

焦点

HACCP 制度化 完全施行へ

日本惣菜協会常務理事 大隅和昭氏に聞く
業界対応状況と課題

食品衛生法の改正(2020年6月1日一部施行)に伴うHACCPの制度化が1年間の経過措置期間を経ていよいよ本年6月1日に完全施行を迎えます。これにより、原則としてすべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられることになります。制度化は3年前に決定、小規模事業者等を対象とする業種別対応手引書の整備・活用も進んでいることから、完全施行と同時に大きな混乱が生じる可能性は低いと思われます。しかしながら、個人経営の零細飲食店まで巻き込んだ今回の制度化が国内食品安全行政の歴史的転換点であることは疑う余地がありません。事業者がHACCPに沿った衛生管理計画を策定できたとしても、計画通りの運用を継続できるのかという課題も残されています。そこで本号では早くから惣菜製造事業者のHACCP対応を支援してきた日本惣菜協会の大隅和昭常務理事にご登場いただき、制度化に向けての対応状況や今後の課題をお聞きます。

惣菜業界のボトムアップ目指し
2000年からHACCP導入を支援

——日本惣菜協会さんは国内でHACCPが普及し始めた頃から導入支援事業に力を入れていますね。

大隅 20年ほど関わっています。きっかけは2000年にHACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)の認定機関に指定されたことです。以来、この法律に沿って惣菜及び

カット野菜工場の高度化基準計画認定を手掛けてきました。現在までの認定事業所数は70件で、認定機関の中では日本精米工業会さん、日本炊飯協会さんに次ぐ実績です。しかし、HACCP支援法の認定制度は、設備の高度化を目指す食品製造業者が日本政策金融公庫から融資を受けられるようにするためのものであって、それだけでHACCPの永続的な運用が担保されるわけではありません。惣菜業界全体の衛生管理レベルを引き上げるためには、やはり、運用にまで踏み込んだ業界向けのHACCP認定が必要です。そうした観点からコーデックスHACCPに準拠した私ども独自の認定制度、惣菜製造管理認定(JmHACCP)を2010年にスタートさせました。こちらは、一度の認定で終わりという単純なものではなく、認定事業所には毎年の検査と3年に1度の更新検査を

● 本号のメニュー ●

- | | |
|---|-----|
| 焦点 HACCP制度化 完全施行へ
日本惣菜協会常務理事 大隅和昭氏に聞く
業界対応状況と課題 | 〈2〉 |
| Inforex使いこなし術
商談に役立つ商品案内出力機能 | 〈4〉 |
| 行政と業界
食料安定供給の切り札? 本格普及に向かう植物肉
消費税インボイス制度 日食協が対応手引書を公開 | 〈5〉 |
| FDB/Inforex登録データ分析
復調に向かう新商品発売点数 | 〈6〉 |
| FDB/Inforex加盟卸企業一覧 | 〈7〉 |



一般社団法人 日本惣菜協会概要

所在地	東京都千代田区平河町1-3-13 ヒューリック平河町ビル2階
電話	03-6272-8515
ホームページ	https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/
創立	1977年5月
設立	1979年5月(社団法人設立認可) 2013年4月(一般社団法人に移行)
会員数	正会員 362社 賛助会員 225社 協力会員 36社 (2021年4月27日現在)
活動	惣菜企業の経営の近代化・合理化 消費者への良質・安全な惣菜の提供

大隅和昭氏 プロフィール

1960年8月20日生まれ、60歳。1983年3月東京農業大学農学部栄養学科卒。2011年4月一般社団法人日本惣菜協会教育事業部長。2015年4月同協会事務局長兼技術部長就任。2020年5月同協会常務理事・事務局長(現職)。

受けていただきます。HACCPを継続的に運用できなければ更新されない厳しい制度ですが、認定件数は10年余で74件にまで広がりました。

——HACCPの認定制度には、JmHACCPのような業界団体が主導する「業界HACCP」に加え、地方自治体が認定する「地域HACCP」があります。自治体もこれに力を入れていますね。

大隅 ええ。ただ、私どものようにハードルの高いコーデックスHACCPをそのまま取り入れているケースは少ないのではないのでしょうか。

中小向けのHACCP対応手引書 惣菜は工場用・小売用を棲み分け

——今回のHACCPの制度化に際し、惣菜製造業は一般的な「(コーデックスの)HACCP(7原則)に基づく衛生管理」(旧A基準)ではなく、簡易的な「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(旧B基準)の対象業種に指定されました。日本惣菜協会さんが目指してきた方向とは多少異なる流れだったのでは。

大隅 ご承知の通り、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用されるのは、主に食品取扱従事者50人未満の小規模な事業所です。併せて惣菜のように製造アイテム数が多くて改廃頻度の高い業種についても、この簡易的な手法で構わないことになりました。ただ、当協会としては業界のボトムアップに向けてJmHACCPの普及に

努めてきたわけですし、コンビニエンスストアさんのように積極的にHACCPに取り組んでいる方々も多いので、頑張れば業界全体で「HACCPに基づく衛生管理」をクリアできるはずだと考えています。多品種で改廃頻度が高いから大規模工場も「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でオーケーということではなく、その上の「HACCPに基づく衛生管理」、JmHACCPに段階的に挑戦し、成果を納入先にアピールしてほしいと思います。

——制度化の過程で日本惣菜協会さんは、小規模惣菜工場向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成されました。厚生労働省の要請で90の食品製造・流通団体が同様の業種別手引書を整備・公開していますが、日本惣菜協会さんと全国スーパーマーケット協会さんの手引書は、本当によくまとまっていて、構成などにも近いものを感じました。

大隅 全国スーパーマーケット協会さんの手引書もインストア惣菜の衛生管理に紙幅を割いています。実は、両団体の手引書作成に当たっては、惣菜工場向けと惣菜の製造販売を行う小売向けをキチッと棲み分けるよう、厚生労働省から指示がありました。私どもが工場向け、全国スーパーマーケット協会さんが小売向けということで、お互いに役割を特化しつつ、それぞれの内容に差異が生じないように、共通の作成委員を置いて慎重に進めてきた経緯があります。棲み分けと連

HACCP制度化のアウトライン

施行内容	原則としてすべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理を義務付け(※)。 ※事業規模や製造品目等の特性に応じて「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を適用。
開始	2020年6月1日 ※1年間の経過措置期間を経て2021年6月1日より完全施行。
目的	国内に流通する食品全体の安全性の向上

※「公衆衛生に与える影響が少ない営業」を行う者を除く。具体的には①食品または添加物の輸入者②食品または添加物の貯蔵のみまたは運搬のみを行う者(冷凍・冷蔵倉庫業者は除く)③常温保存したとき、腐敗・変敗等、食品衛生上の危害の発生の恐れがない容器包装済み食品または添加物の販売者④器具・容器包装の輸入者または販売者。

2つの衛生管理基準

	HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
管理方法	コーデックスのHACCP7原則(①危害要因の分析②重要管理点の決定③管理基準の設定④モニタリング方法の設定⑤改善措置の設定⑥検証方法の設定⑦記録の作成)に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。
対象事業者	◆右記以外の事業者 ◆と畜場 と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者 ◆食鳥処理場 食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く)	◆食品等取扱従事者数50人未満の小規模な製造・加工等の事業場 ◆製造・加工した食品の全部または大部分の併設された店舗で小売販売する営業者(菓子・豆腐・食肉・魚介類の販売等) ◆飲食店等の食品の調理を行う営業者(飲食店営業のほか、喫茶店営業、給食施設、そうざい製造業、賞味期限概ね5日程度のパン製造業、調理機能を有する自動販売機を含む) ◆容器包装に入れられた食品または包まれた食品のみを貯蔵、運搬または販売する営業者 ◆食品を分割して容器包装に入れ、または包んで小売販売する営業者(青果店、コーヒーの量り売り等)
その他	HACCPの前提条件となる一般衛生管理(施設設備・使用器具の衛生管理、使用水等の管理、ネズミ・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、回収・廃棄、従業員の衛生管理・教育訓練等)は、「HACCPに基づく衛生管理」「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」いずれの対象事業者にも適用。	

携が功を奏した部分はあると思います。

制度化対応は決して難しくない 既存衛生管理の体系化で対応可能

——HACCP制度化の主たる目的は、サプライチェーン全体の衛生管理レベルの引き上げです。それには業種別の手引書に沿った管理手法の中小企業への定着が欠かせません。現時点での中小企業の対応状況をどうご覧になっていますか。

大隅 全くの手つかずというケースは少ないと思います。現在、会員約360社へのアンケート調査を進めているところですが、到着済みの回答を見る限り、75～80%ぐらいの企業が対応を済ませているようです(注・2021年4月6日取材時点)。もともと私どもの手引書は、中小企業の皆さんから「これなら自分たちにもできる」というお墨付きをもらいながら仕上げたものですので、無理なくお役立ていただけるものと自負しています。

コーデックスHACCPは工程に含まれる危害の特定と排除方法の作成を事業者自ら行う仕組みですが、私どもの手引書は、書かれた内容に沿ってチェックしていけば自然と安全レベルが保たれる仕立てになっています。また、制度化への対応にお困りの方々にしても、よく話を聞いてみると、加熱・冷却時の製品の中心温度のような重要な情報をキチッと記録していることが多い。今まで大きな事故もなく製造を続けてきた方々は、既にそれなりの管理を実施しているのではないのでしょうか。問題は記録やモニタリングの運用がHACCPの考え方に沿って体系化できていないことであって、そこは手引書を使って修正していけばいい。皆さんHACCPを難しく考えがちですが、それに近いことを既に実践しているわけですから、全部が全部ゼロからのスタートということにはなりません。こうした現場の実態から察するに、皆さんそれなりの準備をし

て6月1日の完全施行を迎えることでしょうし、当協会としてもすべての会員が制度化に100%対応できるまで指導を続けていく考えです。

気になる保健所の指導方針 手引書を活かした平準化に期待

——冒頭のお話しにもあったように、HACCPは計画を作って終わりというのではなく、継続的な運用が求められる仕組みです。その点を含め、制度化以降の食品事業者の課題をどうお考えですか。

大隅 仰るように計画に沿って日々のモニタリングを確実に続けていくことはとても大切です。その啓発・啓蒙には私どもも引き続き注力して参ります。加えてもう一つ注目しなければならないのは、今後の保健所の指導がどのように行われていくかです。このたびの制度化では、各都道府県の保健所に所属する食品衛生監視員が各事業者を回り、指導・助言を行うことになっています。何年経っても必要な記録をとる気配がない、改善態度がみられないということであれば、営業許可が取り消される可能性もあります。ただ、それも人が判断することですので…。

——保健所や担当官によってジャッジにバラつきが生じる恐れがありますね。

大隅 そうした事態を防ぐためにも、厚生労働省が承認した90団体の業種別手引書が持つ意味は大きいと思います。検査がこれらの手引書をベースに行われるようになると、事業者への指導も

全国的に平準化していくのではないのでしょうか。その方向に向かうことを期待しています。

——制度化の中で中小向けの手引書が業種別に整備されたことは、非常に大きな成果だと思います。食品団体が行政と事業者の橋渡し役として機能した好事例ですね。

大隅 ええ。特に最近は地方行政と業界の情報交換が不足しており、両者の橋渡し役となる業界団体の役割の大きさを強く感じているところです。会員の方々から保健所の食品表示等の指導内容について見解を求められる場面も増えています。当協会の会員数が年々増えているのも、業界の駆け込み寺のように機能していることが大きいのではないのでしょうか。

——日本惣菜協会さんの手引書は会員企業だけでなく、各地でアウトバック等の製造を手掛ける非会員の小さなメーカーにも活用されていると思います。とにかく裾野の広い業界ですからね。

大隅 あってはならないことですが、ある品目で食中毒が発生すると、その風評被害は業界全体に広がってしまいます。協会が会員の食品安全指導にどんなに力を入れても、それだけでは業界全体の信頼向上につながらないわけです。私どもも会員の枠を超えて惣菜業界全体の安全・安心の確保に努めていかなければなりません。

——長時間ありがとうございました。

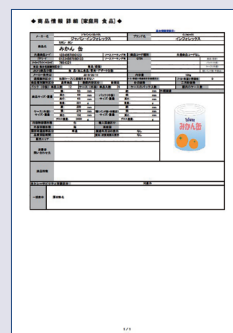
聞き手 ジャパン・インフォレックス
横田弘毅



商談に役立つ商品案内作成機能

Inforexは流通に必要な商品情報を企業間で効率的に授受するための業界データベースですが、メーカー様の簡易的な自社商品データベースとしてもご利用いただけます。登録済みの自社商品情報を様々なキーで検索・抽出したり、抽出した商品情報をCSVファイルに書き出して見積書などに加工することも可能です。

こうした“自社データベース機能”の一つに、パッケージ外観画像入りの商品案内書の出力機能があります。InforexのアカウントIDとインターネット接続環境をお持ちの方であれば、Excel形式の商品案内書をいつでも簡単に作成することができます。テレワーク時のWeb商談やメールでの商品紹介にも活かそうです。詳しくは「ユーザーズガイド(基本操作マニュアル)」(P.46～P.50)をご覧ください。



行政と業界

食料安定供給の切り札か？ 本格普及に向かう植物肉

植物肉の原料に用いられる粒状大豆タンパクの需要が伸びています。2020年の国内生産量は前年比8.3%増の3万6,046tとなり、2011年からの10年間で1.5倍に広がりました(日本植物蛋白食品協会調べ)。モスフードサービス、ロッテリア、ドトールコーヒーなどのファーストフードチェーンが植物肉パテを使ったメニューを相次いで導入し、市場を押し上げている状況です。

その背景には食のサステナビリティに対する関心の高まりがあります。世界規模の人口増加と畜肉消費量の増加により、将来的にタンパク質の需給が逼迫してくる恐れがあります。この問題を受け、日本政府も昨年3月に閣議決定した最新の「食料・農業・農村基本計画」の中で「大豆等植物タンパクを用いる代替肉の研究等」を重点課題の一つに掲げました。

その推進基盤でもある農林水産省のフードテック研究会には、食品製配販大手など100を超える企業・団体が参加しています。ここに名を連ねるカゴメ、不二製油グループ本社など15社は、植物性食品の普及・啓発を担う任意団体「プラントベースドライフスタイルラボ」を今年3月に立ち上げました。同月4日付の日本経済新聞によると、新団体は2021年度を目途に植物肉の認証制度を整えるとのこと。SDGsの概念が日本社会に浸透する中、植物肉はその象徴的な食品として本格普及に向かう可能性が高いといえます。

消費税インボイス制度 日食協が対応手引書を公開

日本加工食品卸協会は5月、消費税インボイス制度への対応指針を取りまとめた手引書を協会ホームページで公開しました。食品製配販三層の業務実態に基づき、消費税の仕入税額控除に必要なインボイスの交付パターンや推奨事例を整理したもので、現時点ではほぼ唯一の“制度対応マニュアル”となっています。

2023年10月に導入されるインボイス制度は、仕入税額控除を受ける課税事業者に対し、仕入先への支払消費税額が記載された証憑書類、すなわちインボイス(適格請求書等)の保存を義務づけるものです。ただし、税額入りの請求書を売り先に交付したり、もらった請求書を手元に残せばいいという単純な仕組みではありません。まず、インボイスの発行を希望する事業者は、税務署に申請し、登録番号を取得する必要があります。課税売上高1,000万円以下の免税事業者はこの登録番号を持つことができません。持つためには、免税特権を捨てて課税事業者に転じなければなりません。また、インボイスの記載事項や記載する消費税額の端数処理方法は厳格に規定されており、企業によってはシステム改修が必要になります。

さらに悩ましいのは、売り手が交付する請求書だけではインボイスになり得ないケースが数多く存在するということです。リベートの授受が一般的に行われている食品メーカー—卸間の取引の場合、卸はメーカーから受領した請求書をもとに、リベート額を減じた支払通知書を作成し、メーカーに交付します。このようなケースでは請求書と支払通知書をワンセットでインボイスに位置づける必要があります。

インボイスの発行にかかる登録番号申請は今年10月に始まりますが、現時点では複雑な制度に対する理解が十分に深まっていない状況です。食品業界全体の理解促進に向け、日本加工食品卸協会の手引書が果たす役割は大きいといえるでしょう。

FDB/Inforex
登録データ分析

復調に向かう新商品発売点数

2020年はコロナ禍での安定供給を優先した既存品への生産集中などにより、酒類・食品全般で新商品の発売を控える動きが目立ちました。この影響で当社が運営する業界商品情報データベース、FDB/Inforexへの新規商品登録件数も低調に推移しましたが、今年は春先から持ち直しています。両データベース合計の月次登録件数伸長率は、3月に8.0%増と大幅に上昇しました。このことから、今春夏シーズンを境に新商品発売点数が復調に向かいつつあることが読み取れます。カテゴリ別にみても3月は加工食品4.6%増、低温8.5%増、酒類6.3%増、菓子10.1%増と総じて上向きしました。

また、昨年の傾向を引きずった2月(7.0%減)に関しても、数字をデータベースごとにみていくと、好転の兆しがハッキリとかがえます。2～3月の登録件数伸長率は、Inforexが2月10.0%減、3月6.5%増だったのに対し、FDBは2月13.7%増、3月18.3%増で、一足先に2桁増に転じているので

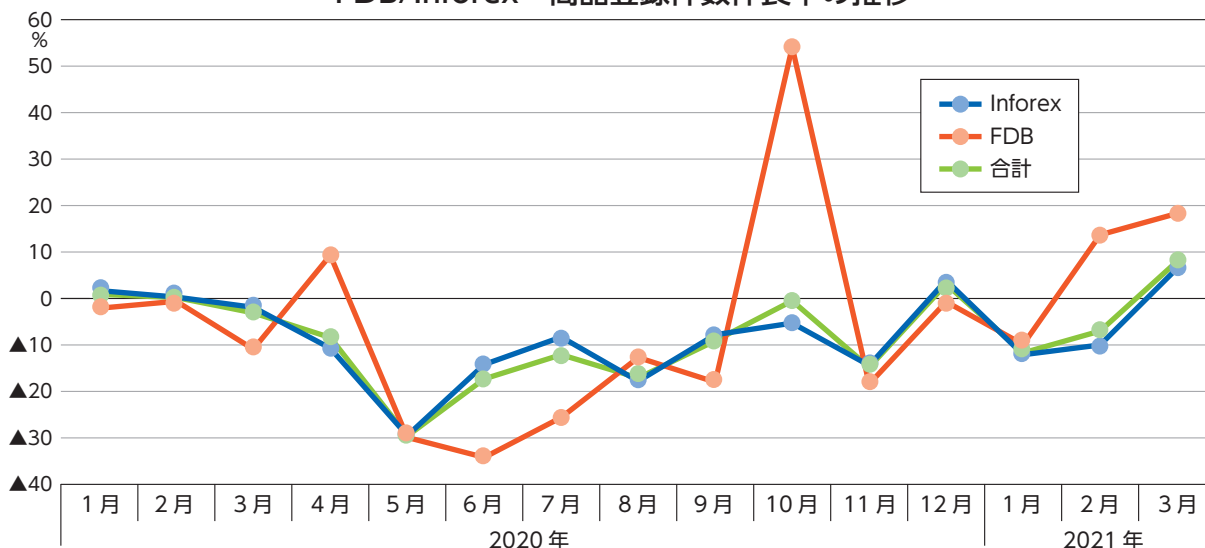
す。このFDBというデータベースは、どちらかといえば大手メーカーの方々に広く利用されています。すなわち、今春の新商品発売点数の回復は、カテゴリーリーダー級の手メーカーが先行し、業界全体に波及する現象であったと推測することができます。

これを裏付けるような記事が4月14日付の日本食糧新聞1面に掲載されました(「大手NBメーカー新製品で春夏攻勢」)。大手メーカー28社への調査に基づく同記事によると、今春も安定供給を優先して引き続き新商品を絞り込む動きがみられたものの、「マルハニチロが1シーズンで過去最多となる96品(16品増)を投入したほか、サントリー食品インターナショナルが43品増、味の素社30品増、森永乳業20品増、キユーピー12増など2桁の伸びとなった企業も目立つ」とのことです。これら新商品の中にはコロナ禍で強まる簡便・時短ニーズや健康志向に応えたものも多く、食品業界はウイズコロナの時代を確実に捉え始めたといえそうです。

(注)

2019年は消費税軽減税率制度の導入に伴ってFDB/Inforexの税率区分項目を大幅に見直しました。この影響で新商品を中心とする新規登録件数の正確な抽出が難しいため、2020年の登録件数伸長率は2018年との対比としました。

FDB/Inforex 商品登録件数伸長率の推移



FDB/Inforex 加盟卸企業一覧

2021年5月1日現在、FDB/Inforexにご加盟いただいている卸企業様です(社名公開企業のみ)。メーカー様にご登録いただいた商品情報は、リスト記載の各社様に確実に届いています。日々の商談や商品情報授受の改善にお役立てください。

社名	本社	FDB	Inforex	社名	本社	FDB	Inforex
(株)アキタ	愛媛	○		武田食品(株)	山梨	○	
旭食品(株)	高知	○		(株)タジマヤ	東京		○
(株)飯田	大阪	○	○	東亜商事(株)	東京	○	
伊賀越(株)	三重		○	(株)トーカン	愛知	○	○
(株)イズミック	愛知		○	(株)トーホー	兵庫	○	
伊藤忠食品(株)	大阪	○	○	(株)徳田商店	鳥取	○	
岩田産業(株)	福岡	○		(有)仲村商店	東京	○	
(株)エスサーフ	滋賀	○	○	(株)饒田(にぎ田)	神奈川	○	
エンド商事(株)	大阪		○	(株)日本アクセス	東京	○	○
尾家産業(株)	大阪	○		日本アクセス北海道(株)	北海道		○
沖縄ユーシーシーコーヒー(株)	沖縄	○		ニノミヤ物産(株)	福岡	○	
加藤産業(株)	兵庫	○	○	日本酒類販売(株)	東京	○	○
カナカン(株)	石川	○	○	服部コーヒーフーズ(株)	宮城	○	
カメイ(株)	宮城	○		(株)平喜	静岡	○	
亀井通産(株)	熊本	○	○	広川(株)	広島	○	
(株)共栄	和歌山		○	福島県南酒販(株)	福島	○	
極東ファディ(株)	福岡	○		(株)フジサニーフーズ	大阪	○	
(株)久世	東京	○		(株)藤澤	兵庫		○
(株)グローリージャパン	大阪		○	藤徳物産(株)	岡山	○	○
国分グループ本社(株)	東京	○	○	北陸中央食品(株)	富山	○	○
コゲツ産業(株)	福岡	○	○	(株)升喜	東京		○
コンタツ(株)	東京		○	(株)マルイチ産商	長野	○	
佐藤(株)	福島	○	○	(株)丸正高木商店	京都		○
サン・パシフィック・エンタープライズ(株)	東京		○	丸大堀内(株)	青森	○	○
(株)サンヨー堂	東京	○		三井食品(株)	東京	○	○
三陽物産(株)	大阪	○	○	三菱食品(株)	東京	○	○
(株)ジェイアール東日本商事	東京	○		南九州酒販(株)	鹿児島	○	○
JFCジャパン(株)	東京	○		(株)名給	愛知	○	
下田商事(株)	長崎	○		(株)ヤグチ	東京	○	
(株)神酒連	神奈川	○		ヤマエ久野(株)	福岡	○	○
進和珈琲(株)	愛媛	○		(株)山形丸魚	山形		○
(株)大物	大阪	○	○	ヤマキ(株)	静岡	○	
ダイショージャパン(株)	東京		○	ユアサ・フナシヨク(株)	千葉	○	
大昇貿易(有)	兵庫		○	ユーシーシーフーズ(株)	兵庫	○	
高瀬物産(株)	東京	○		ワルツ(株)	愛知	○	



ご意見・ご感想をお寄せください report@jii-inforex.jp

本誌では食のビジネスと関係の深い行政・業界動向やデジタル技術の動きをお伝えして参ります。当方は年2回(5月・11月)の発行となります。皆様のご意見・ご感想をお待ちしています。