

第3回検討会 主な検討事項（メモ）

業界団体ヒアリング

➤ 乳及び乳製品

【一般社団法人日本乳業協会】

- ・ **背景**：一日あたりの生乳処理量が2t未満の小規模事業者が全体の約5割を占める。
- ・ **導入状況**：一日あたりの乳処理量が2t以上の乳業工場の約6割が総合衛生管理製造過程の承認施設
- ・ **食品安全上の課題**：①生乳等の安全確保、衛生管理（乳牛、飼料、生産環境からの病原微生物の汚染、有害物質の混入等／適切な飼養管理、搾乳時の衛生的な取扱い）、②生乳等の保管、輸送時の衛生的な取扱い、③製造工程における衛生管理の徹底、確実な殺菌等の実施、④製品の保管、流通販売時の衛生的な取扱い
- ・ **取組**：協会では毎年、HACCPの講習会を実施

【全国乳業協同組合連合】

- ・ **背景**：従業員が100名以上いる大手と家族経営をしている零細の間にいる、中小規模の事業者において、従業員の雇用や機械のメンテナンス等の費用負担感が最も大きい。
- ・ **導入状況**：中小乳業における主力事業である学乳供給のためには、総合衛生管理製造過程の承認あるいは、それに準ずる衛生管理助言による監査を受けていることが条件とされている。
- ・ **食品安全上の課題**：施設設備の老朽化、新たな設備投資をする投資余力がない。
- ・ **導入状況**：会員企業の36%がHACCP認証を取得しておらず、そのうち約半数が予定がないとしている。その理由として、費用が確保できない、品質・安全確保上問題がない、意義を感じないとしている。
- ・ **意見・要望**：HACCPを導入するための人材の確保、資金の確保、総合衛生管理製造過程制度の取扱い、これに準ずる衛生管理助言による監査制度の適用を残してほしい。

第3回検討会 主な検討事項（メモ）

➤ 清涼飲料水【一般社団法人全国清涼飲料工業会】

- ・ **食品安全上の課題**：危害として大きいものは微生物と異物：①原材料の安全性確保（水、原料、添加物、容器包材）、②確実な工程管理（微生物制御、異物混入防止）
- ・ **導入状況**：大手はほぼ導入済み。中小規模は1割強。
- ・ **取組**：HACCPの講習会を実施
- ・ **要望・意見**：既存の規格との整合性、実施可能なHACCP制度とする、現場で活用できるツールの提供、要求レベルを示されない中ではなかなか意見を言いにくい。

➤ 水産食品【全国水産加工業協同組合連合会】

- ・ **背景**：8000社の水産加工業者のうち3/4は従業員19名以下。対象規模を絞ってほしい。必要な人は取り組んでいるので、ほかの人は必要性を感じていない。人材がいない。
- ・ **食品安全上の課題**：人手不足、機械化への移行の遅れ、経験則の優先、記録管理の徹底不足
- ・ **要望・意見**：特に営業許可を要しない業態においては義務化への対応は困難、事業規模等を踏まえた衛生管理手法の確立、HACCP認定制度の統一化

➤ レトルト食品【公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会】

- ・ **食品安全上の課題**：製品の特性上、常温で長期保存を可能とするため、科学的根拠に基づいた加熱殺菌条件の設定と製造工程での管理が重要になる。
- ・ **導入状況**：従業員数300名以上の大企業はほぼ導入済み、中小企業で半数以上が導入済みもしくは一部導入
- ・ **取組**：講習会を実施
- ・ **制度化への課題**：人材の不足
- ・ **要望・意見**：HACCP制度の段階的な導入、標準的なテキストの作成、自治体の監視員の監視指導の方針の統一、業種毎に専門知識を有する監視員の養成