

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

カナダ

食品安全と予防的管理

1. カナダ食品安全規則 (SAFE FOOD FOR CANADIANS REGULATIONS: SFCR)	1
2. 予防的管理 (PREVENTIVE CONTROLS) 及び予防管理計画 (PREVENTIVE CONTROL PLAN : PCP)	2
3. トレーサビリティ (TRACEABILITY)	3

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、信頼できると思わ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。

1. カナダ食品安全規則 (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR)

カナダ国民のための食品安全規則(SFCR)は、食品安全法(SFCA)を効率的に実施するために、14 セットの既存の規制(*)を1つの包括規制に統合したものである。安全食品規則(SFCR)の3つの重要な要素は、カナダの新しい食品安全規制環境の基盤を表しているもので、食品関連企業に必須である:

- ライセンシング(Licensing)
- 予防的管理(予防管理計画を持つ要件を含む)(Preventive Controls incl. Preventive Control Plan)
- トレーサビリティ(食品のリコール手続き構築のための要件を含む)(Traceability)

(*) Competition Act, Consumer Packaging and Labelling Act, Federal Courts Act, Feeds Act, Fertilizers Act, Seeds Act, Customs Act, Health of Animals Act, Plant Protection Act, Contraventions Act, Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act, Canadian Food Inspection Agency Act, Pest Control Products Act, Canada Border Services agency Act

カナダ食品安全規則(Safe Food for Canadians Regulations: SFCR)

Table of Provisions 規則一覧

Part 1: Interpretation 解釈

Part 2: Trade トレード

Part 3: Licenses ライセンス

Part 4: Preventive Controls 予防的管理

Part 5: Traceability トレーサビリティ

Part 6: Commodity-specific Requirements 製品に固有の要求事項

Part 7: Recognition of Foreign Systems 外国制度の認識

Part 8: Ministerial Exemptions 閣僚の免除

Part 9: Inspection Legends 検査

Part 10: Packaging 包装

Part 11: Labelling 表示

Part 12: Grades and Grade Names 格付けと名称

Part 13: Organic Products 有機製品

Part 14: Seizure and Detention 差し押えと留め置き

Part 15: Transitional Provisions 経過規定

Part 16: Consequential Amendments, Repeals, and Coming into Force 規則の改正、廃止、及び発効

食品安全規則(SFCR)は、2019年1月15日に発効したが、特定の要求事項については、食品の種類、事業活動のタイプや規模によっては、2020年及び2021年に適用となる。

食品安全規則(SFCR)の施行に際し、事業者の適切な理解を助けるため、「食品安全規則の理解のために(Understanding Safe Food for Canadians Regulations)」が公表されており、以下に、同規則(SFCR)の主要な部分である食品安全規定としての、予防的管理(Part 4)及びトレーサビリティ(Part 5)の要点について説明した。

2. 予防的管理(Preventive Controls)及び予防管理計画(Preventive Control Plan: PCP)

食品安全規則(SFCR)の Part 4 には、の食品安全規定の大部分が含まれており、2 つの重要な概念、即ち、予防的管理(Preventive Controls)及び予防管理計画(Preventive Control Plan)を取り上げている。

- 予防的管理(Preventive Controls)とは、食品に対するリスクを管理し、屠殺作業中の食用動物の人道的な扱いを管理するためのシステムを形成する手段の組み合わせを指す。
 - 食品の安全性に関する予防管理は、国際的に受け入れられている CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE(CXC 1-1969)に基づいている。
 - 食肉製品の原料となる食用動物の人道的な扱いに関する予防的管理は、国際獣疫事務局(World Organization for Animal Health: OIE)の「陸生動物衛生規範(Terrestrial Animal Health Code) - 動物の屠殺(Slaughter of Animals)」の勧告に沿ったものである。
- 食品安全規則(SFCR)の予防管理要件は、ライセンス保有者だけでなく、事業を行うためにライセンスを必要としない人にも適用される。例えば、予防管理要件は、生鮮果実や野菜の栽培者や収穫者、輸出や州間貿易のために運搬船で魚を扱う人に適用されるが、これらの活動は常にライセンスの必要性を誘発するわけではない。
- 予防的管理要件を遵守する必要がある場合とその時期についての詳細は、SFCR のタイムラインを参照。
- 予防管理計画(PCP)とは、食品や食用動物の人道的な扱いに対するリスクをどのように特定し、管理するかを詳細に記述した文書である。PCP には、包装、ラベリング、格付、識別基準に関する要素も含まれている。
- 食品安全規則(SFCR)の第 86 条から第 89 条では、一部の小規模事業者を除き、食品事業者は書面による PCP を作成し、保管し、維持することが求められている。
 - Part 15 経過規定(Transitional Provisions)では、特定の事業者に PCP を作成するための時間を与える段階的な実施方法が概説されている。
 - 予防管理計画の要件を遵守する必要がある場合とその時期についての詳細は、予防管理計画の対話型ツールを参照。
- なお、Part 4: 予防的管理は、以下の通り、6 部(Divisions)から構成されている。

Part 4: 予防的管理

第 1 部: 解釈と応用

- Part 4 に特有の定義とその適用を提供している。

第 2 部: 生物学的、化学的及び物理的ハザード/危険性

- 食品が汚染される危険性がある生物学的、化学的及び物理的ハザード/危険性の決定と管理が必要である。

第 3 部: 処理とプロセス

- 密封容器に包装された低酸性食品で、加工後に冷蔵又は冷凍保存されていない場合には、予定された処理を適用する必要がある。

第 4 部: 設立の維持管理及び運営

- 第 50 条から第 81 条の予防管理要件を満たす方法で事業所が維持管理され、運営されることを要求。

◇ **細目 A: 運営者の責任**

- 第 50 条から第 81 条の要件を満たすように施設を維持し、運営することを事業者に要求。

◇ **細目 B: 衛生、害虫駆除、非食品**

- 食品への汚染の危険性がない方法で衛生管理が行われていることを要求。
- 害虫を施設から排除することを要求。
- 潤滑油や洗浄剤などの食品以外の薬剤が、食品を汚染する危険性がないように識別され、適切に使用されていることが求められている。

◇ **細目 C: 運搬及び設備**

- 汚染を防ぐために、搬送物や設備の設計、建設、維持管理が必要。

◇ **細目 D: 施設に関する条件**

- 汚染源を防止又は管理するために、施設の外部と内部が維持されていることを要求。
- 食用動物のために安全な足場を必要とする
- 従業員の衛生的な行動が可能となるための施設(手洗いや消毒ステーションなど)を必要とする。

◇ **細目 E: 荷降ろし、積み込み、保管**

- 食品を汚染しない方法で積み下ろしを行うことを要求。
- 食品とその原材料、包装、ラベルが保管中に汚染から保護されていることを要求。

◇ **細目 F: 能力/力量**

- 労働者は、安全な食品の取り扱い方法と加工についての訓練を受け、知識を持つことが必要(自分の役割に応じて)。

◇ **細目 G: 衛生**

- 食品を取り扱う際には、適切な服装、ヘアネット、ひげネット、手袋などを着用することが必要。
- 食品を汚染する可能性のある状態にある者は、食品を取り扱う施設の区域から排除されるよう要求。

第 5 部 調査・届出・苦情・リコール

- 潜在的なコンプライアンス違反や食品安全性の問題が確認された場合は、調査が必要。
- 人の健康へのリスクがある場合には、直ちに CFIA への通知と処置が必要。
- 苦情を処理し、調査するための書面化された手順が必要。
- 影響を受けた食品を流通チェーンから排除するために、書面によるリコール手順を実施し、テストを行うことを要求。

第 6 部 予防管理計画(Preventive Control Plan)

- ライセンス保有者は、食品又は食用動物に関して行うライセンスで特定された活動について、第 89 条の要件を満たす書面による予防管理計画を作成し、保管し、維持することを要求。
- PCP 要件の例外を提供。

3. トレーサビリティ (Traceability)

- トレーサビリティの要求事項は、コーデックスの原則に基づいている。即ち、食品を提供された人に至るまでのトレーサビリティと、直接の供給者に至るまでのトレーサビリティである。

トレーサビリティ/製品の追跡とは:生産、加工、流通の特定の段階を経て、食品の動きを追跡する能力。
(コーデックス一般原則部会(CCGP)によって開発され、2004年にコーデックス委員会(CAC)によって採択)

- 本パートでは、以下の要件について概説している。

- 誰がトレーサビリティ要件を遵守する必要があるか
- 食品を識別するために、トレーサビリティ文書にどのような情報を記載しなければならないか(食品の普通名称、ロットコード、その他の固有の識別子など、該当する場合)。
- トレーサビリティ文書をどのくらいの期間保管しなければならないか、いつまでに提供しなければならないか
- トレーサビリティを可能にするための表示要件
- 例外