

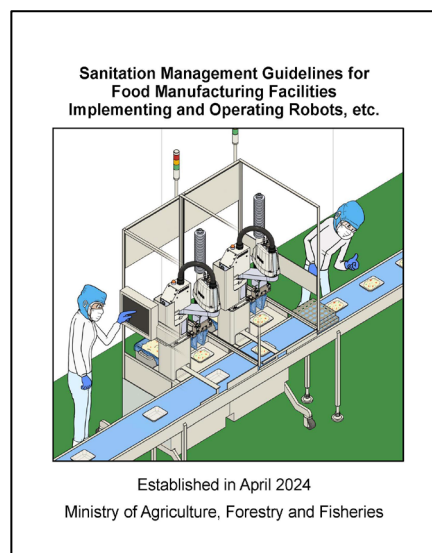
英語版「食品製造現場におけるロボット等導入及び 運用時の衛生管理ガイドライン」を策定！

～海外の食品工場における先端技術導入も後押しします～

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。

施策の一つとして、令和6年4月には、HACCPに沿った衛生管理に対応したロボット等導入の指針となる、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公表しました。

このたび、日本語版に続き、本ガイドラインを海外に拠点を持つ食品事業者や機械メーカー等に幅広く活用いただくため、英語版のガイドラインを作成しました。



1. 背景

農林水産省は、他の製造業に比べ低い食品製造業の労働生産性を向上させる

ため、ロボットをはじめとした先端技術の活用を推進しています。

一方、令和3年6月の食品衛生法改正により、原則すべての食品事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられたことから、食品製造現場へのロボット等の導入には、HACCPに対応するための指針等が必要になっていました。

そこで、農林水産省は、令和6年4月に、一般社団法人日本惣菜協会を代表とするコンソーシアムに委託して、食品の安全性を確保しながらロボット等の先端技術を衛生的に活用するため検討すべき項目を取りまとめたガイドラインを策定し公表しました。

本ガイドラインの公表後、特に、海外に製造拠点をもちの食品製造事業者等から英語版の作成について要望を受けたことから、このたび、英語版のガイドラインを作成しました。

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（システムインテグレーター）

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。

Content	
Chapter 1: Basic Principle Underlying These Guidelines and Definitions of Key Terms	Explains the overall introduction process for robots in food manufacturing facilities
Chapter 2: Procedure for Robot System Implementation	Explains the structure, materials, lubricants, and surface treatments that food sanitation law compliant robots need to clear
Chapter 3: Essential Functions of Food-Sanitation-Act-Compliant Robots Used in Robot Systems at Food Manufacturing Facilities	Explains the sanitary management hazards and measures when introducing non-food sanitation law compliant robots to food manufacturing facilities.
Chapter 4: Risk Of Using Non-Food-Sanitation-Act-Compliant Robots at Food Manufacturing Facilities, Hazard Factors, and Countermeasures	Explains the confirmation points at each stage of installation, operation, and maintenance of robots, from a food manufacturing facility perspective.
Chapter 5: Points to Attend, from Robot System Installation to Pre-operation	Explains training matters for System Integrators and food manufacturing facility managers.
Chapter 6: Maintenance and Management after Robot Operation Start	
Chapter 7: Training	
Appendix: Checklist for System Integrators Implementing Robot Systems at Food Manufacturing Facilities	
REF: 1) Sanitation Management Training Materials for Those Involved in the Food Industry, 2) Glossary, 3) List of reference Materials	

*System Integrators.: Plan and develop systems for clients that match their needs, and are entrusted with the actual introduction of said systems.

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。

(日) <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei.html>

(英) [Food Industry : MAFF](#)



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、丸山

代表：03-3502-8111（内線：4163）

ダイヤルイン：03-6738-6166