

HACCP 制度化の現状について

- ・ 厚生労働省は、平成 28 年度に実施した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を踏まえ、国内における HACCP 制度化に取り組むことを決定。
- ・ HACCP 制度化について、平成 30 年の国会に食品衛生法改正案を提出予定。
- ・ 制度化にあたり、小規模事業者等への配慮、ガイドラインの作成、導入のためのきめ細かな支援、準備期間の設定等を留意していく予定。
- ・ 都は、国や業界団体等と十分に連携を図りながら、食品等事業者に対してきめ細かな支援を行っていく。
- ・ また、HACCP 導入支援や検証を適切に実施することができるよう、食品衛生監視員の資質向上を図る等の体制強化に努めていく。

【制度化の背景】

- 食品衛生管理の国際標準である HACCP は、先進国を中心に義務化されている。
- 高齢化社会を踏まえた、食中毒リスクは増加が懸念される。
- 危害性のある異物混入による回収告知件数が増加の傾向にある。
- 多くの食中毒の原因は、一般衛生管理の実施の不備にある。
- 国際化や、東京オリンピック・パラリンピック等を見据え、我が国の衛生管理の水準を国内外に示す必要がある。

【制度化の目的】

- HACCP による衛生管理の定着を図り、安全性を更に向上させる。
- 事業者が自ら考える安全性確保の取組を推進できる。
- 全体で取り組むことにより、食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化し、「見える化」されることで、食品の安全性の向上を図ることができる。
- 一般衛生管理の着実な実施ができる。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえた着実な取組を推進できる。

【制度化の概要】

◆制度の対象者

すべての食品事業者

◆食品事業者が求められること

- ・ 衛生管理基準「A」または「B」に基づく衛生管理を必ず実施
- ・ 一般衛生管理や HACCP による衛生管理を示した「衛生管理計画書」を作成
※保健所等への提出などについての詳細は、今後、示される予定

(基準 A)

- ・ コーデックス HACCP の 7 原則を要件とするもの
- ・ 一定規模以上の製造業、提供食品の特性上から基準 A が相応とされる業種 等

(基準 B)

- ・ 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に、必要に応じて重要管理点を設け管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの
※手引書は、各業界団体が国の助言を受けながら段階的に作成
- ・ 小規模事業者や一定の業種等が対象
一定の業種等は、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工や調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多いことに加えて提供食品を変更頻する頻度が高い業種、一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）

【HACCP（ハサップ）による衛生管理】

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、それに基づき製造工程のどの段階でどのような対策をすれば安全に製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することで製品の安全を確保するというもの。

12 の手順を踏むこととなっており、12 手順のうち手順 6 から手順 12 までが「HACCP の 7 原則」と呼ばれている

(HACCP（ハサップ）のはじまり)

- 1960 年代、宇宙食の安全管理のために開発されたのがはじまり
- 1993 年、コーデックス委員会がガイドラインを発表。示された HACCP 導入の 12 手順のうち、6 手順から 12 手順が HACCP の 7 原則
- その後、国際水準の衛生管理として諸外国が HACCP による衛生管理を導入
- 国内では、コーデックスのガイドラインをもとに、食品事業者が行うべき管理運営基準のガイドラインとして、平成 16 年に厚生労働省が各自治体に通知
⇒ 各自治体が条例等として規定

(12 手順、7 原則とは)

手順 1：HACCP チームを編成

手順 2：製品の名称や種類、原材料、添加物などの書き出し

手順 3：製品について、加熱して食べるかそのまま食べるかなどや、誰が食べるかなどを確認

手順 4：製造工程図を作成（原材料の仕入れから最終製品の出荷までの工程図）

手順 5：製造工程図と、現場の状況や認識とにズレがないか確認

手順 6（原則 1）：

各工程で危害要因になりそうなものを洗い出し、分析し、対処方法を検討

手順 7（原則 2）：

危害要因を取り除くための重要管理点を決定

※加熱殺菌など、安全を管理するために重要な工程

手順 8（原則 3）：

定めた重要管理点で、危害を適切に排除できるか判定するための管理基準を決定 ※製品に応じた中心温度と加熱時間を設定するなど

手順 9（原則 4）：

定めた管理基準が、適切に実施できているか確認するためのモニタリング方法を決定 ※中心温度計で確認、調理器具の設定温度の確認など

手順 10（原則 5）：

管理基準が守られなかった状況が発生した場合の改善措置を決定

※廃棄、再加熱 など

手順 11（原則 6）：

定めた衛生管理が適切に機能しているかを検証するための方法を決定

手順 12（原則 7）：

実施したことを記録に残し、それを保存する方法を決定

※管理内容に見合った記録用紙作成、保存期間を設定など

⇒問題の発生場所を明確化（見える化）

【厚生労働省作成資料から抜粋、一部改編】

食品衛生法改正に向けたスケジュール（案）

HACCPの制度化の検討

- ・平成28年12月 検討会最終とりまとめ
- ・平成29年4月以降 技術検討会を開催（業種別ガイドラインの策定を検討）



平成29年6月以降 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 において検討



平成30年 通常国会に食品衛生法改正案の提出を予定

【具体的な枠組み】

対象 全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）

衛生管理計画の策定

一般衛生管理

施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

HACCPによる衛生管理

基準A

（コーデックスのHACCP 7原則）

- ・事業者の規模等を考慮
- ・と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

基準B

（食品や業態などの特性に応じ一般衛生管理に加え重要管理点を設定したもの、一般衛生管理のみのもので多様な対応が想定される。）

基準A以外の事業者

- ・小規模事業者
 - ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 / 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 / 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等
- （例：飲食業、販売業等）

厚生労働省
HACCP導入手引書やモデルプランの作成
業界団体の手引書作成への支援

地方自治体
食品衛生監視員による導入支援、指導・助言

業界団体等
個別の食品・業態ごとに手引書を作成