

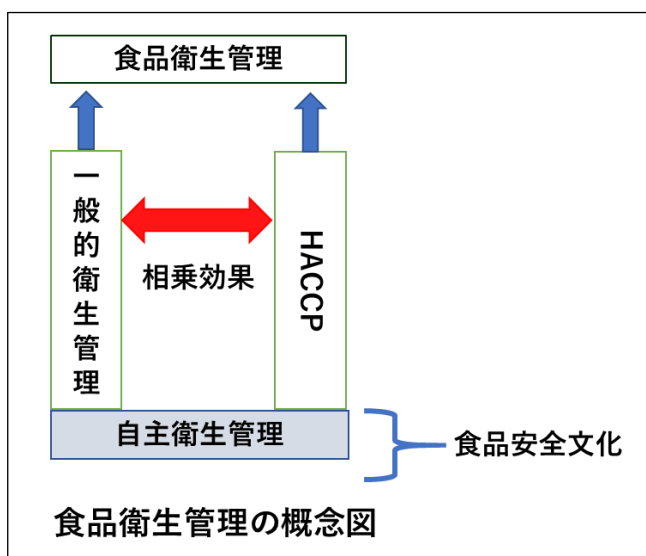
食品安全文化 (Food safety culture) とは・・・

宮地 竜郎

近年、NPO HACCP 実践研究会会員の皆さまや食品関連の学術雑誌、食品メーカーのホームページ等で、「食品安全文化」の文言を頻繁に見聞きします。

Microsoft 版の Chat GPT である Copilot で「食品安全文化について教えてください。」と入力すると、「食品安全文化 (Food safety culture) とは、食品事業者の組織全体において、食品安全に対する考え方や行動に影響を与える共有された価値観、信念、規範のことです。これは、食品の安全な製造と取り扱いを確保するために、経営者から従業員まで全員が一体となって取り組むことを意味します。食品安全文化は、HACCP システムの土台となり、効果的な食品安全管理の前提条件とされています。」との回答が生成され、おおむねこの回答で正しいと思われます。

私は当研究会の HACCP 実務者講座 (3 日間研修) において、初日目の HACCP システムの原理的な解説を担当しています。その際、食品衛生管理全般における HACCP の立ち位置を下図を用いて説明しています。HACCP が制度化されたことで、食品工場においてはともに食品衛生法で規定されている一般的衛生管理と HACCP を同時に立ち上げることが求められます。さらに、一般的衛生管理と HACCP を下支えするものとして、法律では義務付けられていない食品工場における 5S 活動等の自主衛生管理が大切であると説明してきました。これは全く新しいことではなく、従来から食品工場で行われてきたことです。自主衛生管理とは、食品安全文化に基づいた企業や従業員ひとりひとりの衛生管理を指します。食品安全文化がしっかりと根付いている組織では、従業員が自主的に衛生管理を行う意識が高まり、結果として食品の安全性の向上につながります。近年、「食品安全文化」が注目されるのは、FFSC22000 等、HACCP システムを含んだ民間認証に世界基準



のお墨付きを与える GFSI (世界食品安全イニシアチブ) がこの語句を上記下線部の通り定義し、コーデックス委員会により近年改訂された CODEX HACCP2020 の文書にも「食品安全文化」の語が採用されていることにあります。すなわち、法律で定められている一般的衛生管理と HACCP にだけに力を入れただけでは不十分で、効果的な食品衛生管理には食品安全文化の醸成が不可欠であることが認識されたからなのだと思います。