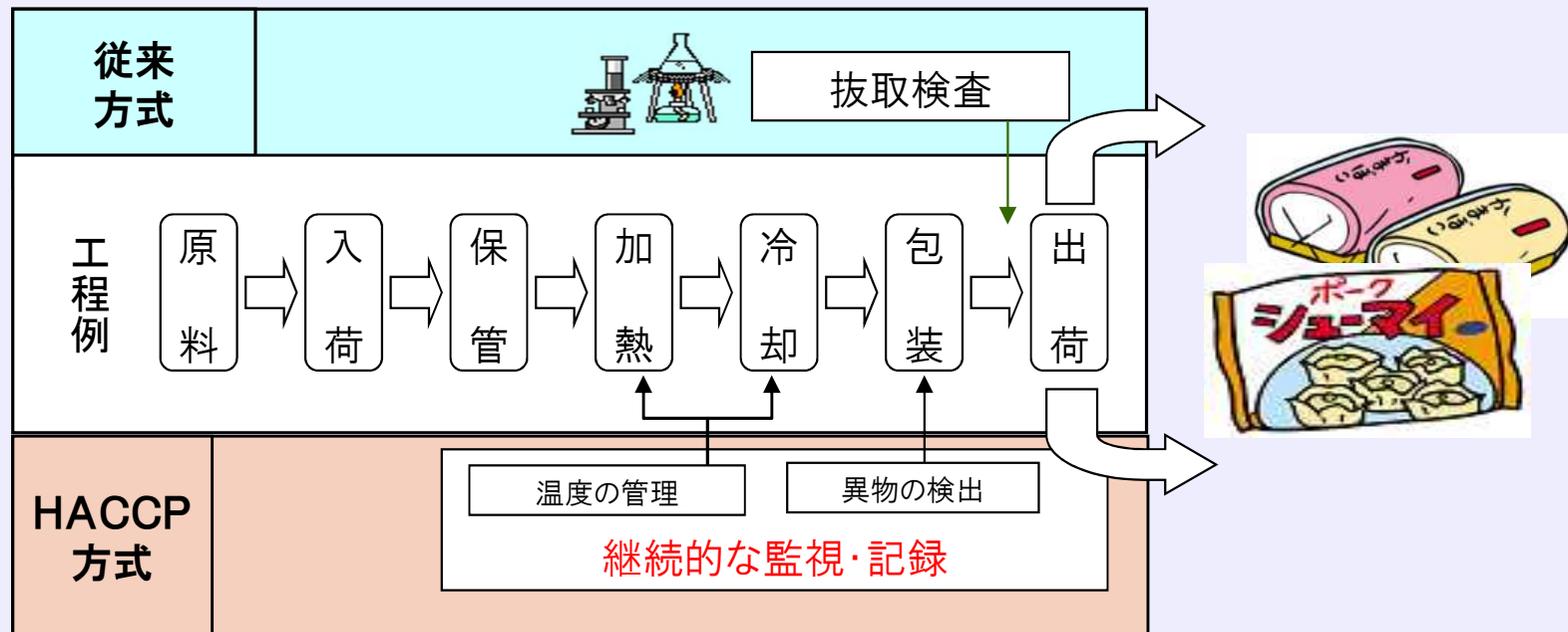


食品原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① 微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害を分析・予測(Hazard Analysis)した上で、
- ② 危害の発生防止につながる特に重要な管理点(Critical Control Point)を継続的に監視・記録する、
工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。



* FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

HACCPシステムとその適用に関するガイドライン

「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システムとその適用のためのガイドライン」(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

《HACCPシステムの7原則と手順》

- 手順 1 HACCPチームの編成
- 手順 2 製品の特徴の確認
- 手順 3 製品の使用方法の確認
- 手順 4 製造工程一覧図、施設の図面及び標準作業手順書の作成
- 手順 5 製造工程一覧図の現場での確認
- 手順 6 (原則 1) 危害要因分析の実施
- 手順 7 (原則 2) 重要管理点の決定
- 手順 8 (原則 3) 管理基準(許容限界)の設定
- 手順 9 (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- 手順10 (原則 5) 重要管理点における管理が逸脱した時に取りべき是正措置の設定
- 手順11 (原則 6) HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定
- 手順12 (原則 7) 文書化及び記録保管の設定

危害要因分析等のための
導入準備

【7原則】

危害を予測した上で、重要な工程を特定し、継続的に監視し、検証・記録するHACCPの構成要素

HACCPに関する制度改革、普及推進の取組

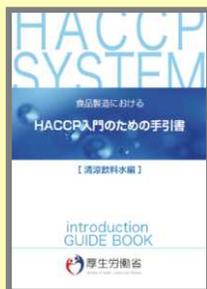
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針等の改正

食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例で管理運営基準を規定する場合の技術的助言として国から示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を改正し、従来の衛生管理に加え、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく衛生管理を新たに規定し、いずれかにより衛生管理を行える仕組みとしました。現在、都道府県等において、平成27年4月からの施行を目指して条例改正の作業を進めているところです。

また、「と畜場法施行規則」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」について、同様の改正を行い、平成27年4月1日に施行される予定です。

導入支援のための手引き書等

HACCPを導入しようとしている事業者を支援するため、厚生労働省のホームページで食品の種類ごとの手引き書やHACCP導入のための動画を公表しています。



【食品製造におけるHACCP入門のための手引き書】

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html



【食品製造におけるHACCP導入の手引き（動画）】

<http://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会

我が国の食品等事業者において、HACCPによる工程管理を普及推進するための方策を検討するため、様々な立場の専門家にご参集いただき、検討会を開催しています。

検討会の詳細はこちら ⇒ <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=151985>