

2019.12.02

PL レポート(食品) <2019 No.3>

■「PL レポート (食品安全)」は原則として、3 か月ごとに発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、「解説コーナー」では、安全な農産物の生産や、持続可能な農場運営を目指す GAP (Good Agricultural Practice) について、解説 (全 4 回) を行います。

国内トピックス：最近公開された国内の食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○厚生労働省が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施する対象を公表

(2019 年 11 月 7 日 厚生労働省)

厚生労働省は 11 月 7 日、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」を各都道府県等あてに通知した。その中で、同日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」(令和元年厚生労働省令第 68 号)を受けて、改正食品衛生法(平成 30 年 6 月 30 日公布)で定められた「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施対象先である「小規模事業者等」の範囲を明らかにした。

全ての食品事業者に対し、令和 2 年 6 月以降、従来の一般衛生管理に加えて HACCP による衛生管理の実施を求めている。7 原則 12 手順からなる「HACCP に基づく衛生管理」を実施することが望ましいものの、取り扱う食品の種類、規模、運営実態などから「HACCP に基づく衛生管理」の導入が困難な「小規模事業者等」に対しては、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施していくことが求められるとされていたが、これまでその対象となる事業者等の範囲は明らかにされていなかった。

「小規模事業者等」として認められる事業者は以下の通りとなる(食品衛生法施行令第 34 条の 2 並びに施行規則第 66 条の 3 及び第 66 条の 4 関係)。

- i 食品を製造し、又は加工する営業者であつて、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの。
- ii 飲食店営業を行う者(法第 62 条第 3 項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。)
- iii 喫茶店営業を行う者。
- iv パン(概ね 5 日程度の消費期限のもの。)を製造する営業を行う者。
- v そうざい製造業を行う者。
- vi 調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者。
- vii 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者。
- viii 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業を行う者。
- ix 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取

扱いに従事する者の数が 50 人未満である小規模事業場を有する営業者。ただし、当該営業者が、食品の取扱いに従事する者の数が 50 人以上である大規模事業場を有するときは、当該営業者が有する小規模事業場についてのみ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の基準を適用し、当該営業者が有する大規模事業場については、HACCP に基づく衛生管理の基準を適用すること。

出所：厚生労働省「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」
(令和元年 11 月 7 日、生食発 1107 第 1 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf>

○消費者庁がアレルギーを含む食品に関する表示にアーモンドを追加

(2019 年 9 月 19 日 消費者庁)

消費者庁は 9 月 19 日、アーモンドによるアレルギー発症者が増加していることから、アレルギーを含む食品として表示を推奨するもの(「特定原材料に準ずるもの」)に、アーモンドを追加したことを各都道府県等あてに通知した。

これまで消費者庁はアレルギーを含む食品に起因する健康危害を防止するための取組みとして、過去の実態調査を基に、喫食後に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な症状を引き起こしたと特定される食品の原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」に指定している。

特定原材料等は、法令上表示を義務付ける「特定原材料」(食品表示基準)と通知で表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」の 2 種類に分かれる。図表 1 のとおり、現在「特定原材料」は 7 品目、「特定原材料に準ずるもの」は 21 品目ある。

推奨対象であるため、現行の表示にアーモンドを追加する場合、その期限はないが、アレルギーの症状を持つ消費者は微量の摂取でも発症することもあり、消費者庁は事業者に対して、出来るだけ早く表示に反映させるよう対応を呼びかけている。

【図表 1】アレルギー表示と規定

	対 象	理 由
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いため。
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

出所：消費者庁「アレルギーを含む食品に関する表示について(消食表 第 322 号)」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/pdf/allergy_190925_0002.pdf

解説コーナー：安全な農産物の生産を目指す GAP（Good Agricultural Practice）の概要とポイント
第3回「取組み方のポイント② 環境保全・労働安全編」

近時、食の安全への関心は、加工・製造された食品のみならず、農産物そのものについても高まっています。農業事業者にとって遵守・実施すべき管理基準を定めたものが GAP です。本コーナーでは GAP のポイントについて4回にわたって連載します。各回のテーマは以下のとおりです。

第1回 GAP とは何か

第2回 取組み方のポイント①「食品の安全確保編」

第3回 取組み方のポイント②「環境保全・労働安全編」

第4回 取組み方のポイント③「適切な労務管理・経営管理編」

1. 今回解説の対象

GAP で求められる取組み事項は「食の安全確保」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営」に分類できますが、前号では「食の安全確保」に焦点を当てて解説をしました。

今号では、「環境保全」、「労働安全」の2つについて、取組みのポイントを解説します。

2. 環境保全

(1) 周囲を取り巻く環境への配慮

農業は地域の環境を利用して行われていることが前提となっているため、普段利用している水、土壌、大気など「自然環境」を汚染しないよう取組まなければなりません。例えば、「農産物の洗浄のために使用した水を河川等に排水する前に、排水柵で残滓を沈殿させる」、「土壌の流出によって周辺地域を汚すことが無いよう、土壌の透水性を改善する」、「エネルギー効率の高い器材や機械を使用することによって、CO₂の発生を抑制する」、などの取組みが求められます。

また、「地域社会との共生」の観点から、農業活動が周辺の住民に迷惑をかけることなく、かつ、地域とともに発展していけるよう、さまざまな配慮をしなければなりません。例えば、農作業に伴う騒音や振動、悪臭への配慮、農業用車両による交通事故防止、もしくは付着した泥の落下により道路等を汚さないための配慮が必要です。地域の習慣やルールを理解してそれに従うことや、地域行事に積極的に参加すること等による、円滑なコミュニケーション実現のための配慮も必要です。

すなわち、農業事業者は、「自然環境」と「地域社会」の観点から地域の環境と向き合い、適切な保全活動を行うことが求められます。

(2) 取組みの方法とポイント

前回のテーマである「食品の安全確保」では、農産物生産にかかる作業工程ごとに危害要因を洗い出し、リスク評価、および評価結果の活用（CCP の設定など）というプロセスが効果的であることを紹介しました。同時に、生産する場所や施設等に着眼した作業環境ごとに危害要因を分析・リスク評価し、対策を検討することも大切であることを紹介しました。「環境保全」にあたっては、後者の「作業環境」に着目して整理するとよいでしょう。環境保全と関連性が高いのは作業工程というよりも作業を行う場所であり、場所固有の特徴に応じた管理点を設けるほうが合理的だからです。

具体的には、「圃場」「水路」等の作業環境を棚卸し、それぞれの作業環境下において生じうるリスクを「自然環境」と「地域社会」への影響の観点から抽出していきます。ここで抽出されたリス

クごとにリスク評価を行い、対応策を検討していきます。これらの点を整理すると図表1のとおりとなります。

【図表1】作業環境別のリスク（要因）と実施すべき内容

作業環境		リスク（要因）	リスク評価			実施すべき内容
			頻度	影響度	リスクの大きさ	
圃場	自然環境	土壌の流出	中	大	大	強風や降雨等による土壌侵食の予防の観点から、以下のよう な耕作技術を実施する。 ・風向等を考慮した耕うんや畦立 ・草生栽培を含む被覆作物の栽培 ・堆肥の施用等による土壌の透水性の改善
		土壌汚染	…	…	…	…
		…	…	…	…	…
	地域社会	騒音・振動	小	高	中	深夜・早朝にエンジン駆動の農機具等を使用する作業は行わ ない。
		悪臭	中	高	大	臭気の強い肥料や薬剤を使用する際は、風向きや集落を考慮 して作業を行う。
		有害物質の飛散・流出	…	…	…	…
		…	…	…	…	…
水路	自然環境	廃水	中	高	大	水質劣化の予防の観点から、圃場および農産物取扱い施設で 発生した廃水やそれに含まれる植物残渣、掃除ゴミ等を管理 する。
		…	…	…	…	…
	地域社会	…	…	…	…	…
道路	自然環境	農業用車両の公道通行	高	小	中	農業用車両が圃場から公道に出なければならない場合には、 圃場の土等のタイヤ等由来の移染に留意する。
	地域社会	農業用車両の公道通行	高	高	高	農業用車両が圃場から公道に出なければならない場合には、 以下に留意する。 ・交通事故（対人・対物） ・歩行者や一般車両に対する通行の妨げ
その他	自然環境	資源の有効活用	中	高	高	農場由来の廃棄物について、下記の観点について取り組む。 ・廃棄物の減量 ・廃棄物の分別保管 ・植物残渣等の堆肥等へのリサイクル
		外来生物の管理	…	…	…	…
		…	…	…	…	…
	地域社会	…	…	…	…	…

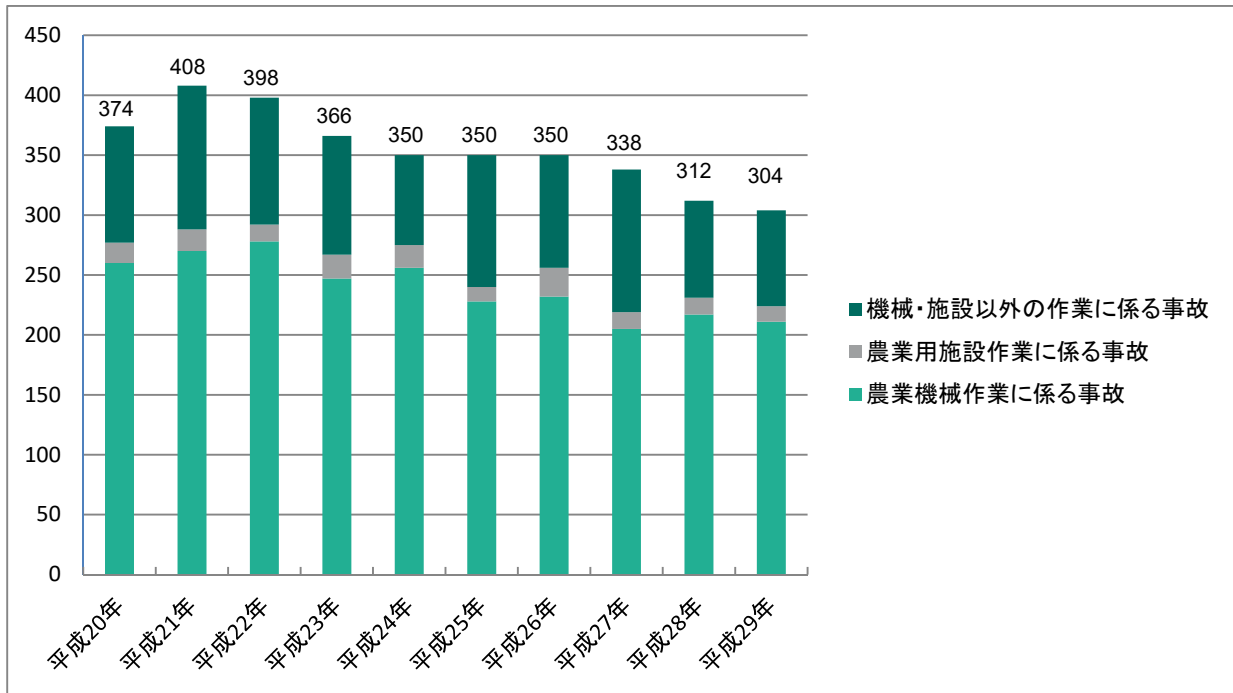
3. 労働安全

(1) 農作業中の死亡事故発生状況

図表2は平成20年から29年までに発生した農作業中の事故による死亡者数の推移を示したもので、毎年300～400人程度の方々が亡くなっています。

数値データは死亡者に関するもののみですが、死亡者以外にも、さらに多くの方々が負傷していると推測されます。

【図表 2】 農作業中の死亡者数の推移



(農林水産省「平成 29 年に発生した農作業死亡事故の概要」をもとに弊社にてグラフ作成)

農業は作業中に重大事故が起きる可能性が非常に高い産業です。したがって、作業者の安全確保のために、より細心の配慮が必要となります。

(2) 取組み方法とポイント

上記のとおり、作業者に対する労働安全は農場経営者にとって最も重要な課題です。作業者の安全確保に向けて、前号で紹介した「作業工程における危害要因分析」の考え方を踏まえ整理していく方法が有効です。

前号で作業工程のフローダイアグラム作成を紹介しましたが、ここでは作業者の作業内容に着目し、「各工程でどのような作業をするのか」を具体的に洗い出します。同時に、各作業内容について想定される事故シナリオを洗い出します。

事故シナリオを洗い出したら、そのシナリオに対するリスク評価を行い、特にリスクが大きいと考えられる事故シナリオから優先的に対応策を検討、策定していきます。

以上を踏まえ、図表 3 のように一覧表に整理するとわかりやすくなります。また一覧表は、全ての従業員に周知徹底して共有化することが望まれます。

【図表3】労働事故のリスク評価と対策等一覧表のイメージ

No	工程	場所	作業内容	事故シナリオ	リスク評価			対策・ルール・手順		
					頻度	影響度	リスクの大きさ	いつ	誰が	どのように
1
2	育苗	育苗ハウス	ハウス内での苗並べ	ハウスの金具の頭部接触	高	低	中	作業時	作業者	帽子の着用
3	育苗	育苗ハウス	管理	熱中症発症	低	高	中	作業時	作業者	定期的な水分補給・休息
4	育苗	育苗ハウス	農薬散布	薬剤被ばく	中	高	高	作業時	作業者	防護服着用
5	育苗	作業庫	トレイの消毒	手荒れ	低	低	低	作業時	作業者	手袋の着用
...
10	圃場 定植	圃場	トラクターによる耕起	トラクターロータリー巻き込まれ	低	高	中	作業時	作業者	作業時以外の動力停止徹底
...
15	圃場 管理	圃場	培土	傾斜地事故	低	高	中	作業時	作業者	傾斜地での急ハンドル禁止
...
20	圃場 管理	圃場	草刈り	草刈機の刃の巻き込み	中	高	高	作業時	作業者	巻き込み物除去時のエンジン停止徹底
...

(3) 事故発生時への備え

十分に対策を講じていたとしても、偶発的な事象が重なるなどして事故が避けられないケースも想定しておかなければなりません。

万が一の事態に備えて、労働事故発生時の連絡体制や対応手順を定めておくことも大切です。近隣の病院、最寄りの消防署・警察署、取引先などの連絡先を一覧化し、休憩室など従業員の目に付きやすいところに掲示したり、救急箱を配置したりするとよいでしょう。

また、保険上の手当ても必要です。強制加入の条件に合致する場合の労働災害保険への加入は必須ですが、任意加入の保険も手配しておくことも望まれます。

なお、GAP 関連の認証制度では、作業者等の保険加入は重要な管理事項とされています。例えば、ASIAGAP では強制加入の労働保険は必須レベル、任意加入の労働保険は努力レベル（認証には影響しないが、理想的な農場経営のために積極的に取り組むことが望まれる管理点）として記載されています。

おわりに

「環境保全」は周囲の環境を大切にすること、「労働安全」は作業者を大切にすること、という考え方がベースにあります。いずれも持続可能な農場経営を行うにあたって欠かすことができないものであり、意識して取り組む必要があるといえます。

次号では、「人権保護」、および「農場経営」について解説します。

以上

文責：リスクマネジメント第三部 製品安全グループ

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

I. 食品コンプライアンス
コンプライアンス態勢の確立
II. 食品衛生・品質管理
食品衛生管理態勢の改善
異物混入対策の強化
品質管理態勢全般の改善
取引先監査の実施
III. 食品安全マネジメント
HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善
ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善
IV. 食品リスクコミュニケーション
食品誤表示対策
食品事故対応マニュアルの策定
V. 食品防御
フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 製品安全グループ（TEL. 03-5296-8974）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2019