

HACCP システムの 考え方

Kazuo Hisa
日佐 和夫



大阪府立大学
食品安全科学研究センター／微生物制御研究センター
客員教授

1946年生まれ、大阪市出身。69年農林省水産大学校製造学科（現国研水産研究・教育機構水産大学校）卒業、同増殖学科研究科中退、大阪府立大学農学部獣医学科研究生。その後、スーパーマーケット品質管理、衛生管理会社などを経て、東京海洋大学大学院食品流通安全管理専攻教授、2012年退職。現在、数社の顧問を務める。（一社）全国スーパーマーケット協会「食品安全技術専門会議」委員長。

HACCP 制度化への対応

第 3 回

HACCP システムと PL 法

2020年6月にHACCP制度が施行された（猶予期間1年間）。この制度は、わが国の衛生管理レベル向上のためというより、HACCPに関するグローバルな法整備が諸外国と比べ遅れていたため制定されたものである。また制度の運用は、業界団体が作成した食品製造品目（群）別HACCP手引書を「技術検討会」で審議し、了承されたものを厚生労働省HPに掲載するという、従来と異なる対応が取られている。

一方、PL（製造物責任）法（1994年7月1日法律第85号）は、「製造物の欠陥により損害が生じた場合の製造業者等の損害賠償責任について定めた法律」である。特徴は、民法の不法行為（709条）の定める「過失責任主義」とは異なり、被害者が製造者に対して「過失責任」を証明することなく「欠陥の事実」で損害賠償請求できる点で、すなわち消費者が立証すべき要件を「過失」という主観的要件から「欠陥」という客観的要件とし、欠陥のある製造物に起因した事故に対する消費者の救済・保護を目的としている。

このような背景の下、PL法施行（1995年）から2016年までの約20年間に432事例のPL裁判が提起され、第1位は産業機器・設備の27.1%、食品は9.3%と第

4位だった¹⁾。そのうち食品8事例（菓子、紙容器飲料、学校給食、缶飲料、輸入食肉、ゼリー、ステーキ、塩蔵きのこ）について、PL法とその対策であるHACCPシステムとの関係において「訴訟の争点分析」を裁判記録から明らかにした研究が報告された²⁾。本報告では、裁判で争点になった三つの欠陥類型（設計開発・製造・指示警告）は合計13件、そのうち設計開発が6件、製造が5件、指示警告が2件と三つの欠陥類型全

てが審議・追及され、製造より設計開発の欠陥の方がより多く裁判の争点になっていたことが分かる。

このことから、HACCP制度における食品衛生管理の視点では、製造工程を中心に考えることも重要であるが、今後は食品の設計・開発段階において食品総合

安全管理として全ての欠陥類型を考慮に入れてHACCPシステムを構築することが重要と考える。さらに、HACCPプランを作成することを目的にするのではなく、安全な食品の製造と企業防衛の観点からPL法対策との関係を考え、HACCPシステムの取り組みの充実が図られることを期待する。

1) 内閣府（2015）：「消費者行政の推進に関する世論調査」（2016年8月10日）

2) 川瀬・豊福・日佐・岡本：食品事故の製造物責任訴訟における争点分析に基づくHACCPの重点取り組み項目の検討、社会技術研究論文集Vol.14、134-145（2017）

