

Ⅱ. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者(*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)
- ◆ 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(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

対EU・対米国等輸出対応
(HACCP+ α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCPに基づく衛生管理)、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS(食品安全マネジメント規格)や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

Ⅱ. HACCP(ハサップ)の円滑な導入に向けたこれまでの検討と今後の対応について

これまでの検討

- 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、事業者団体の意見を聴取した上で、HACCPの制度化の提言をとりまとめ(平成28年12月26日)。このほか、約80の関係事業者団体からも個別に意見を聴取。

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」でヒアリングを実施した団体(18業種、22団体)

- ①乳(一般社団法人日本乳業協会／全国乳業協同組合連合会) ②水産加工品(全国水産加工業協同組合連合会)
- ③清涼飲料(一般社団法人全国清涼飲料連合会) ④レトルト食品(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)
- ⑤冷凍食品(一般社団法人日本冷凍食品協会) ⑥食肉(JA全農ミートフーズ株式会社／全国食肉センター協議会)
- ⑦食鳥肉(一般社団法人日本食鳥協会／日本成鶏処理流通協議会) ⑧食鳥卵(一般社団法人日本卵業協会)
- ⑨食肉製品(一般社団法人日本食肉加工協会) ⑩給食(公益社団法人日本給食サービス協会)
- ⑪惣菜(一般社団法人日本惣菜協会) ⑫弁当サービス(一般社団法人日本弁当サービス協会)
- ⑬外食(一般社団法人日本フードサービス協会) ⑭味噌(全国味噌工業協同組合連合会)
- ⑮醤油(日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会) ⑯漬物(全日本漬物協同組合連合会)
- ⑰パン(一般社団法人日本パン技術研究所)
- ⑱飲食店(全国飲食業生活衛生同業組合連合会／公益社団法人日本食品衛生協会)

普及促進のための取組

- 小規模事業者等が無理なく実施できるよう、施行までに、業界団体等と連携して、業界ごとの手引書を作成。厚生労働省は、手引書の内容を確認するなど、必要な支援を行う。
* 手引書では、衛生管理方法のほか、計画の作成例や記録例などを示し、厚生労働省のホームページでも公表。
- 今後、国と自治体が連携しながら、事業者の計画作成への支援、研修会の開催などを実施していく。

業界団体から厚生労働省に提案されている手引書(例)

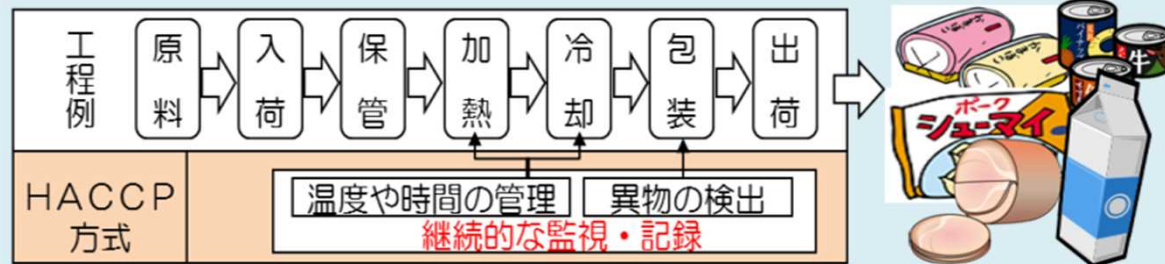
- | | |
|--|-------------------------|
| 小規模な一般飲食店 ((公社)日本食品衛生協会) | 食品添加物製造 ((一社)日本食品添加物協会) |
| 生麺類の製造 (全国製麺協同組合連合会) | 乾麺の製造 (全国乾麺協同組合連合会) |
| 納豆の製造 (全国納豆協同組合連合会) | 漬物の製造 (全日本漬物協同組合連合会) |
| 豆腐の製造 (日本豆腐協会) | 米粉の製造 (全国穀類工業協同組合) |
| 魚肉練り製品の製造 (全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会) | |
| スーパーマーケットにおける調理・加工・販売 ((一社)新日本スーパーマーケット協会) | |

※ このほか、約40の団体が手引書を作成中。

【参考】HACCP(ハサップ)について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

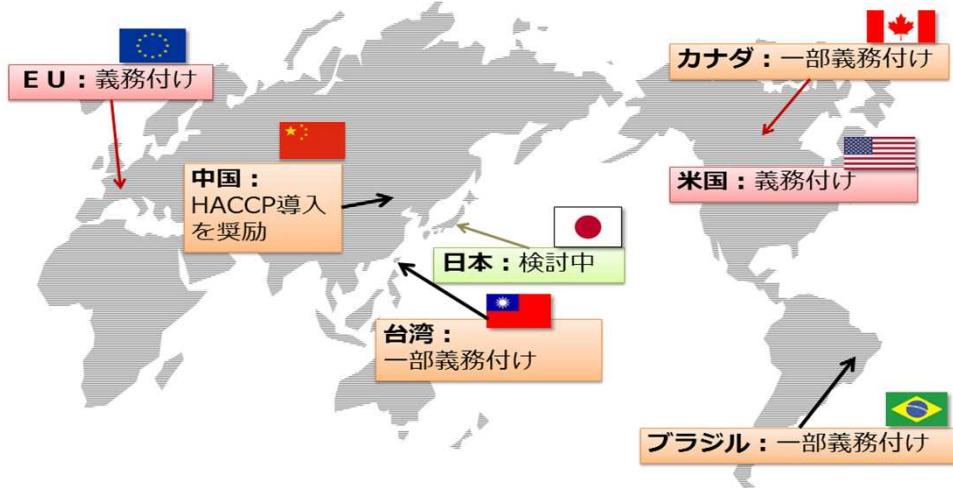
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



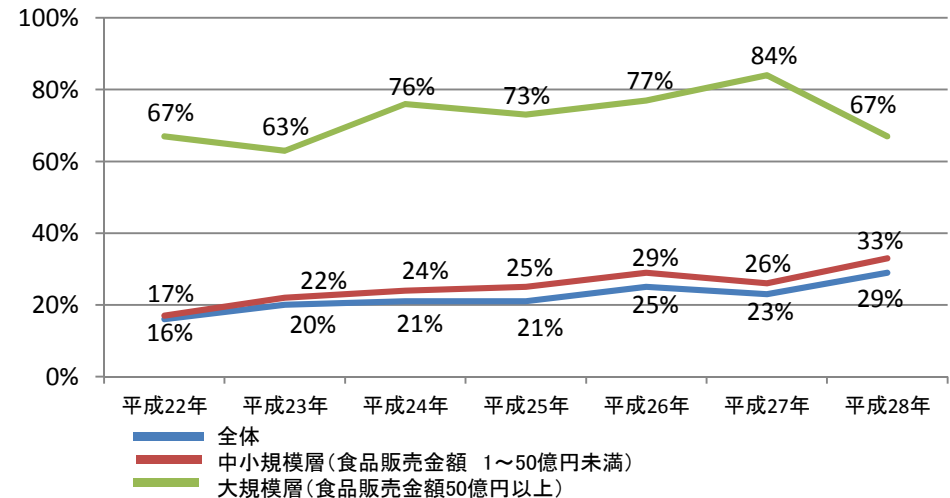
Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

先進国を中心に義務化



国内の中小規模事業者における低い普及率



※日本標準産業分類による食品品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業・たばこ製造業及び飼料・有機窒素肥料製造業を除く）を営む企業であって従業員数5人以上の企業が対象
 ※本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入調査
 ※導入率には「導入済み」と回答した者の割合

(資料出所) 農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」

【参考】HACCP(ハザップ)適用の弾力化について

小規模・発展途上の企業におけるHACCP適用の「弾力化」

コーデックス*のガイドライン「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(CAC/RCP 1-1969 ANNEX)」

- 小規模・発展途上の企業では、人、財源、施設、工程、知識等を考慮した弾力的な対応が重要である。
- 小規模・発展途上の企業は、効果的なHACCP計画の作成及び実施のための財源や現場で必要となる専門的知識を必ずしも持っていないため、業界団体や専門家、規制当局等から、専門的助言を得るべきである。

*コーデックス委員会

国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織。コーデックス委員会は、食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めており、WTO協定で国際基準とされている。

