

第2回検討会 主な検討事項（メモ）

1) 海外のHACCPの制度化の状況

➤ EU

欧州連合規則により食品の加工・流通のいずれかの段階に従事する食品事業者に対して、HACCPの原則に基づく管理手順の整備・導入・維持を義務づけている。全ての規模・業種の事業者が対象となる。

食品事業者は、その規模や規模に応じ、規制当局が要請する手法でHACCPの原則に基づく管理手段の整備・導入・維持する。HACCPの原則に基づく管理手順を記載した書類は常に最新のものにし、記録を適切な期間保存しなければならないとされている。

HACCPの要件については、Codexの原則を考慮、これらは、小規模事業者を含め、全ての状況において適用できるだけの十分な柔軟性を備えていなければならない（業種によってはCCP（重要管理点）を特定できない、一般的な衛生管理がCCPのモニタリングの代わりとなる、CL（管理基準）は必ずしも数値である必要はない、書類の保存については、極めて小規模の事業者にとっては過度な負担とならないように対応するなど）。

加盟国及び欧州委員会は、食品事業者及び規制当局を対象として、HACCPの原則に基づく管理手順の導入、並びに特に小規模事業者におけるHACCPの導入に関する弾力的な運用についてガイダンスを示した参考文書を作成している。

また、動物要食品についてはEU域外の第三国からの輸入品も含め、HACCPによる管理が義務づけられている。

第2回検討会 主な検討事項（メモ）

➤ 米国

①食肉

連邦食肉検査法、連邦食鳥肉検査法に基づき、施設・設備の衛生管理、従業員の衛生教育、衛生標準作業手順書、SSOPの作成、記録の保存等の一般的衛生管理に関する基準、HACCPに基づく衛生管理の基準、FSISの検査官による検証などが規定されている。1996年7月にHACCPの導入を位置づけるCFRが公布され、一定の経過措置が設けられた。

食肉関連の小規模事業者に対する支援策として、と畜をする動物の種類、製造する製品ごとに一般的なHACCPモデルを公開している。HACCPシステムのバリデーション、リコール計画作成、微生物制御、問題発生時の対処方法等に関するガイドラインが示されている。さらには、教育ビデオの公開及びワークショップ等を行っている。

②水産食品

FDA規則では一般的衛生管理の基準として、従事者の教育、施設設備、施設設備に適用される一般的衛生管理、製造工程の管理、食品等の衛生的取扱い等を規定している。水産食品のHACCP規制には、危害要因分析及びHACCPプラン等コーデックスの規定を踏まえた事項が含まれている。水産食品の加工者等からは小売は除外されている。

事業者への支援策として、魚介類と魚介類製品におけるハザードとその管理のガイドラインが作成されており、魚種に特有な危害要因及び加工工程に関連する危害要因はHACCPプランを作成するときの参考として使用できる。また、研修プログラムが業界の協力のもと作成されている。

第2回検討会 主な検討事項（メモ）

③ 食品安全強化法

食品安全強化法は2011年1月に成立、食品供給の過程で安全を保障することによって公衆衛生を向上する目的で、FDAの権限を多岐にわたり強化をするため制定されたものである。

事業者が実施すべき主な事項としては、基本はHACCPに類似した内容であり、危害要因分析、リスクベースの予防管理が求められている。これらの危害分析の内容・結果は文書化が求められる。また、食品安全計画の策定・管理には、危害分析、サプライチェーンプログラム（事業者の原料の検証）、従業員全員のトレーニングの内容も含まれている。この計画は原則3年ごとに見直しを行い、記録は2年間保管する。

適用範囲には、食品の製造・加工・保管・包装業者が含まれ、すでにHACCPに基づく管理が求められるUSDA所管の畜肉、卵、既にHACCPが義務づけられている水産食品、ジュース、アルコールのほか、小規模事業者等が除外される。

2) HACCPの普及方策の進捗状況

➤ 事業者に対する助言等の支援

これまでに乳・乳製品、食肉製品等製造業編など13種類のHACCP導入ための手引書を作成し、普及に努めており、現在、飲食店及び販売店編を作成中である。また、HACCPの導入の進捗状況を事業者が自ら点検するツールとしてHACCP自主点検票を公表し、その活用を推進している。

➤ 消費者や流通・販売業界の理解・関心の醸成

HACCPに関する理解の醸成や関心を持ってもらうため、一般消費者及び事業者向けのリーフレットを作成、普及している。

➤ コーデックスが示す弾力的な運用も踏まえた事業者の導入負担の軽減

地域連携HACCP導入実証事業（モデル事業）では、これからHACCPを導入しようとする事業者に対して、自治体等が支援を行い、導入に取り組む過程で生じる課題や対策等の情報をモデルケースとして収集し、今後事例集として公表する予定である。

➤ HACCP導入の取り組みに関する認知度向上のための支援

HACCPチャレンジ事業では、HACCPに取り組む事業者を専用ウェブサイトで公表することにより、消費者、流通業者等にアピールすることを目的としている。自主点検票を用いて自社の取組状況を確認し、所要の手続を踏めば、業種や事業規模に関わらず参加が可能である。

第2回検討会 主な検討事項（メモ）

▶ 産業界全体で推進する必要性の共有

国、自治体、事業者、消費者等の関係者間で、HACCPの普及及び推進に関わる情報交換及び意見交換を行うため、HACCP普及推進連絡協議会（中央／地方連絡協議会）を平成27年度に立ち上げた。同年度の協議会では、制度化のロードマップ作成、普及のための人材育成等に関する意見が多くあった。

▶ 地方自治体の食品衛生監視員への研修

厚生労働省では、食品衛生監視員を対象に、指導者を養成する研修を実施し、地方自治体はその指導者を講師として食品衛生監視員の研修を行っている。指導者養成研修ではHACCPの導入の指導と検証等を行っている。

- 厚生労働省のホームページは、一般の消費者にとっては、必要な情報にアクセスするのが困難なので、事業者を支援するためにも公表の方法に工夫が必要である。
- 中小規模の事業者にとって、HACCP導入のモチベーションやインセンティブの方向性が重なればよい。
- HACCP研修について、厚生労働省は食品衛生監視員の指導者向け、農林水産省の指導者養成は事業者向けで実施しているが、そのカリキュラムの内容を調整していく必要がある。

第2回検討会 主な検討事項（メモ）

3)日本発の民間の規格・認証スキーム（農林水産省）

➤ 背景

小売、製造事業者が製品の安全性及び信頼性を担保するため、取引先の監査に中立的な第三者による民間認証を活用しており、GFSIに承認された認証スキーム（FSSC22000、SQL、GLOBALG.A.P.等）に加え、ISO22000、業界HACCP等が世界中で使われている。

➤ 普及をめぐる課題

国内では都道府県による独自の認証や、業界団体が運営している認証等さまざまな制度があり、標準化されていないため、「取り組みを見える化する」という認証の本来の機能が、十分に実現できていない。HACCPに関する教育及び指導の標準化も不十分である。

➤ 日本発の民間規格・認証スキーム

国際的にも通用する統一的な認証スキームの策定のため、食料産業における国際標準戦略検討会（農水省）において検討した。その提言を受け、有志の食品関係企業と準備委員会での議論を踏まえ、平成28年1月に（一財）食品安全マネジメント協会を設立している。

- 厚生労働省と要求水準が異なることのないよう調整をする必要がある。

4)その他

- 制度化が進んでいることへの関心が高いが、どういう制度になるかわからないと不安という意見があるので、いつまでに何を決めるのかできるだけ早い段階で示す必要がある。
- 各業界において、HACCPという手法も含めて、衛生管理に関する情報をどのくらい把握しているか、取引相手にそういった情報を要求するかを聞きたい。