

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（抜粋）

Ⅲ HACCPの制度化のあり方

1 具体的な枠組み

（４） 適用する基準の考え方

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP（以下「コーデックスHACCP」という。）の7原則が一定程度普及している我が国でHACCPによる衛生管理を制度化するに当たっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種等については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）によることができる仕組みとすることが適当である。

a) 基準A（コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理）

コーデックスHACCPの7原則を要件とし、具体的には、別紙参考の考え方に基づくものとする。

b) 基準B（HACCPの考え方に基づく衛生管理（一般衛生管理を基本として、業界団体が事業者の実情を踏まえ、厚生労働省と調整して策定した使いやすい手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する衛生管理））

（対象業種等の考え方）

従業員数が一定数以下等の小規模事業者のほか、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）、一定の業種等を対象とする。小規模事業者の範囲については、従業員数、出荷量等について考慮するとともに、地方自治体等の運用にも留意する観点から、食品表示法等の他法における取扱いも参考にし、判断基準を示すべきである。

その際、実質的に適用が除外される事業者がないように留意するとともに、最終的な食品としての安全性は、基準Aが適用される事業者と同等の水準を確保する必要がある。

（基準Bの内容）

一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とし、その他の点についても弾力的な取扱いを可能とする。

具体的には、危害要因分析、モニタリング頻度の低減、記録の作成・保管の

簡素化、重要管理点設定への規格基準の活用等について別紙参考の考え方を踏まえる。このため、基準Bについては、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから一般衛生管理のみの対応で管理が可能なものまで、多様な取扱いが想定される。

(基準Bへの対応)

厚生労働省が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、大量調理施設衛生管理マニュアルや各種衛生規範、各業界団体が作成した衛生管理マニュアル等を基本に、衛生管理計画の策定や実施が容易となるよう配慮する。

また、食品の特性や業態等も考慮し、小規模事業者等も取り組みやすいものとする。

なお、基準の適用に際し、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、食肉処理工程が共通であること、検査員が常駐していることといった食肉処理業に特有の状況や、諸外国においてもコーデックスHACCPが適用されていること等を考慮し、基準Aを適用するべきである。