

# 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

第 2 回 平成25年9月26日

# HACCP普及のための方針(案)①

## 食品衛生法上の位置付け

### これまでの施策の問題点

総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないか。

### 第1回検討会での意見

- ・一般衛生管理の適切な実施が重要
- ・国際標準に準拠させることが大切。
- ・HACCP導入率を上げることが目的ではなく、安全性の向上が重要。
- ・自治体HACCPとの整理が必要。
- ・従来の総合衛生管理製造過程を導入すると企業が回らない。

### 具体的な方針(案)

#### ○ HACCP導入型基準の設定

段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準(HACCP導入型基準)を設定し、食品衛生法第50条第2項の基準(管理運営基準)とする。従来の基準と選択できるものとして運用する。(※食肉・食鳥肉についても検討。)

#### ○ 対象食品

食品全般(品目別に具体的なマニュアルを作成)

#### ○ HACCP支援法の融資対象とする

上記基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備もHACCP支援法による融資の対象となるよう整合性を検討

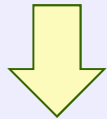
# 【参考】HACCP導入型基準のイメージ①

## 食品衛生法に基づく規定

現 行

### ○管理運営基準(ソフト面)

- 厚生労働省でガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、条例で規定
- 全ての食品関係事業者が対象

HACCP導入型基準の設定

### ○管理運営基準(ソフト面)

#### HACCP導入型基準

HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知

又は

#### 従来型基準

従来の管理運営基準

いずれかを選択

# 【参考】HACCP導入型基準のイメージ②

## 従来の管理運営基準

- 第1. 農林水産物の採取における衛生管理
- 第2. 食品取扱施設等における衛生管理
  - 1 一般事項
  - 2 施設の衛生管理
  - 3 食品取扱設備等の衛生管理
  - 4 そ族及び昆虫対策
  - 5 廃棄物および排水の取扱い
  - 6 食品等の取扱い
  - 7 使用水等の管理
  - 8 食品衛生責任者の設置
  - 9 記録の作成及び保存
  - 10 回収・廃棄
  - 11 管理運営要領の作成
  - 12 検食の実施
  - 13 情報の提供
- 第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- 第5. 運搬
- 第6. 販売
- 第7. 表示

## HACCP導入型基準

① HACCPの7原則及び手順を明記

②その他は維持。画一的な方法によらず科学的な根拠に基づく対応も可能とする。

③品目別に具体的なマニュアルを作成

# 【参考】HACCP導入型基準のイメージ③

## 従来の管理運営基準

### 第2、6 食品等の取扱い(抜粋)

- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- (7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
- ① 冷却
  - ② 加熱
  - ③ 乾燥
  - ④ 添加物の使用
  - ⑤ 真空調理又はガス置換包装
  - ⑥ 放射線照射
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

全ての食品を対象とした規定に基づく  
全般的な管理

網羅的な管理で非効率

## HACCP導入型基準

### 第2、6 食品等の取扱い

#### 【HACCPの7原則を明記】

- (原則 1) 危害要因分析の実施
- (原則 2) 重要管理点の決定
- (原則 3) 管理基準(許容限界)の設定
- (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- (原則 5) 重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定
- (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
- (原則 7) 文書化及び記録保管の設定

自ら危害分析を実施し、重要管理点を  
重点的に管理

施設及び製品に適合した  
効率的な対応が可能

# HACCP普及のための方針(案)②

## 導入に資する支援

### これまでの施策の問題点

導入に資するきめ細やかな支援が不足しているのではないか。

### 第1回検討会での意見

- ・HACCP導入が書類を書くことが目的とならないように適切な指導が必要。
- ・施設に適合したHACCP導入のために適切な助言が可能な人材育成。
- ・HACCPの正しい理解のための普及が必要。
- ・これまで普及に努めてきた団体等の力を借りるべき。
- ・研修会等を地道に実施することが重要であるが、もう一步突っ込んだ施策も必要。
- ・指導が施設設備に重点が置かれているのは問題。
- ・施設の実態を生かした創意工夫の余地があるということを普及する必要がある。
- ・消費者、学生等への普及も必要。

### 具体的な方針(案)

#### ○ HACCP普及機関による導入の支援

自治体、業界団体等への研修により、

- ①導入支援のための専門家派遣、
- ②HACCP業務に従事するスタッフの養成研修を行う。

# HACCP普及のための方針(案)③

## HACCP導入によるメリット

### これまでの施策の問題点

食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

### 第1回検討会での意見

- ・事業者が継続して行うにはメリット感を出すことが重要。
- ・メリットがないと事業者はHACCPを導入しない。広く普及させるにはメリットが必要。
- ・導入による安全性・品質の向上について、消費者がわかるようにHACCPマークをつける。

### 具体的な方針(案)

- 導入メリットの周知  
普及機関による周知・普及
- 輸出施設の認定促進  
普及機関の関与を通じて認定の迅速化
- HACCP導入施設名の公表
- HACCPマークの検討