

輸出先国・地域における規制等への対応の強化委託事業

深掘りレポート(令和 7 年度第 1 回) : EU の HACCP 取得のための手引き



Eurovision & Associates

2026 年 2 月

目次

1	はじめに.....	1
2	HACCP の概要.....	1
3	日本企業が HACCP 認証を取得するための手順.....	3
4.	認証取得に必要な文書と記録管理.....	5
5.	事前準備としての一般的衛生管理プログラム（PRPs）の整備.....	5
6.	HACCP 導入開始のポイント.....	5
7.	認証取得のための主な技術的要件と重要管理点（CCP）.....	7
8.	HACCP 認証要件を満たす柔軟かつ事業者中心のアプローチ.....	7
9	HACCP 認証準備チェックリスト.....	8
10.	HACCP 認証プロセスのフローチャート.....	9
11.	日本の輸出機会拡大への寄与.....	10
12.	結びに代えて.....	11

1 はじめに

本報告書は、日本企業（及び EU 域外企業）が EU の HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）認証を取得する際の手順や留意事項を解説したものである。

HACCP とは？

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る自社事業の全工程の中で、それらのハザードを除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。現在世界中で広く認知され、食の安全を確保する上で不可欠な食品安全管理システムとなっている。

EU 市場に食品を輸出する企業にとって、HACCP の原則に従うことは任意ではなく、法的義務である。HACCP の原則に従うとは、必ずしも HACCP 認証の取得を意味しない。日本でも、2021 年 6 月 1 日から原則としてすべての食品事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられている。しかし、これは HACCP 認証の取得を義務付けるものではない。同様に、EU も食品製造業者に対し、原材料の調達から加工、保管、輸送までの製造工程のあらゆる段階において、潜在的な危害を特定し管理する積極的なアプローチを求めている。

日本は、高い食品衛生と安全基準を達成していることが世界的に知られており、食品の品質を確保するための枠組みが既に確立されているとみられている。しかし、今のところ、EU の HACCP 認証基準を満たした日本の製品は極めて限定的である。すなわち、日本の製品が EU 市場へのより広範なアクセスを得るためには、日本国内の食品施設による HACCP 認証取得の拡大が不可欠だといえる。特に、牛肉輸出などの一部の分野では HACCP 認証取得の一定の進展が見られるが、水産物、加工肉、卵、機能性原料など多くの分野において、EU から承認された日本の品質枠組みの事例は極めて限定的である。

上述の事情を踏まえ、本報告書は、HACCP 認証プロセスの要点を解説しつつ、規制上の要件の明確化や具体的な行動指針、認証を取得する業者が使用できるチェックリストなどを取りまとめた。日本から EU 市場への輸出拡大を目指す企業による HACCP 認証取得に向けた手引書（実践的なマニュアル）の一部として活用されることを望む次第である。

2 HACCP の概要

HACCP は、食品由来の危害を事前防止することで食品の安全性を確保するためのシステムである。

同システムは、生物学的（細菌など）、化学的（洗浄剤、毒素など）、物理的（金属片、ガラスなど）な危害を含む潜在的なリスクを、食品製造プロセスの各段階で特定し、評価し、管理を行う科学的に構造化されたアプローチだといえる。従来の最終製品検査方法とは異なり、HACCP は前述の通り、原材料の取り扱いから加工、包装、流通までの食品サプライチェーン全体における積極的なリスク管理に焦点を当てている。

そもそも HACCP は、1960 年代に、米国で宇宙飛行士が宇宙で摂取する食品が完全に安全で、汚染物質関連の影響から無害な環境下に置くために、アメリカ航空宇宙局（NASA）等

の共同開発によって生み出された。その結果、体系的で事前予防が可能なシステムが確立され、その後、世界中の食品産業で広く採用されるようになった。

EU は、HACCP について、食品衛生に関する規則（EC）852/2004¹に基づき、すべての食品事業者に適用される法的要件を定めている。同規則は、食品の製造、加工、流通に携わる事業者に、HACCP の原則に基づく食品安全管理システムの導入、維持、および定期的な見直しを義務付けている。EU 域内の事業者および EU に食品を輸出する域外の第三国事業者にも適用され、EU 市場へのアクセスを目指す非 EU 輸出業者にとって重要な枠組みとなっている。

このように HACCP に基づく食品安全管理システムは、企業が食品安全に影響を及ぼす可能性のある危害を特定し、顧客に危害を与えないための事前予防を可能にする。HACCP の原則に従うことで、食品製造の全段階において、汚染や不適切な取り扱いなどの問題を体系的に防止できるよう設計されている。

以下に、7 つの HACCP 原則を簡潔に解説する。

HACCP の 7 原則

1) 危害要因の特定

最初に、原材料の調達から配送、保管、調理、調理、冷却までの各工程で何が安全性の問題になる(危害要因となる)可能性があるか、を特定する。

例: 生物学的危険要因の例としては、調理の過程で生肉との接触による汚染で鶏肉にサルモネラ菌が混入する可能性などがある。化学的危険要因の例としては、洗剤が包装等で覆われていない食品に飛び散る可能性がある。物理的危険要因の例としては、食品に割れたガラス片が混入する可能性が挙げられる。これらのリスクを早期に認識することで、リスク管理に向けた対策を計画することが可能となる。

2) 重要管理点(CCP)の特定

危害要因を特定した後、それらリスクを安全なレベルまで除去または低減するために不可欠な管理ステップを特定する。これを重要管理点（CCP）と呼ぶ。

例: 生肉を十分に加熱調理することは、O157 などの有害な細菌を死滅させるための重要管理点と言える。

3) 管理基準値(Critical Limits)の設定

各 CCP に対して、安全が保たれる測定可能な管理基準値を定義する。これら基準値は、食品の製造工程が適切な管理下にあるかどうかを示す。

例: ハンバーガーの牛肉のパティを調理する際は、パティの中心部が少なくとも 75℃に達するか、70℃で2 分間維持される必要がある。これにより、有害な細菌が死滅することが保証される。

4) CCP の監視

各 CCP を監視し、管理基準値が満たされていることを信頼性の高い方法で確認する。これには、温度、時間、またはその他の要因のチェックと記録が含まれるケースがある。監視は、シンプルに行われ、事業規模に適合している必要がある。

例: 冷蔵食品の温度を定期的に確認し、5℃未満に保たれていることを確認する作業などがある。

¹ <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/eng>

5) 改善措置の実施

監視の結果、CCP が管理下にあることが示されなかった場合、直ちに対応措置を講じる。

例：食品が5℃であるべきところ、冷蔵庫が故障して10℃で保管されている場合、その食品は食用に適さなくなったと判断できる。その是正措置としては、対象の食品を廃棄し、冷蔵庫を修理し、適切な温度に戻すことである。

6) システムの健全性を検証

HACCP システムが正常に機能していることを定期的に確認する。

例：調理行程に新しいオーブンを導入するなどの変更を加えた場合は、安全基準が引き続き満たされていることを確認する。これには、オーブンが適切な温度で食品を調理可能であることを確認するためのテストを実施し、必要に応じて調整を行うことが含まれる。

7) 記録と保存

最後に、上記の HACCP のプロセスを文書化し、監視、是正措置、検証の記録を維持する必要がある。これらの記録は、食品安全システムが適切に機能しており、関連する規制に準拠していることを証明する。書類の量は、事業の規模と複雑さに応じて調整し、管理が適切に行われていることを示す十分な文書を提供しつつ、過度な負担にならないようにする。

以上の7つの原則に従うことで、企業は食品安全を確保し、消費者を保護し、法的要件を構造的かつ効率的な方法で満たすことが可能となる。なお、HACCP は汎用性が高く、大規模な工業メーカーから小規模な手工業生産者まで、あらゆる食品事業に適用できる。

3 日本企業が HACCP 認証を取得するための手順

日本企業が EU 規格に準拠した HACCP 認証を取得する場合の主な手順は、以下の通り。

1) 事前の実現可能性評価

まず、認証の取得を望む製品と施設が EU の HACCP 要件を満たすかどうかの評価を行う。この評価には、EU 市場での需要の把握と、自社の内部プロセスが EU の食品安全基準に適合しているかどうかの確認も含まれる。

2) ギャップ調査(現状と EUHACCP 認証要件の間の相違点)と事前内部監査

現在採用している食品安全管理手順と EU の HACCP 基準の詳細の比較を行う。これにより、不足している点や基準に準拠していない点が特定できる。その後、EU の検査で求められる内容を再現した内部監査を実施する。

3) HACCP 計画の策定

施設の状況に最適かつ正式な HACCP 計画を作成する。これには、食品の安全性を脅かす危害要因の特定、CCP の決定、安全基準（例：温度や時間）の設定、および監視、改善措置、確認の手順を明確に定めることが含まれる。

4) 国内管轄当局（農水省と日本食品認証機構）との連携

日本の指定政府機関との連携を開始する。通常は農林水産省及び日本食品認証機構が該当する。これらの機関は、企業の HACCP システムが EU 基準に適合していることを確認し、EU 当局との連絡調整を行う行政上の責任を負う。

5) EU への申請（TRACES システム経由）

日本の当局の承認を受けた後、申請を TRACES プラットフォーム（EU の食品輸出業者登録および輸入承認管理のための公式システム）を通じて欧州委員会に提出する。

6) EU または指定された国内機関による検査および監査

EU の検査官、または EU から権限を付与された検査官が、認証対象となる日本の施設において現地監査を実施する。検査官は、企業の HACCP の実施状況、衛生状態、文書管理、トレーサビリティ、および従業員の訓練について審査を行う。

7) 是正措置（必要に応じて）

EU の検査で不適合事項が発見された場合、是正措置を実施する。これらの措置は文書化され、確認されるまで承認作業は進められない。

8) 承認リストの発行（EU 認定輸出業者一覧表）

すべての要件が満たされた場合、施設は EU が承認した輸出施設の一覧に正式に登録される。これにより、HACCP 認証に基づき、EU への製品輸出に関する法的許可（認証）が与えられた事になる。

9) 継続的な義務履行と定期的な再検査

認証を取得した後、施設は EU の食品安全法に完全に準拠し続ける必要がある。日本当局または EU の検査員が準拠の継続を確認するため、定期的な監査（通常 12～24 ヶ月ごと）を実施する。認証を維持するためには、継続的な記録管理、従業員の研修、およびシステムの更新が必須となる。

日本と EU の管轄当局および主要な連絡窓口

日本の管轄当局及び主要連絡窓口	EU の管轄当局及び主要連絡窓口
農林水産省（MAFF） (公式 web サイト： https://www.maff.go.jp/)	欧州委員会保健・食品安全総局 (DG SANTE) (参考 web サイト： https://commission.europa.eu/about/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en)
日本食品認定機構（JFCO） (公式 web サイト： https://jfco.or.jp/)	欧州委員会食品獣医局（FVO） (参考 web サイト： https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/official-controls-and-enforcement/health-and-food-audits-and-analysis_en)
厚生労働省（MHLW） (公式 web サイト： https://www.mhlw.go.jp/index.html)	TRACES プラットフォーム連絡チーム (参考 web サイト： https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/traces/contact-us_en)

前述の通り、日本では、2021 年 6 月の食品衛生法改正により、食品事業者は HACCP に基づいた衛生管理を行う必要がある。農林水産省は、HACCP 関連要綱における事業者が求められる手続きは、以下の 7 原則 12 手順（大きく分けて 6 で述べる「事前準備の 5 手順」と、2 で述べた「HACCP の 7 原則」）で構成されると公表している²。

一方、厚生労働省のウェブサイトでは、多様な食品事業者向けの HACCP 手引書が公開されており³、自社の業態や取り扱い品目に合わせた情報を参照できる。中小規模の事業者向けに、HACCP の導入方法を分かりやすく解説した手引書もある。自社に該当する手引書がない場合は、近い業種の手引書

² <https://haccp.shokusan.or.jp/learning/principle/>

³ https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

を参考にできる。なお、小規模事業者は、大規模な施設と比較して資金や人員が限られる場合が多いが、HACCP の導入は必須だといえる。

4. 認証取得に必要な文書と記録管理

すべての認証施設は、以下の文書を保持する必要がある。各文書は監査を受けて、少なくとも 2 年間は保管するのが望ましい。

1) HACCP 計画書
2) CCP 記録
3) 改善措置記録
4) サプライヤー及び原材料に関する文書
5) 出荷追跡フォーム(TRACEs とリンクされているもの)

5. 事前準備としての一般的衛生管理プログラム (PRPs) の整備

HACCP システムを導入しようとする EU 域内の食品事業者は、食品の衛生に関する規則 (EC) 852/2004 に基づき、導入に先だって PRPs (Prerequisite Programs=事前準備としての一般的衛生管理プログラム) を整備しておく必要がある。但し、非 EU 企業 (例えば日本の食品輸出業者) は、PRPs を認証取得の必要書類として EU 当局に単独で提出する必要はない。PRPs は、HACCP の重要な構成要素となっており、認証プロセスにおける審査と検査の対象となるからである。

すなわち、日本の HACCP 導入業者は、策定・実施した PRPs を HACCP 認証取得文書の一部に含め、日本食品認証機構または農林水産省 (JFCO/MAFF) に提出する。これらの日本の当局は、施設が EU の衛生・安全基準を満たしていることを確認するため、事前検査プロセスの一環として PRPs を審査する。こうして日本の当局が HACCP 申請書類 (PRPs を含む) を審査・承認した後、HACCP 計画、PRPs、フロー図、検証手順を含むすべての文書を TRACEs システム経由で EU 当局に提出することになる。提出文書は、EU 当局による監査または現地検査官を通じ審査される。検査官は、PRPs が適切に文書化され、効果的に実施されているかどうかを確認する。

6. HACCP 導入開始のポイント

PRPs の整備を経て、企業は HACCP システムの導入が可能となる。実際の導入にあたっては、最初に、HACCP 手順の作成や管理に携わるすべての従業員がシステムの基本的な仕組みを理解しておく必要がある。コンサルタントを活用することも含め、チームが適切に訓練を受け、システムを効果的に維持できるようにする。

次に、事業規模に応じて HACCP チームを編成する。これは、指定されたチームリーダーが率いる従業員グループである場合もあれば、小規模事業者の場合には、知識のある 1 人の担当者だけで構成される場合もある。HACCP 計画書の作成には、当初は多大な時間と労力の投資が必要となるため、チームは事業運営に関する十分な理解を有していることが求められる。

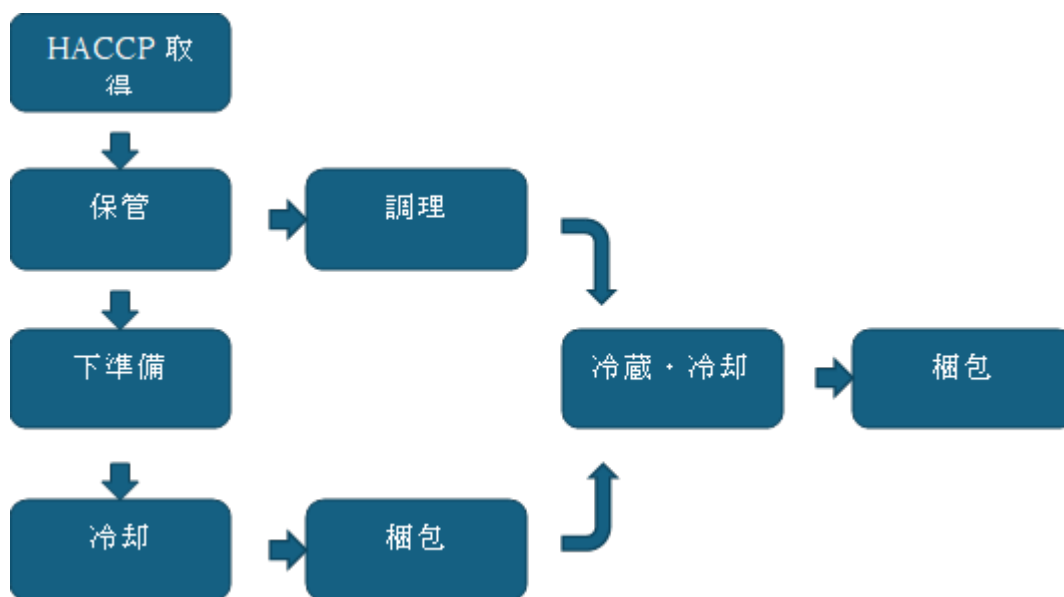
その後、HACCP チームは自社製品について、例えば即食用なのかまたは調理用なのかなどを明確に説明し、消費者がどのように使用するかも計画書に明記する。次に、原材料の受

け入れから最終製品の出荷までの全製造工程をフローチャートに整理する作業を行う。この工程を現場で実際に確認し、下図のようなフローチャートに実際の作業を正確に反映させ、事業で活用するすべての食品が網羅されていることを確認する。これらのステップは、正確で現実的に運用が可能であり、かつ効果的な HACCP 計画を策定するために不可欠である。

事前準備の 5 手順

1) 手順 1：HACCP チームの編成 ・ HACCP 導入と実施の中心となるチームを組織。 ・ 製品製造に必要な情報を集めるため、各部門から担当者を選出。 ・ 専門知識を持つ人材が社内にはいない場合、外部の専門家を招くことも検討。 ・ チームは各業務の知識や経験を持つメンバーで構成。
2) 手順 2：製品説明書の作成 ・ 製品の安全性に関する特徴を明確にする書類作成 ・ 原材料、組成、物理化学的性質、包装、保存、流通方法、賞味期限などを記述。 ・ 危害要因分析の基礎資料となるため、レシピや仕様書等で内容が十分であれば様式は問わない。
3) 手順 3：意図する用途及び対象となる消費者の確認 ・ 製品の使用方法（加熱の有無など）や提供する消費者を明確にする。 ・ 製品説明書に含めると分かりやすい。 ・ 特に体調の弱い消費者向けの製品は、より厳重な衛生管理が求められる。
4) 手順 4：製造工程一覧図の作成 ・ 原材料の受け入れから製品の出荷までの流れを工程ごとに書き出す ・ フローダイアグラムとも呼ばれる ・ 危害要因を分析するためのもの。
5) 手順 5：製造工程一覧図の現場確認 ・ 作成した工程一覧図が実際の現場と合っているか確認。 ・ 人の動きやモノの動きを現場で実際に照合し、差異があれば修正。 ・ 従業員の動きがわかる作業中に実施するのが効果的。

図 1：事業工程フローチャートの例



フローチャート解説：

ケース① (即食用)

HACCP 取得→保管→調理→冷蔵・冷凍→梱包

ケース② (調理用)

HACCP 取得→保管→下準備→冷却→梱包→冷蔵・冷凍→梱包

7. 認証取得のための主な技術的要件と重要管理点 (CCP)

特に EU への輸出を目的として、HACCP 認証取得を目指す企業の場合、技術的要件と重要管理点(CCP)は、HACCP に基づく食品安全管理システムの核心的な要素である。

CCP は、HACCP7 原則で解説の通り、危害要因によるリスクを安全なレベルまで除去または低減するために不可欠な管理ステップを特定することを指す。

技術的要件と CCP は主に以下の 5 項目：①生物学的危険要因の管理（例：生肉中の病原菌）、②時間と温度管理、③衛生バリア、④衛生標準作業手順書（SSOP：食品事業における衛生状態を定めるため、また、安全で衛生的な製品を製造するために必要な衛生状態を定め記述した書類、⑤包装及び表示管理が含まれる。また、特に注意が必要な項目は、交差汚染、トレーサビリティシステム、従業員の訓練などである。

8. HACCP 認証要件を満たす柔軟かつ事業者中心のアプローチ

EU では、レストラン、小売店、食品製造業者を含むあらゆる食品関連事業者が、HACCP システムに基づく食品安全に関する法的要件を満たす方法は、以下の通り、食品事業者の性質とリスクレベルに応じて 3 通りある。

第 1 は、小規模小売店やカフェなど低リスク事業の場合、EU の基本的な食品衛生管理規則に従うことで十分な場合がある。これには、清潔な環境の維持、食品の適切な保管、および全従業員の適切な個人衛生管理が含まれる。

第2に、中リスクの事業者は、EU内で承認された飲食業、小売業、製造業などの業種別の衛生管理ガイドラインに従う方法がある。これらのガイドラインは広く受け入れられており、事業者がHACCP要件を満たすために独自のシステムを構築する必要はなくなる。

第3は、スーパーマーケット、大規模な飲食店、食品工場、病院などの高リスクまたは大規模な事業者が正式にHACCP計画を策定し実施する方法である。その内容は、これまで述べたとおり、事業工程（例えば調理や冷蔵の段階）においてリスクが発生する可能性のある箇所を分析し、CCPを設定し、安全基準を定め、明確な監視手順と是正措置を確立することが含まれる。

いずれの方法を選択したとしても、食品事業者は、そのアプローチが食品の安全性を適切に管理していることを証明する必要がある。

このようにEUは、企業の規模と複雑さに応じて柔軟性を持たせながらも、EU全体で一貫した食品安全基準を維持するアプローチをとっている。最も重要な点は、食品の安全性は常に食品事業者の責任にあるということである。コンサルタントがシステム構築を支援した場合でも、システムの所有者または管理者はプロセスを理解し、毎日適切に実施されるよう確認する必要がある。

9. HACCP 認証準備チェックリスト

以下のチェックリストは、EU域外企業がEU市場へのアクセスを目的としてHACCP認証を取得する準備が完全に整っているかどうかを確認するため、欧州委員会によって策定されたものである。EU認定検査機関または自国の管轄機関に認証取得申請のアクションを取る前に、すべての準備項目が確認できるようになっている。

A. 内部体制の整備 ☐ 経営陣の HACCP 原則へのコミットメントと遵守 ☐ 適切な専門知識（微生物学、工学、運営管理など）を有する HACCP チームの任命 ☐ 従業員が食品安全と HACCP の手順に関する訓練を修了している ☐ 食品安全管理に関する明確な組織図と責任分担が定義されている
B. 一般的衛生管理プログラム（PRPs） ☐ 衛生管理手順書の文書化 ☐ 害虫防除プログラムの実施と監視 ☐ 設備のメンテナンスと点検スケジュール ☐ サプライヤー管理と原材料仕様書の確認 ☐ 個人衛生管理の実施と監視 ☐ 水質と空気質管理手順の確立 ☐ アレルゲン管理措置の実施
C. 製品及びプロセスの文書化 ☐ 製品の説明と用途が明確に定義されている ☐ 各製品ラインのフロー図が作成され、現場で検証済である ☐ すべての重要な工程の詳細なプロセス説明が記載されている

☐ すべての原材料、原材料、包装材料が特定されている
D. 危害分析と重要管理点 ☐ 製品ラインごとに包括的な危害分析が完了している ☐ 重要管理点（CCP）が特定され、検証されている ☐ 重要限界値が設定され、科学的根拠が示されている ☐ 各 CCP に対する監視手順が定義されている ☐ 是正措置が策定され、責任者が任命されている ☐ 検証手順が文書化され、スケジュールが設定されている ☐ HACCP 計画が資格を有する者によって審査され、承認されている
E. 記録管理と追跡可能性 ☐ CCP の監視と是正措置のテンプレートが作成されている ☐ 記録が安全に保管され、最低 12 ヶ月間閲覧可能である (2 年間の保管が望まれる) ☐ 原材料と完成品に関する追跡システムが確立されている ☐ 模擬リコール手順が検証され、文書化されている
F. EU 固有の遵守項目 ☐ 関連する EU の食品安全規制（規則（EC）852/2004）への理解 ☐ 必要に応じて英語または他の EU 言語への文書翻訳 ☐ EU 認定の権限を有する機関または検査機関との連絡開始 ☐ 特定の商品カテゴリー要件（肉、乳製品、卵、水産物）の理解
G. 最終内部審査 ☐ HACCP システムの内部監査が過去 3 ヶ月以内に実施された ☐ 過去の監査で指摘された不適合事項がすべて是正され、完了している ☐ 認証申請書類が完了し、審査済みである ☐ チームが予定スケジュールと認証プロセスについて説明を受けた

出典：欧州委員会コミュニケーション(2022/C 355/01)⁴

10. HACCP 認証プロセスのフローチャート

日本（EU 域外）企業向けの HACCP 認証プロセスのフローチャートをまとめれば、以下の通り。

	段階	所要日数 (目安)	主な当局機関 / 連絡先
1	事前コンサルティング	1～2 週間	農林水産省輸出促進担当、 駐日欧州委員会
2	現状評価と内部監査	2～4 週間	社内 HACCP チーム、

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A52022XC0916%2801%29&>

			農林水産省技術顧問 ⁵
3	一般的衛生管理プログラム (PRPs) の完了	3～6 週間	農林水産省ガイドライン文書 ⁶
4	HACCP 計画書の作成	2～3 週間	社内 HACCP チーム、 社外アドバイザー
5	HACCP 計画書の提出 (農林水産省への事前承認審査のため)	1～2 週間	農林水産省食品安全局、 農林水産省指定調整員
6	日本国内の当局による施設検査及び監査 (EU 輸出前検査)	2～4 週間	農林水産省検査局 ⁷ 、 各都道府県食品衛生監視員
7	農林水産省経由で EU の管轄当局への提出	2～3 週間	農林水産省 認証課 ⁸ 、 欧州委員会 (DG SANTE)
8	EU 当局の審査および認定決定	6～12 週間	欧州委員会 (DG SANTE)、 EU 加盟国機関
9	EU 向け輸出に関する HACCP 認証の承認通知及び発行	即時決定	農林水産省、EU 連絡窓口、 輸出登録事務所
10	継続的な法令遵守と更新 (年次または半期ごとの監査)	12～24 ヶ月毎	農林水産省、EU の管轄当局、 内部監査チーム

なお、上記チャート中の所要日数に関しては、①欧州委員会、『2022 年 10 月 24 日から 2023 年 4 月 30 日まで実施された、EU 向け水産物輸出に関する生産管理システムの評価を目的とした日本におけるリモート評価の最終報告書』⁹ならびに②欧州委員会『有効成分の輸入 - 第三国に関するリスト』¹⁰を始めとする EU 機関発行の各種資料に基づき、大体の目安となるタイムラインを算定したものである。

11. 日本の輸出機会拡大への寄与

日本産牛肉、機能性食品、水産物などに見られる通り、EU 市場での需要は十分にあるものの、HACCP 認証が欠如しているために直接的な市場アクセスが阻害されている農産食品が依然として多い。結果的に、仲介業者への依存を余儀なくされ、コストが膨らむために利益率が低下する事態を招いている。

日本の対 EU 輸出加工施設が EU の HACCP 認証を取得するために必要な改革には、製造工程のすべての段階における詳細な危険性分析の実施、重要管理点の確立と検証、厳格な文書化の維持、原材料から完成品までの完全なトレーサビリティの確保が含まれる。EU 規制当局としては、清潔な製造プロセスと構造化された食品安全管理システムの証明を求めている。記録は詳細に作成され、定期的に更新され、EU 当局が承認する形式で監査に備えて用意される必要がある。課題となるのは、EU の HACCP 認証に関連する高い技術的・文書上の障壁を克服することだといえる。

⁵ <https://www.maff.go.jp/e/policies/market/attach/pdf/index-3.pdf>

⁶ <https://www.maff.go.jp/e/policies/market/attach/pdf/index-3.pdf>

⁷ <https://www.maff.go.jp/j/syouan/index.html>

⁸ <https://www.maff.go.jp/j/syouan/index.html>

⁹ <https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/download/16207>

¹⁰ https://health.ec.europa.eu/medicinal-products/falsified-medicines/importation-active-substances-listing-third-countries_en

実際、HACCP 認証が活用されるべき分野の一つに、牛肉以外の食肉（豚肉と鶏肉）輸出があげられる。日本の豚肉と鶏肉産業には未開拓の輸出拡大の潜在性があるものの、認証に関する課題が依然として残っている。同様に、コラーゲンやゼラチンなどの機能性食品は、日本が既に世界的にリードしている食品分野であるが、EU への輸出時に文書化とトレーサビリティの課題に直面している。高い評価を受けている水産物も、EU の輸入法で要求されるトレーサビリティシステムや船舶から工場までの記録の不足が障害になっているという。

EU の HACCP 認証は、個々の企業に直接付与されるものではなく、関係機関による連携に基づく組織に対して付与される。輸出国の管轄当局(EU)が履行状況を監督し、確認する権限を認めている日本では、日本の輸出業者は農林水産省と協力して認証を取得する必要がある。これにより、認証範囲を拡大するためには、国家レベルでの調整、能力向上、およびトレーニング、監査、システムアップグレードへの投資が不可欠である。

このように日本が世界で評価されている品質を、輸出拡大に活かすためには、官民が連携して行動する必要がある。業界団体はリソース、サンプル文書、監査のテンプレートを共有すべきであり、政府機関は施設改修を支援¹¹し、より多くの業界の認証取得が望まれる。集中的な取り組みにより、日本は EU 認証を取得した輸出ポートフォリオを大幅に拡大し、世界有数の収益性の高い食品市場における地位を強化できる。HACCP 認証は単なる輸出への障害ではなく、成長への入口といえる。

12. 結びに代えて

自社製品の欧州市場へのアクセスを拡大するため、日本の食品事業者は EU の要件に準拠した HACCP 認証の取得に取り組む必要がある。すなわち、食品事業者は、安全とされない温度や汚染を含むリスクを特定し、自己管理する HACCP システムを導入する必要があり、そのシステムは文書化され、定期的に見直される必要がある。これには、農林水産省との連携強化、認証を取得する施設における内部システム改革、および継続的な遵守状況の監視が不可欠である。ただし、EU の HACCP システムは、特に遠隔地や農村地域における小規模生産者や伝統的な生産者に対して、食品の安全性が損なわれない限り、システムの簡易化が可能などの柔軟性が認められている。

本レポートが日本の事業者による HACCP 認証取得手順の一助となることを望む。

以上

¹¹ 農林水産省は規制要件が求める対応した施設・機器の整備支援を目的とした HACCP ハード事業を行っている。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/attach/pdf/haccp-149.pdf>

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/attach/pdf/haccp-150.pdf>