

2026 年を迎えるにあたって

食品安全教育研究所

河岸宏和

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>

横浜ゴム三島工場事件を踏まえた

HACCP・安全衛生と一体で考える食品工場の注意点

2025 年の年末に発生した、タイヤ工場が発生した事件は、工場における安全が「設備やルールだけでは守れない」ことを強く示しました。食品工場においては、HACCP による食品安全管理と、労働安全衛生は本来切り離せない関係にあります。人の安全が脅かされる環境では、食品の安全も成立しません。

HACCP では、危害要因を分析し、重要管理点（CCP）を管理することが求められますが、その前提条件プログラム（PRP）として「作業環境の安全」「従業員の健康と行動管理」があります。事件や暴力、不審行動が発生すれば、作業の中断、ラインの混乱、異物混入、温度逸脱、記録漏れなど、HACCP 管理そのものが破綻する危険性があります。つまり、人の安全確保は HACCP の基盤なのです。

まず、入退場管理の徹底は、異物混入防止と防犯・安全の両面から重要です。食品工場では帽子や白衣、手洗いの確認を行います。それに加えて「誰が・いつ・どこに入るのか」を明確にすることが必要です。従業員、派遣社員、外部業者の行動範囲を区分し、不審な行動を見逃さない体制は、HACCP の一般衛生管理と直結します。

次に、非常時対応と CCP 管理の関係を明確にしておくことが重要です。非常ベルが鳴った際には、「製品をどうするか」「ラインをどう止めるか」「再開時にどこを確認するか」を事前に決めておかなければなりません。非常事態では人命最優先ですが、その後の再稼働時に、温度、時間、清掃、記録の確認を怠れば、食品事故につながります。非常ベル訓練を、避難訓練だけで終わらせず、HACCP 復旧手順まで含めて実施することが求められます。

また、職場の心理的安全性も、HACCP 運用に大きく影響します。不安やストレスを抱

えた従業員は、異常に気付いても報告をためらう傾向があります。これは、危害要因の見逃しにつながります。「異常を言い出せる職場」「止める判断を評価する文化」をつくることは、労働安全だけでなく、HACCPの有効性を高めることでもあります。

さらに、管理者の役割は極めて重要です。生産優先の姿勢が現場に伝わると、安全衛生もHACCPも形骸化します。工場長や管理者は、「安全が確保できない状態では製造しない」「人の安全を守ることが品質を守ること」という明確なメッセージを、日常の行動で示す必要があります。

横浜ゴム三島工場事件は、食品工場にとっても決して他人事ではありません。HACCP、安全衛生、防犯・危機管理を一体として捉え、日常管理と訓練を積み重ねることが、従業員の命を守り、食品の安全と企業の信頼を守る唯一の道なのです。

以上