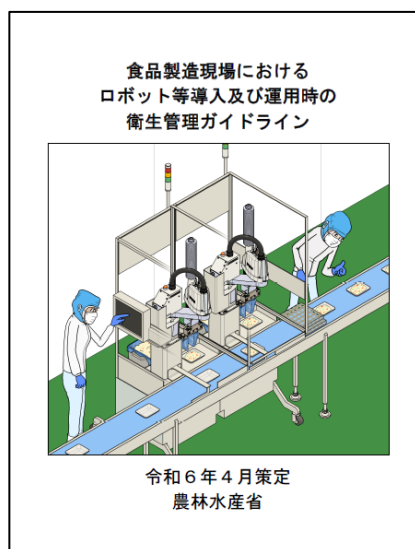


「食品製造現場におけるロボット等導入及び 運用時の衛生管理ガイドライン」を策定！

～食品製造現場への先端技術導入を後押しします～

農林水産省は、食品製造業の労働生産性向上に向け、製造現場へのロボット等の先端技術の導入を推進しています。一方、HACCPに沿った衛生管理に対応したロボット等導入の指針が存在しておらず、導入が進まない一因となっていました。そこで、業界関係者の協力を得ながら、ロボット等の先端技術を衛生的に使用するための留意点等をまとめたガイドラインを策定し、公開しました。



1. 背景

食品製造業は、私たちの日々の生活に欠かせない食料品の安定供給を担う非常に重要な産業でありながら、他の製造業の6割程度に留まる低い労働生産性

が課題となっています。この課題解決に向けては、近年発展が著しいロボットをはじめとした先端技術の活用が有効と考えられます。

一方、令和3年6月には食品衛生法に基づき、原則全ての食品事業者 HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられました。ロボット等の先端技術を食品製造現場へ導入する際には、システムインテグレーター（以下「SIer」という。）や機械メーカーにおいても HACCP に沿った衛生管理を理解しこれに対応する必要がありますが、その指針等が存在しておらず、食品製造現場への導入が進まない一因となっていました。

そこで、一般社団法人日本惣菜協会が代表となるコンソーシアムに委託し、SIer や機械メーカー、食品製造事業者の協力を得ながら、ガイドラインを策定しました。本ガイドラインには、ロボット等の先端技術を、食品の安全性を確保しながら衛生的に使用するために検討すべき項目がまとめられています。

2. ガイドラインの内容

本ガイドラインは、

- ・工場にロボット等を導入しようとしている食品製造事業者
- ・食品分野に参入しようとしている機械メーカー、SIer

に役立てていただける内容となっています。各章の内容は以下のとおりです。

内容	
第1章 ガイドラインの基本的な考え方と定義	食品製造現場へのロボット導入プロセスの全体像を解説
第2章 ロボットシステム導入に向けた手順	食適対応ロボットがクリアすべき構造、材質、潤滑剤、表面処理について解説
第3章 食適対応ロボットとして備えるべき機能	
第4章 非食適対応ロボットを使用する場合の留意点と対策	非食適対応ロボットを食品製造現場に導入する際の衛生管理上の危害要因と対策を解説
第5章 ロボットの設置から運用開始前までの留意点	
第6章 ロボット運用開始後の維持管理	ロボットの設置、運用、維持管理の各段階において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説
第7章 教育	SIerと食品製造現場管理者への教育事項を解説
別添 ロボット導入にあたりSIerが実施するチェックリスト	
参考 ①衛生管理教育資料 ②用語解説 ③参考資料一覧	

本ガイドラインがこれまで食品分野を対象としていなかった SIer や機械メーカーの食品分野への参入の手助けになり、食品製造事業者においてもロボット

等の自動化技術の導入を理解するための一助となることを期待しています。

本ガイドラインは以下リンク先に掲載しております。

掲載ページ：<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei.html>

ガイドライン直接リンク：

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/2023_eisei_guideline.pdf



お問合せ先

大臣官房新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室

担当者：西嶋、河合

代表：03-3502-8111（内線：4163）

ダイヤルイン：03-6738-6166