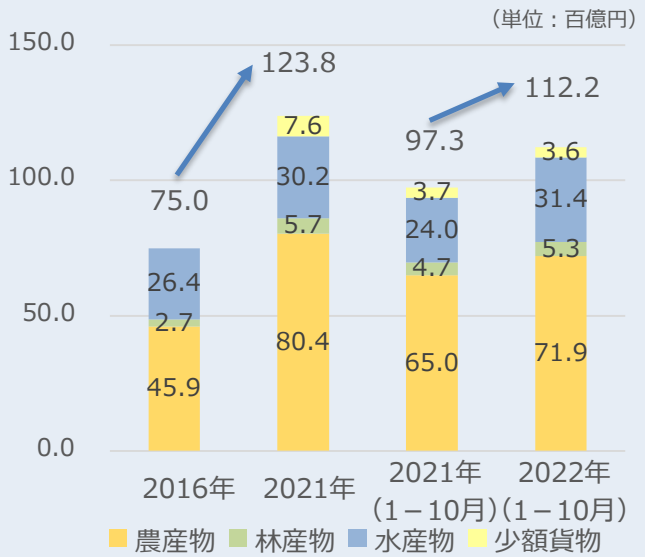
海外販路拡大に向けた日本の取り組み～輸出に必要なHACCPの考え方～

日本の農林水産物・食品の輸出額は増加傾向にあり、2021年には初めて1兆円を突破しました。今後予想される国内の人口減少や政府の輸出支援策の拡充等を背景に、海外市場へ販路拡大を検討される事業者さまが多いことから、今回は、農林水産物・食品の輸出にかかる食の衛生管理の基本である「**HACCP**（ハサップ）」に関する情報をお届けします。

日本の輸出の現状と拡大に向けた足元の取り組み



（出典：財務省「貿易統計」を基に当行作成）

2021年の農林水産物・食品の輸出額は、5年前の2016年と比較すると**約1.65倍**増加しています。2022年速報値においても、前年実績を上回るペースで推移し、昨年より1ヵ月早い10月に1兆円を突破しました。

日本政府は、2025年に2兆円、2030年に5兆円の農林水産物・食品の輸出を目標としており、具体的な方策を「**農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略**」として取りまとめています。目標の早期達成に向け、 2022年12月5日の同戦略の改訂発表では29番目の輸出重点項目として「**錦鯉**」が追加されました。

～「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」の輸出重点項目について～

輸出重点項目	海外で評価される日本の強み	2019年実績	2025年目標
牛肉	和牛として世界中で認められ、人気が高く、引き続き輸出の伸びに期待。	297億円	1,600億円
ソース混合調味料	カレールウなど日本食の普及とともに日本を代表する味に成長。	360億円	850億円
清涼飲料水	緑茶飲料など日本の味が人気となり、伸び率が高い。	304億円	786億円

（輸出重点項目29項目中、2025年目標金額上位3位まで掲載）

上記以外の輸出重点項目								
豚肉	鶏肉	鶏卵	菓子	りんご	ぶどう	もも	かんきつ	いちご
かき かき加工品	かんしょ等	切り花	茶	製材	合板	ぶり	たい	ホタテ貝
真珠	清酒 （日本酒）	味噌 醤油	牛乳 乳製品	ウイスキー	錦鯉	本格焼酎 泡盛	コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品	

項目ごとに今後の輸出目標や戦略等が示されており、多くの項目において輸出先の食品規制に併せたHACCP等の衛生管理の整備が掲げられています。次ページより「HACCP」について解説していきます。

Copyright © The 77 Bank, Ltd. All rights reserved.

HACCPとは

HACCPとは、FAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同機関であるCodex（国際食品規格）委員会から発表されている国際的な食品衛生管理規格です。1960年代にアメリカのNASAで策定された食品安全管理手法であり、その始まりは宇宙食の開発と深く関係しています。それ以降、HACCPの合理性が認められ、世界的に広まっていきました。

日本では、2020年6月から全食品事業者のHACCP導入が法律にて定められ、翌6月より衛生管理計画の作成が義務付けられています。

Hazard 危害　Analysis 分析

HA　危害要因分析

有害な微生物、化学物質や異物が、原材料由来や製造過程で食品中に混入・増殖することで発生する可能性がある「危害」を予測して、管理する方法を明確にし、ルール化する。

Critical 重要　Control 管理　Point 点

CCP　重要管理点

食品中の危害要因に対して健康を損なわない程度にまで確実に減少・除去するために、HA（危害要因分析）に基づき、特に重要な製造・加工工程を管理する。

※HACCPは、ISO22000やFSSC22000のような認証規格と関連付けられることが多いことから、**認証規格**であると思われることも多いですが、HACCPはあくまで衛生管理の手法です。そのため、HACCPを「**導入**」することと、第三者機関に「**認定**」を受けることには、大きな違いがあることに注意が必要です。

日本における事業規模ごとのHACCPへの対応

大規模事業者 （食品取扱従事者数が**50人以上**の事業場）	小規模事業者 （食品取扱従事者数が**50人未満**の事業場）
HACCPに基づく衛生管理	**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**
HACCPの7原則に基づき、食品事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。	各業界団体により作成された手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

～主要国・地域のHACCP導入時期について～

E　U	EU加盟国では2006年から、一次生産を除く全ての食品の生産・加工・流通事業者に対して、HACCPを取り入れた衛生管理を義務づけています。
アメリカ	水産食品や食肉などを対象とした限定的なHACCPの義務化を1997年に開始しています。2011年に成立した食品安全強化法（FSMA）により、HACCP義務化の対象範囲はさらに広くなりました。
中　国	2009年より食品安全法においてHACCP導入による食品安全管理水準の向上を奨励しました。

日本と比較し、主要国では、早い段階から「HACCP」に基づく管理手法が取り入れられています。日本からの輸出に際しては、従前より取り入れられていた「HACCP」の考え方に加え、独自に定める食品安全基準を満たす必要がある等、各国の規制に応じた対応が求められる場合があります。次ページでは、日本からEUへの食品輸出に関する規制について解説します。

Copyright © The 77 Bank, Ltd. All rights reserved.

衛生管理の規制が厳しい国への輸出対応について～EU向け輸出～

ＥＵ向け輸出は、HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、EU HACCP等の輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）を満たす必要があり、認定の難易度は非常に高いと言われています。

ここでは、特に規制が厳しいとされる**混合食品**と**水産食品**について、解説していきます。

一般的なEU向け輸出における各フェーズでの注意事項

日本国内

産地・工場

【輸入規制】
✓ 放射性物質の検査証明、産地証明の対象品目・地域がある。

EUの水際規制

動植物検疫

【動物性原材料を含む食品】
✓ 生鮮豚肉の輸出は認められていない等
【植物検疫】

食品安全規制

【HACCP等の衛生基準】
✓ **EU HACCP**への対応
【残留農薬基準】【添加物基準】
【アレルゲンのラベル表示】

混合食品について

EUでは、動物性加工済原料及び植物性原料の両方を含む食品を「**混合食品**」として独自に規制しています（ソーセージやかまぼこ等畜産水物を主原料とした加工品は混合食品に含まれません）。**混合食品**の規制（2021年4月21日から）は、EU認定施設で製造された動物性加工済原料の使用有無や温度管理の要否等から分類され、輸出にあたっては、カテゴリー毎に必要となる手続きが異なります。

分類		品目（例）	製造施設のEU認定の要否	
			最終製品	動物性加工済原料
混合食品	カテゴリー1 ・温度管理が必要	冷凍食品	不要（HACCPに沿った衛生管理が必要）	必要
	カテゴリー2 ・温度管理が不要 ・肉背品を含む	ラーメンスープ		
	カテゴリー3 ・温度管理不要であって、カテゴリー2以外のもの	だし入り味噌 めんつゆ 和菓子		
【参考】畜水産加工品		ソーセージ かまぼこ	必要	

水産食品について

生産から輸出までのフードチェーン全体で管理を行うよう要求されており、輸出を行うためには、生産（養殖場等）から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要があります。

POINT

①担当機関の認定及び登録が必要
②輸出毎に衛生証明書の発行が義務付け
③養殖魚介類等への残留モニタリング検査が必要
④水産食品ごとの規制等に注意が必要

※EU HACCP認定加工施設は、輸出製品を製造する場合に、登録された漁船、養殖場等の水産物しか取扱えません。施設は、「認定施設」と「登録施設等」に分けられます。

Copyright © The 77 Bank, Ltd. All rights reserved.

輸出強化に向けたHACCP等の対応施設の整備について

日本の農林水産物・食品は、海外でニーズがあるにも関わらず、日本からの輸入が規制されている、海外の衛生管理等の規制に対する国内の加工施設が少ない等の理由により輸出ができていないケースが多くあります。

「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」において、今後さらなる**輸出拡大**のため、厚生労働省及び農林水産省が連携し、各認定施設増加に向けた支援を行うとされています。

～日本の輸出相手国・地域上位～

2022年1月ー10月実績	
1位	中国（2,293億円）
2位	アメリカ（1,655億円）
3位	香港（1,640億円）
4位	台湾（1,117億円）
5位	ベトナム（573億円）
ー	EU（575億円）

項目	内容（輸出先国等）	実績件数（2020年）	目標件数（2025年）
牛肉処理施設	米国、EU、香港等	15	25
	台湾、シンガポール等	25	40
豚肉処理施設	シンガポール、タイ等	8	13
食鳥処理施設	香港、シンガポール、EU等	3	10
鶏卵農場処理施設	シンガポール、米国	12	20
農産物流通加工施設	輸出先国のニーズに応じた加工、品質管理等への対応	48	120
木材加工施設	米国、中国、韓国、台湾等	5	25
水産加工施設	米国	484	760
	中国	1,554	18,500
	EU	83	135
食品製造施設	国際認証取得（ISO22000、FSSG22000、JFS-Cなど）	2,219	4,500
水産物産地市場	EU	1	4
卸売市場	HACCP対応化	1	4
	大ロット化	1	9

（出典：農林水産省「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を基に当行作成）

おわりに

食品製造・流通のグローバル化が進展し、「食」の安全性向上は世界共通の課題と考えられており、国際的な衛生管理の認証・規格等の取得に関するニーズは、今後更に高まって行くことが予想されます。また、日本政府も円安メリットを活かし海外展開を検討する企業1万社に対する支援を謳うなど、輸出拡大に向けた政策を随時発表しています。今後、海外市場へ展開を検討している場合は、各種政策の補助金等を活用しながら、輸出相手国に合わせた衛生管理の基準をクリアすることが1つの効果的な方法となります。

12月5日実施の当行主催セミナー
「Global Times NEXT～輸出と為替の『みかた』～」の様子

七十七銀行では、海外販路拡大に向けた情報提供や、提携機関のご紹介等、幅広いご相談を受付けています。ご希望の際は、お取引のある当行本支店までお気軽にお申し付けください。

【お問合せ先】
七十七銀行 市場国際部 アジアビジネス支援室
TEL.022－211－9880

【Global Letter NEXT ホームページ】
その他の記事はこちらからご覧ください。
https://www.77bank.co.jp/kokusai/globalletter_next/

Copyright © The 77 Bank, Ltd. All rights reserved.