

「企業におけるフードセーフティカルチャーの醸成について」

（株）中部衛生検査センター 顧問 道野英司

平成30年（2018年）に食品衛生法が改正され、令和2年（2020年）からすべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となりました。HACCPに沿った衛生管理は、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、取り扱う食品、事業所の業態、規模などに応じて食品の安全確保の取組みを「最適化」、「見える化」するものです。フードチェーン全体でHACCPに沿った衛生管理に取り組むことによって、原材料の受け入れから製造・加工、販売に至るまで、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化され、我が国の食品全体の安全性が向上することを目的としています。

他方、令和5年5月から新型コロナウイルス感染症が5類感染症とされ、外出や外食の機会が大幅に増加し、令和5年に発生した食中毒は事件数1,021件、患者数1万1,803人、死亡者4人で、令和4年と比較すると事件数では6%増、患者数では72%増となりました。また、前年には発生がなかった患者数500人以上の大規模食中毒事例が2件発生しました。こうした状況は令和6年も継続しています。

また、平成30年の食品衛生法改正、のちの食品表示法改正により、令和3年6月から食品の安全性を理由に市場から食品を自主回収する場合には、行政機関への報告が義務付けられました。令和5年度の自主回収の報告は合計2,649件で、内訳は表示の不備1,798件（67.4%）、シール不良450件（16.9%）、異物混入93件（3.5%）残留農薬基準超過64件（2.4%）などでした。

食品の安全確保は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることが目的であることは言う待ちませんが、食中毒や食品リコールによる食品等事業者の経済的な影響については欧米と異なり国内では取り上げられることはほとんどありません。しかし、現実には食中毒、異物混入、食品アレルギーなどの発生により、被害者への治療費や見舞金、事故調査、お詫び広告、保管料や輸送費、代金弁償、廃棄費用などのリコール経費、裁判費用、設備交換など様々なコストに加え、休業損失や事故後の売り上げ減少などが発生します。

令和５年度の公益社団法人日本食品衛生協会の食品営業賠償共済などの共済金の支払い合計額は３億円以上に上り、食中毒、リコール関連の賠償額は約７千万円で施設関係事故に次いで多くなっています。共済加入率が１割以下と仮定すれば食品産業全体で７億円から７０億円の経済的な影響が生じていることとなります。

このように制度が整備されたものの、食品産業の現場では制度への対応の遅れ、ルール有形骸化、従事者の訓練不足、人手不足やヒューマンエラー、施設設備の不具合や老朽化など様々な要因で事故が発生し、健康被害、食品の安全への不安、さらには企業への負担が生じる結果となっています。

食品安全の国際基準を定めるコーデックスでは、個々の食品等事業者の食品衛生システムがうまく機能するための根本は、経営者と従業員が食品安全の重要性を認識するフードセーフティカルチャーを確立し、維持することとしています。コーデックスでは、一般衛生管理や HACCPなどを定める「食品衛生の一般原則」を改正し、企業のフードセーフティカルチャーの構築を求める規定を整備しました。ここでは、「企業は安全で適切な食品を提供することに対するコミットメントを示すこと、そして、適切な食品安全規範を推奨することによって、積極的な食品安全文化を構築する。」とし、経営者およびすべての従業員によるコミットメント、経営者のリーダーシップ、全従業員による食品衛生の重要性の認識、経営者や従業員とのオープンで明確なコミュニケーション、食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分な資源を確保することが必要としています。

特に経営者には、食品衛生システムの有効性を確保するために以下の実施を求めています。

- ① 事業内の役割、責任および権限の明確化
- ② 衛生管理計画の変更時の周知、実施確認などの食品衛生システムの完全性の維持
- ③ 衛生管理計画が適切に実施され、機能し、さらに文書が最新であることの検証
- ④ 従業員への適切なトレーニングおよび監督の実施
- ⑤ 関連する規制要件の遵守の確保
- ⑥ 科学、技術および最良実践規範（ベストプラクティス）の進展を考慮した継続的な改善