

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3回 平成25年11月7日



検討会 中間とりまとめ概要(案)

背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立。
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務付ける等、貿易上必須になりつつある。
- 食品の輸出促進(日本再興戦略)を進めるためにHACCPの普及が重要。

現状

我が国のHACCPに基づく衛生管理の普及率は低いままであり、

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある。
- 中小企業への普及率は27%である。

【これまでの施策の問題点等】

1. HACCPの段階的な導入

- (1) 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではない
- (2) HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- (3) 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- (4) HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- (5) HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

2. 導入に資する支援

- (1) 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- (2) より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- (3) 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施すべき
- (4) 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

3. HACCP導入のメリット

- (1) 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- (2) HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- (3) マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

【今後の方向性】

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)を設定するため、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、従来の基準と選択できることとする。食肉・食鳥肉の処理段階も同様とするべく検討。具体的な例示を作成する。

これまでの研修資料等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知し、輸出施設の認定促進、HACCP導入施設名の公表、HACCPマーク等を検討。

HACCP導入型基準のイメージ【食肉】①

と畜場法に基づく規定

現行

○と畜場法施行規則
(ソフト面)

- 第3条
「と畜場の衛生管理」について規定
- 第7条
「と畜業者等の講ずべき衛生措置」について規定

HACCP導入型基準の設定

○と畜場法施行規則
(ソフト面)

HACCP導入型基準

- 第7条のうち、食肉の危害に関する取扱の規定を、HACCPを含めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

従来型基準

従来のと畜場施行規則(第7条)

いずれかを選択



HACCP導入型基準のイメージ【食肉】②

従来の基準
(と畜場法施行規則)

HACCP導入型基準

	第3条 (と畜場の衛生管理)	第7条 (と畜業者等の講ずべき衛生措置)
施設の衛生管理	○	
設備等の衛生管理	○	
そ族及び昆虫対策	○	
廃棄物及び排水の取扱い	○	
食肉等の取扱い		○
使用水等の管理	○	
衛生管理責任者に関する規定	○	
作業衛生責任者に関する規定		○
衛生教育の実施		○
BSEに関する規定	○	○

① HACCPの7原則
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え置き。

③ 省令改正にあわせ、
具体的なマニュアルを
通知。



HACCP導入型基準のイメージ【食肉】③

HACCP導入型基準の概要

HACCPチーム

と畜場の管理者は、衛生管理責任者及び作業衛生責任者を中心に、HACCPの7原則の適用、HACCP計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者を含む専門的な知識を有する者で、HACCPチームを構成すること。

HACCP導入の対象

- ◆ と畜場法施行規則第7条「と畜場等の講ずべき衛生措置」に、HACCPを導入。
 - ・ 危害分析の実施
 - ・ HACCP計画(重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリングの設定)の文書化及び実施
 - ・ 改善措置の設定
 - ・ 検証、再評価の実施
 - ・ 記録の作成

その他

- ◆ 上記以外のと畜場法施行規則第7条の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
 - ・ ピッシングの禁止
 - ・ 特定部位(SRM)の取扱
 - ・ 月齢の分別管理



HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】①

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)に基づく規定

現行

○食鳥検査法施行規則(ソフト面)

- 第4条(別表第3)「衛生管理等の基準」について規定

HACCP導入型基準の設定

○食鳥検査法施行規則(ソフト面)

HACCP導入型基準

- 第4条のうち食鳥肉の危害に関する取扱の規定を、HACCPを含めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

従来型基準

従来の食鳥検査法施行規則(第4条)

いずれかを選択



HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】②

従来の基準 (食鳥検査法施行規則)

HACCP導入型基準

食鳥検査法施行規則 第4条
(別表第3)

施設の衛生管理

設備等の衛生管理

そ族及び昆虫対策

廃棄物及び排水の取扱い

食鳥肉等の取扱い

使用水等の管理

従事者の衛生管理

衛生教育の実施

その他の規定

① HACCPの7原則
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え
置き。

③ 省令改正にあわせ、
具体的なマニュアルを
通知。



HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】③

HACCP導入型基準の概要

HACCPチーム

食鳥処理業者は、食鳥処理に対するHACCPの7原則の適用、HACCP計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者を含む専門的な知識を有する者で、HACCPチームを構成すること。

HACCP導入の対象

- ◆ 食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」に、HACCPを導入。
 - ・ 危害分析の実施
 - ・ HACCP計画(重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリングの設定)の文書化及び実施
 - ・ 改善措置の設定
 - ・ 検証、再評価の実施
 - ・ 記録の作成

その他

- ◆ 上記以外の食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
 - ・ 食鳥検査及び基準適合の確認の実施に直接係る規定



(参考)対米輸出食肉認定要綱の概要

対米輸出食肉を取り扱ふと畜場が満たすべき要件

※下線は一般と畜場には求められていない例

1. 施設・設備等の構造・材質基準 (ハードの基準)

- ・一般事項 : 他の獣畜処理施設との完全区画 食肉処理場との併設 とさつ・解体から分割まで一貫工程
- ・施設周囲の整備 : 水たまり及び塵埃防止のための舗装及び排水溝の設置
- ・施設・設備の構造・材質 : 給水設備に逆流防止弁の設置 内壁と床のアール構造 窓の高さ及び窓枠の傾斜角の規定 自動閉鎖式扉の設置 足踏み式又は自動式の手洗設備 放血前区域のドライ化 懸垂レールの詳細な高さ規定
- ・機械・器具の構造・材質 : ナイフ等の柄はプラスチック製 機械等の耐蝕・防錆処理

2. 一般衛生管理基準 (ソフトの基準)

- ・施設・設備等の衛生管理 : 洗浄に用いる温湯は約60°Cを保持 使用消毒剤の検査所承認
- ・衛生的なとさつ・解体等 : 剥皮と体間の十分な距離の保持
- ・衛生管理体制 : 作業開始前の施設・設備の洗浄が十分であることの確認
- ・人道的な獣畜の取扱い

3. HACCP方式による衛生管理実施基準

- ・標準作業手順書に関する文書及び記録
- ・大腸菌の検査に関する文書及び記録
- ・**HACCP計画に関する文書及び記録**

4. その他

- ・不可食部及び廃棄物の管理 : 着色・着臭等の処理 食用品搬出口とは別の専用搬出口を使用
- ・残留物質等モニタリングの実施 : 外部検査機関による米国要求項目の検査

