

「快報 風険消息」は、中国に拠点をお持ちの企業の皆様にお届けするリスク情報誌「中国風険消息」の速報版です。

2021年3月5日

社員食堂の食品安全に関する管理責任

中国では、一定規模以上の工場や倉庫では、社員食堂を設けているケースがほとんどです。社員食堂の運営形態は、自社運営、給食業者への委託、調理済み食材の配送などがあります。中国の食品安全法(第五十七条、第二百二十六条)によると、いずれの形態においても、法的には事業主が社員食堂の運営について主体的な責任を負い、食品安全に関する管理を実施しなければならないとされています。従って、給食業者へ委託している場合であっても、事業主は食品安全の体制を整備し、主要責任者としての管理を実施しなければなりません。

1. 社員食堂における食品安全に関する処罰事例

2013年6月、広東省東莞市の事業主Aの社員食堂で、食品の管理不備による細菌性食中毒が発生し、社員食堂を運営する給食業者Bが処罰を受けました。これに加えて司法当局は、食品安全法の規定により、事業主Aも食品安全の第一責任者となるため、法律的な責任を負うと判断しました。

「中国市場の監督管理行政処罰文書網」によれば、「社員食堂」に関する行政処罰の決定書は2019年以降で47件あります。これらを見ると、事業主(学食の場合は学校経営者)が処罰対象となるケースが多く見られます。事業主にとっては、自社運営であるかどうかにかかわらず、食堂の安全管理が不十分な場合には、処罰をうける可能性があるといえます。社員食堂の食品安全に関する行政処罰の事例について、表1に示します。

表1. 社員食堂の食品安全に関する行政処罰の事例

発生日時	都市	処罰内容
2019年 2月	広東省 広州市	社員数名が食堂で食事をした後に体調を崩した。疾病管理センターが食堂の料理を検査したところ、ある料理の「亜硝酸塩」の含有量が基準値を超えており、食品安全の国家基準に違反していることが判明した。国家食品薬品监督管理局は、事業主に対して10万円の罰金を科した。
2020年 7月	山東省 栖霞市	栖霞市の市場监督管理局が食堂で使用される鶏卵について抜き取り検査を行ったところ、その安全管理が不十分であるとされた。当局は、事業主に対して2千円の罰金を科した。
2020年 7月	江西省 南昌市	食堂で賞味期限の切れた食品が提供された。「食品安全法」に違反したとして、事業主は1万円の罰金を科された。

2020年 9月	海南省 海口市	市場監督管理局が、ある社員食堂を検査したところ、「食品経営許可証」の手続きを行っていないことが判明した。無許可で飲食サービス活動を行ったとして、食堂が直ちに使用停止されたとともに、事業主は5万円の罰金を科された。
-------------	------------	--

2. 食堂の安全管理責任および関連法規に関する文書

事業主による社員食堂の主な運営形態は、「①自社運営」「②外部サービス業者への外注」「③外部サービス業者による配送委託」「④従業員への食事場所の提供」の4つといえます。

このうち④を除き、①～③は飲食サービスの運営行為を伴います。その場合、事業主は「食品安全法」、「飲食サービス許可管理方法」、「飲食サービス食品安全監督管理方法」、「飲食サービス許可審査規範」、「飲食サービス食品安全操作規範」などの法規を理解し、遵守する義務が生じます。

一方で、前述した法規類は、条項や記載内容が多岐にわたる上、抽象的な表現も少なくないため、社員食堂を運営する中で、事業主を含む管理者らがすべての文書を確実に理解することは難しいと考えられます。従って、各政府部門は、より実務的な規定やガイドラインを公開しています。これらのうち、社員食堂の安全管理に有用と思われるものを表2に示します。

表2.. 社員食堂の食品安全に関する主な規定・ガイドライン

国家 文書	<ul style="list-style-type: none"> 『食品销售者食品安全主体责任指南（试行）』（2020.09） 『关于监督食品生产经营者严格落实食品安全主体责任的通告』（2015.6）
地方 文書	<ul style="list-style-type: none"> 上海市食品生产企业、食品生产加工小作坊食品安全主体责任清单（2020.7） 上海市市场监督管理局关于开展单位食堂食品安全专项治理行动（2020.7） 天津市食品经营者食品安全主体责任清单（2020.7） 江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任规定（试行）（2020.12） 苏州市关于进一步督促食品生产经营者落实食品安全主体责任的通知（2019.11） 广东省关于食品药品生产经营企业落实主体责任的规定（2017.3） 广东省卫生和计划生育委员会关于企业食堂食品安全管理的规定（2017.4） 河北省市场监督管理局关于进一步加强单位食堂食品安全监管工作的通知（2020.12）など。

3. 食堂の食品安全に求められる事項

上述した規定やガイドラインをもとに、事業主が食品安全に関する管理責任を果たすために自主的に点検・実施すべき事項を表3に整理します。(詳細は原典を参照してください。)

表3. 食堂の管理者が自主的に点検すべき項目

項目	確認事項	
経営資格	<input type="checkbox"/>	法律に基づく許可の取得、許可証に明示された事項に基づく活動の実施、許可証の公示を行っているか。
体制構築	<input type="checkbox"/>	食品安全マネジメントシステムを構築し、専任(もしくは兼任)の食品安全管理員を配置しているか。
人員管理	<input type="checkbox"/>	食堂従業員への健康教育を強化しているか。
	<input type="checkbox"/>	食品安全管理員は朝の検査制度を実行しているか。また、風邪・発熱・咳・下痢および皮膚の傷や感染症などの症状がある従業員の出勤を禁止しているか。
	<input type="checkbox"/>	食堂従業員の健康記録を作成しているか。
	<input type="checkbox"/>	直接口に入れる食品と接触する作業従事者は、有効な健康証明書を取得しているか。食品加工の全てのプロセスにおいて、清潔な作業服・帽子とマスクを着用しているか。
原料管理	<input type="checkbox"/>	食材の供給業者は関連する合法的な資格を有しているか。食材の供給ルートを固定しているか。食材の供給業者と契約を締結し、食品安全に関する相互の責任と義務を明確にしているか。
	<input type="checkbox"/>	食品原料の安全性に関する証書等の発行を求めているか。受入検査体制を構築しているか。家畜・家禽肉、その調理製品の合格証明、取引証明書などの検査を適切に行い、台帳記録を作成しているか。
	<input type="checkbox"/>	食品提供場所での家畜・家禽の飼育や屠殺を禁止しているか。
環境管理	<input type="checkbox"/>	食品加工作業場所に必要な手洗い施設を追加し、手指が汚染される可能性がある際には、速やかに洗浄・消毒できるようにしているか。
	<input type="checkbox"/>	食品安全に関する法規及び「飲食サービス食品安全操作規範」の要求に従い、食品加工プロセスが衛生基準を満たしていることを確認しているか。
	<input type="checkbox"/>	加工場所の環境、壁・天井・ドア窓・床を清潔に保ち、排水を滞留させないようにすることにより、ネズミ・ゴキブリ・ハエなどの害虫およびそれらの繁殖を防止しているか。
	<input type="checkbox"/>	生の食品と加熱調理済の食品の相互汚染を防止するため、以下の点を徹底しているか。 「食品が十分に加熱されていることを確認する」「各食品の容器・冷蔵庫の保管場所を分ける」「各食品の加工プロセスを分ける」「各食品を専属者に調理させる」「冷製食品・生の食品の提供を少なくする」
	<input type="checkbox"/>	飲食用具は洗浄・消毒後に使用することを厳守し、飲食用具の洗浄・消毒は「飲食サービス食品安全操作規範」の「付録 推奨する食器洗浄・消毒方法」を参照しているか。

外注管理	<input type="checkbox"/>	事業主は自社の食品安全の主体责任を負い、給食業者における食品安全管理体制の導入有無について検査、指導を行っているか。
	<input type="checkbox"/>	合法的な資格を持たず、食品安全に関する信用履歴に問題がある経営者に食堂運営を請け負わせていないか。
	<input type="checkbox"/>	配送方法・配送時間は食品安全規定の要求を満たしているか。
その他	<input type="checkbox"/>	食事場所は、身体に有害な物質を取り扱う職場と隣接しておらず、十分な数の手洗い施設を有しているか。
	<input type="checkbox"/>	食品安全責任保険への加入を奨励する。

「食品安全法」では、食品安全責任保険への加入は、義務ではなく奨励に留まっていますが、一部の地方政府は保険加入に関して具体的な条件を示しています。

例えば、上海市政府は、2017年に「上海市食品安全条例」を公布し、第六十八条では「食品生産経営者の食品安全責任保険への加入を奨励する。高リスク食品生産経営企業(表4)に該当する場合は、食品安全のリスクの防止・軽減のために、食品安全責任保険に加入すべきである。」としています。今後、上海以外の省市についても、類似の条件が課される可能性があり、地域ごとの動向に注意する必要があります。

表4. 上海市高リスク食品生産経営企業リスト

番号	企業タイプ	食品カテゴリー	カテゴリー詳細	
1	食品生産企業	食用植物油	食用植物油(詰め替えは除く)	
2		肉製品	加熱加工肉製品	
			発酵肉製品	
3		乳製品	液体乳	
			粉乳	
			その他の乳製品	
4			パック詰め冷蔵食品	パック詰め冷蔵食品
5			冷凍飲料	冷凍ドリンク(食用氷、甘味氷は除く)
6			生食の水産物	生食の水産物
7			特殊な医学用途の調合食品	特殊な医学用途の調合食品
8			乳幼児用調整食品	乳幼児用調整粉乳
9	特殊食品	乳幼児用シリアル補助食品		
		乳幼児缶詰補助食品		
		その他の特殊食品		
10		インスタント野菜果物	インスタント野菜果物	
11		健康食品	各種健康食品	

12	食品経営 企業	配送	弁当
			セントラルキッチン
13		即席食品	低温加工菓子
14		大型以上の飲食店	
15	制限額以上の飲食チェーン店*		

*制限額以上の飲食チェーン店とは、年売上高が 200 万元以上の飲食企業(国家統計局)を指す。

参考資料

1. 各地政府、市場監督管理局のオフィシャルサイト
2. タイトル画像は、千図網(www.58pic.com)の許可を得て使用しています

以上

執筆:インターリスク上海 コンサルティング部 主管 鄭天罡

瑛得管理諮詢(上海)は、中国・上海に設立されたMS&ADインシュアランスグループに属するリスクマネジメント会社であり、お客様の工場・倉庫等へのリスク調査や、BCP策定等の各種リスクコンサルティングサービスを提供させて頂いております。お問い合わせ・お申し込み等は、下記の弊社お問い合わせ先までお気軽にお寄せ下さい。

<お問い合わせ先>

瑛得管理諮詢(上海)有限公司 (日本語表記: インターリスク上海)

上海市浦東新区世紀大道 100 号 上海環球金融中心 34 階 T10-2 室

TEL:+86-(0)21-6841-0611(代表)