京都で実施）。食品安全や食品衛生に関する知識の啓発が、今後の重要な課題といえます。



カンピロバクター食中毒の
予防啓発ポスター

ノロウイルス食中毒は、約 8 割が調理従事者からの汚染で発生しているという状況があります。つまり、「始業前の調理従事者の健康確認」が最も重要な対策であることを、改めて認識する必要があります。最近では、ノロウイルス検査も普及していますし、低コスト化も進んでいます。スクリーニング検便や検便間隔の短縮なども含めた「予防対策の重層化」が求められます。

ノロウイルス対策については、コロナ禍が記憶に新しく、感染対策に対する社会の理解や関心が高い今こそ、積極的な対策を推進する好機といえると考えています。

●HACCP 制度化の今後の課題——経営者のコミットメント、ハザード分析、検証(振り返り)など

2021 年から HACCP 制度化が本格施行されていますが、HACCP 運用上の課題も浮き彫りになりつつあります。

例えば「ハザード分析が不十分」「記録の確認をしていない、PRP の検証(振り返り)ができていない」「ルールと実態が乖離している」「業界団体の HACCP 手引書を、自社に合っていない状況で運用している」といった指摘があります。

また、経営者のコミットメントは、HACCP を支える重要な課題の一つですが、「経営者参加型の研修の機会が少ない」「食品安全の方針やビジョンを要員に伝えていない」「ヒヤリハットなどの記録を見直していない」「類似の問題発生を防止できていない」といった声も聞かれます。

HACCP 制度化の施行後、業界全体で食品安全の管理システムの導入は進んでいます。一方で、現場レベルではルールの形骸化、従事者の教育・訓練不足、一般衛生管理の課題（ヒューマンエラー、施設・設備の不具合や老朽化など）などの課題は散見されています。

良好なフード・セーフティ・カルチャーの構築・醸成も含めて、システムの実効性が高まるよう、HACCP が機能する環境を整備することが求められます。

【講演 A】 JFS 規格要求事項に見る「具体的な一般衛生管理の進め方」

一般財団法人 食品安全マネジメント協会（JFSM） 技術顧問

内藤 光弘 先生

内藤先生には、日本ハム株式会社 品質保証部で多くの現場で監査や指導に携わったご経験や、JFS 規格の策定などに関わってきた食品安全マネジメントシステムの専門家としての見地から、効果的な現場査察のアプローチや、JFS 規格に取り組む際のポイント(特に一般衛生管理)などを、軽快な語り口でユーモアたっぷりにご解説いただきました。

●現場改善の早道は「良い規範」「良い事例」を徹底的に“パくる”

私自身、多くの現場で食品安全や品質管理の監査や指導に携わってきました。そうした経験の中から「現場の整理や衛生が行き届いていない工場」「クレーム発生率が高い工場」には、いくつかの共通点があると考えています。

例えば「目標、事故 0 件」といった掲示している工場では、見かけ上「目標を達成した」と見せかけたいがために、問題を報告しない、現場では不具合を指摘しない、といった雰囲気がまん延していることがあります。そうした現場では、本来はそうした状況を指摘すべき責任者は現場に入らなくなり、やがて整理・整頓もされなくなる——といった悪循環に陥ることもあります。



内藤光弘先生

そうした悪循環に陥らないために、私が工場に取り組んでいるのは「良い事例を徹底(T)的(T)にパくる(P)」というアプローチです。

私は、これを「TTP 作戦」と呼んでいます。

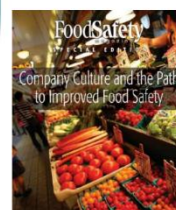
例えば、GFSI では食品安全文化に関して、①整合性、②資源配分、③透明性、④感謝、⑤適応性、⑦アクセシビリティ、⑦評価——という 7 つのプラクティスを掲げています。

このプラクティスは、前述したような「悪循環」の改善にも有効です。一例ですが、①整合性＝会議など「検討を共有できる場」を設ける、②資源配分＝資源配分の適切化を図る、③透明性＝情報を隠さない、④感謝＝表彰制度などで感謝を表す、⑤適応性＝専門家による見直しを行う、⑦アクセシビリティ＝リーダーが直接現場にアクセスする、⑦評価＝きちんと幹部が評価する、とったアプローチに取り組んだ結果、ある現場では短期間でのクレーム激減など、一定程度の成果を収めました。

俗な表現になりますが「良い規範、良い事例は積極的にパくる」という考え方は、現場の改善において非常に有効と考えています。



「良い規範」「良い事例」を積極的に活用する(図は GFSI のフード・セーフティ・カルチャー)に関する規範



●フード・セーフティ・カルチャーの構築・情勢も重要な課題

コーデックス委員会は 2020 年に「食品安全の一般原則」を改訂しました。そうした動向を踏まえて、JFS 規格も、FSM の項目で「食品安全文化と経営者のコミットメント」「アレルゲンの管理」、

GMP の項目で「より大きな注意が必要な GHP(適正衛生規範)と交差汚染」を追加するなど、国際的な潮流を踏まえた改訂を行いました。

コーデックスの改訂版を読み込むと、CCP の管理不備以外で重大な食品事故が発生していることに、特段の配慮をしていると感じます。例えば、環境からの汚染が懸念されるリステリアの管理、加熱後も毒素が残存する芽胞菌の管理、さまざまな可能性を考慮する必要があるアレルゲンの管理など、最近「CCP 管理だけでは重大な食品事故の予防には不十分」という認識が広がっています。「より大きな注意が必要な GHP」を含めた現場管理で HACCP をカバーすることが重要であり、そのためにはすべての従事者が衛生管理を意識する、いわゆる「フード・セーフティ・カルチャー」の構築・醸成も重要な要素となります。

●HACCP で重要な「コーデックスを理解している」「サイエンスがベース」という認識

HACCP は、サイエンスに基づいて、専門的な知識を駆使して作成することが重要なポイントとなります。商品の特性と適合していないリスクを考慮しても意味がありません。必要に応じて専門家の意見を取り入れて、「妥当性のある対策」をとることが求められます。最近、GFSI でも「組織・監査員の力量向上」を求めている、特に「サイエンスのベースがあること」と「コーデックスを理解していること」を重視しています。

GFSI が食品安全管理規格を承認する際には、「FSMS(食品安全マネジメントシステム)」「ハザード制御(HACCP)」「適正製造規範(GMP)」という 3 つの要素が必須となります。JFS-C 規格も、この要件を満たしています。

JFS 規格は、日本企業が活用しやすいよう、日本語で開発されたガイドラインも利用できます。日本企業が取り組みやすいように構築されている点は、JFS 規格の大きな特徴といえるでしょう。ガイドラインなども効果的に活用して、コーデックスに準拠した、とサイエンスをベースにした仕組みを構築し、ひいては組織の力量アップに努めてほしいと思います。

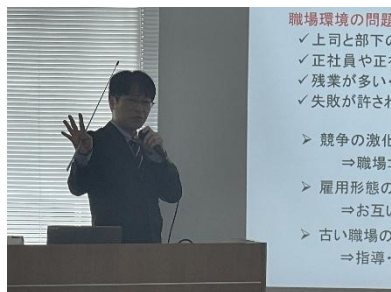
【講演 B】過去の事件・事故に学ぶ～記者の目で見えた食中毒からガバナンス、ハラスメント～

株式会社日本食糧新聞社

記者 立石 亘 先生

立石先生には、HACCP や食品安全を担当する新聞記者として、過去の食中毒や食品事故、食品企業の不祥事などをどのように捉えてきたか、また HACCP 制度化の今後などについて「記者の視点」を公開していただきました。

●HACCP 制度化は有効に機能しているか？



立石亘先生

2021 年 6 月から HACCP 制度化が本格施行されましたが、一方でコロナ禍で減少していた食中毒は、2024 年の食中毒統計ではコロナ前の水準に戻っています。また、製造能力を超えた受注が原因として指摘されている食中毒が起きている現状を見ると、基本的な衛生知識の不足や欠如、あるいは一般衛生管理の不徹底(衛生教育の不足、ルールの形骸化などを含む)、HACCP に対する理解の不足(特にハザード分析や検証に対する認識の不足)などの課題が表面化しているのでは、と考えています。また、「HACCP 制度化に形骸化の兆しが見られているのでは？」という危惧も感じます。

HACCP の運用を軽くすること(例えば文書や記録を減らす、HACCP の弾力的運用を考慮するなど)は、特に中小・零細事業者の HACCP 運用では重要なことですが、一方でヒトの命を預かる「食品安全の仕事」を軽くすることは、社会的な同義として許容することはできないはずです。

「HACCP は難しい」「運用が大変」といった声は理解できますが、HACCP 制度化は法律です。個人的には「HACCP をやっていなければ法律違反」と捉えるべきと考えています。

食品衛生法改正は、5 年ごとに見直すことになっています。個人的には、十分に普及・浸透が進んでいない現状では、HACCP 制度化に関する法律を見直す必要はないと思います。HACCP 制度化の背景には「国際的な整合性」という目的があったはずですから、もし今後見直すべき点があるとすれば、それは「微生物検査の定義（例えば衛生指標菌、食中毒菌の考え方など）や試験法の国際整合性」「登録試験機関制度と ISO17025 の関係性」などが優先すべきではないでしょうか。

●過去の事例を「他山の石」にして、常に HACCP のアップデートを怠らない

HACCP で対応できない点として、①自社の工場だけで食品安全を確保できない場合がある、②想定外のことは対処できない、という 2 点があると考えています。

①については、生産段階で残留する可能性がある残留農薬や残留抗生物質については、食品工場では除去できないので、生産段階で適切に管理するしかありません。

あるいは、加熱用の食肉を飲食店に提供している場合、飲食店側で適切な加熱調理を実施しなければなりません。

食品工場だけが HACCP に取り組んでも食品安全は確保できません。川上のサプライヤー（原材料供給業者）や、川下の事業者（流通・小売りやフードサービス事業者など）も含めた、フードサプライチェーン全体を「食品安全」というキーワードでつなぐことが必須です。



工場が HACCP に取り組むだけでは、食品安全を確保できない場合もある。フードサプライチェーン全体を俯瞰したハザード分析が必要

②については、HACCP は、予測していないもの、予測不能なものに対しては、全くの無防備となります。一般衛生管理で取り扱うハザードは、そもそもハザード分析の時に議論していなければなりません。ゆえに、ハザード分析の際に（ハザードを）見落とさないこと、列举した全てのハザードを恐れるのではなく「重要なハザード」を絞り込むことが大切です。そのためには、製品や工程への理解が必要となります。

過去に「ユッケで O111・O157」「湯引きした肉寿司でカンピロバクター」「湧き水に起因するカンピロバクター」といった事件がありましたが、これらは過去の食中毒をひも解けば、必ずしも想定外の事例とは言えません。2017 年の「刻み海苔でノロウイルス」、2024 年の「紅麹サプリで腎障害」といった事例は想定外の側面もあったとは思いますが、こうした事例を経験した以上、今後、同じ轍を踏むことは許されません。

食品安全は絶えず変化します。常に最新情報をインプットし、アップデートを怠らない姿勢こそが肝要です。もし、その危機感が希薄になったら、たとえ ISO/FSSC 22000、JFS のような食品安全管理規格の認証を取得していても、その取り組みが形骸化する恐れがあるかもしれません。



終了後の懇親会も賑わいました