

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業

(食品規格等調査) 調査報告書

# 香港

製造工程認証

1. 認可.....	1
2. リスクに基づく検査制度.....	1
3. 法の執行.....	1
4. 衛生管理者/衛生監督者制度.....	2

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

香港には GMP や HACCP 等の製造認証に関する義務的要件がない。ISO 22000 等の食品安全システムも任意である。義務的要件は整っていないが、当局は食品業界に対して HACCP システムの採用や食品安全計画の策定をきわめて積極的に奨励している。

さらに、ケータリング業、直ちに摂食可能な食品 (ready-to-eat food)、学校給食等の様々な領域では様々なガイドラインが策定されている。これらのガイドラインはウェブサイトで発表されているため、詳細については以下のアドレスを参照。  
[http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_haccp/programme\\_haccp.html](http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/programme_haccp.html)

香港の食品事業は基本的に認可制度によって規制されている。食品事業は営業可能となる前に認可が必要である。香港の食品事業認可の管轄当局は食物環境衛生署 (FEHD) である。

## 1. 認可

飲食店、食品工場、生鮮食品店、ベーカリー、工場の社員食堂、siu mei (焼肉) 及び lo mei (特別な調味料で炒めて蒸し煮した肉) 店、冷凍菓子工場、乳工場、食品冷蔵倉庫、ならびに複合食品店は、食物環境衛生署からの認可を得る必要がある。

認可は、関連部局が定めた衛生要件および安全基準を満たす食品店にのみ発行される。認可申請の詳細については以下のアドレスを参照。<http://www.fehd.gov.hk/english/licensing/index.html>

## 2. リスクに基づく検査制度

衛生検査官は、認可保持者が認可の要件や状態、法で定められた衛生基準を確実に遵守するよう、認可食品店で定期的検査を実施する。定期的検査に加えて上級検査官は監督検査を行う。

2003 年に食物環境衛生署は認可食品店を規制するためにリスクに基づく検査制度を採用した。検査の実施頻度は認可食品店のリスクと衛生基準によって異なる。タイプ I (低リスク)、II (中程度のリスク)、及び III (高リスク) の 3 つのリスクの種類がある。このリスクに基づく検査制度は、リスクが高いが衛生基準が低い食品店の検査方法を改善する目的で設定された。さらにこの検査では、検査官が現場での一般的衛生に加え、より多くの食品安全点検と衛生教育を組み合わせることに重点が変更されている。

改正検査制度は 2007 年に導入された。この制度で食物環境衛生署は、ISO 22000 下の食品安全管理計画を完全実施して ISO 22000 認証を取得した認可食品店に対し、一連の改正手順 (体系) を実施した。本体系で認められた食品店は改正検査制度を受ける対象となり、減点法から除外される。

## 3. 法の執行

公衆衛生法に違反した食品事業者は刑事訴追される。衛生法に繰り返し違反する事業者には認可の一時停止や取り消しを受けるリスクもある。警告書制度下では、認可の要件や状態の違反が繰り返されると認可が取り消される可能性もある。

食物環境衛生署は刑事訴追によって無認可の食品事業者を厳しく取り締まり、違反常習者を略式逮捕して裁判所に店舗閉鎖を求める。

無認可の食品事業者や不衛生な食品事業者をより効果的に管理するため、議会は 2002 年初めに改正法を通過させ、食品店が無認可の場合、あるいは公衆の健康に差し迫った危険がある場合には、食品店を閉鎖させる素早く効果的な仕組みを設けた。

#### 4. 衛生管理者/衛生監督者制度

衛生管理者及び衛生監督者制度は、食品店の食品安全監督を強化するために設立された。この制度では、全ての大規模食品事業者及び高リスク食品を製造する食品事業者は衛生管理者及び衛生監督者を指名しなければならない。他の全ての食品事業者は衛生管理者又は衛生監督者を指名しなければならない。