

HACCP導入普及推進の取組

平成27年 2 月

厚生労働省食品安全部 監視安全課
HACCP企画推進室

■ 目次

1. HACCPとは（Codexの動き）
2. 日本におけるH A C C P導入
3. 海外におけるH A C C P導入
4. 最近の動き
 - ・ さらなるH A C C P普及をめざして
 - ・ 管理運営基準の見直し
 - ・ 検討会での検討事項

はじめに

～HACCPとは～

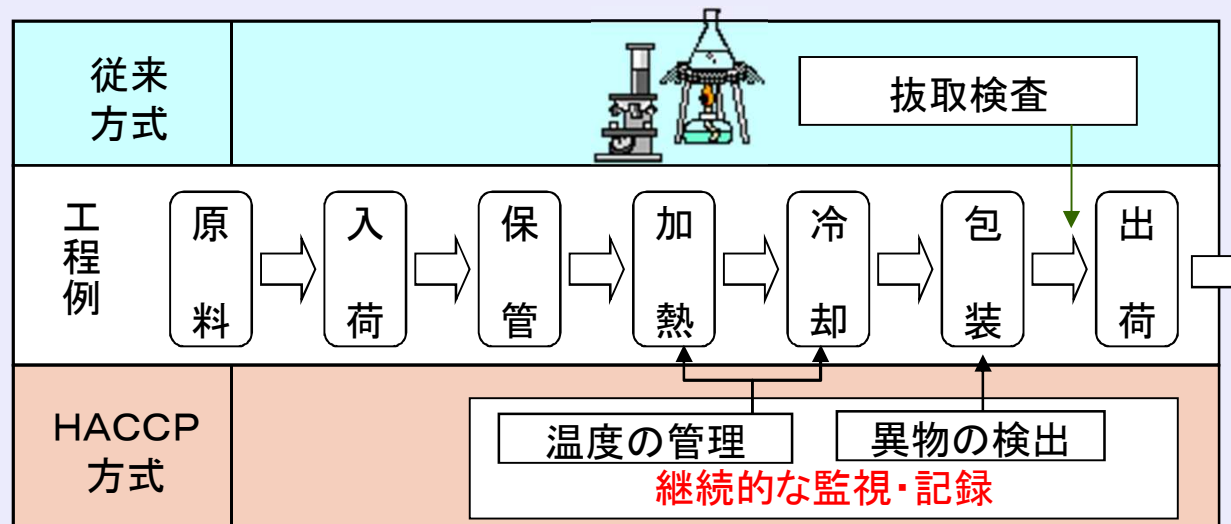
1. HACCP（ハサップ）とは
2. HACCPシステムとその適用に関するガイドライン
3. HACCPシステムの7原則と12手順

HACCP(ハサップ)とは

食品原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① 微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・予測(Hazard Analysis)した上で、
 - ② 危害の発生防止につながる特に重要な管理点(Critical Control Point)を継続的に監視・記録する、
- 工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。

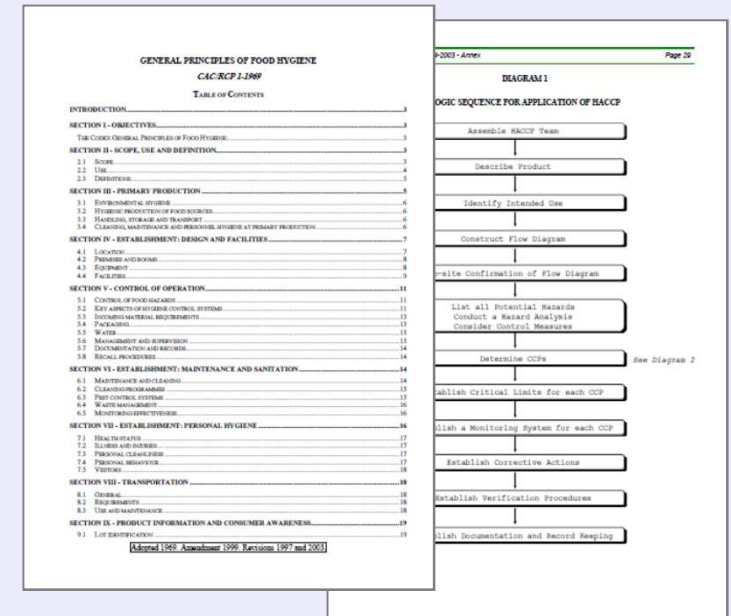


* FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

HACCPシステムとその適用に関するガイドライン

「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」 (Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

- 「食品衛生の一般原則」(GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)の付属書である。
- 食品の安全性を向上させる手段として推奨
- 「食品衛生の一般原則」は管理運営基準のガイドラインとして通知しており、食品衛生法第50条第2項に基づき条例で規定



コーデックス委員 (Codex Alimentarius Commission (CAC))とは

- ・国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO))と世界保健機関 (World Health Organization (WHO))が1963年に設立した、食品の国際基準 (コーデックス基準) を作る政府間組織
- ・その目的は、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進すること
- ・180カ国以上が加盟



HACCPシステムの7原則と12手順

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|---|
| 手順 1 | HACCPチームの編成 | } | 危害要因の分析等のための導入準備 |
| 手順 2 | 製品の特徴の確認 | | |
| 手順 3 | 製品の使用方法の確認 | | |
| 手順 4 | 製造工程一覧図の作成 | | |
| 手順 5 | 製造工程一覧図の現場での確認 | } | 【7原則】
危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し、記録・検証するHACCPの構成要素 |
| 手順 6 | (原則 1) 危害要因の分析・特定 | | |
| 手順 7 | (原則 2) 重要管理点の決定 | | |
| 手順 8 | (原則 3) 管理基準の設定 | | |
| 手順 9 | (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定 | | |
| 手順 10 | (原則 5) 管理基準から逸脱した時に取るべき改善措置の設定 | | |
| 手順 11 | (原則 6) HACCPが効果的に機能していることの検証手順の設定 | | |
| 手順 12 | (原則 7) 文書化及び記録保管の設定 | | |

CAC/CP 1-1985, Rev. 4-2003 - Annex Page 27

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

Annex to CAC/CP 1-1985 (Rev. 4-2003)

PREAMBLE

The first section of this document sets out the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system adopted by the Codex Alimentarius Commission. The second section provides general guidance for the application of the system while recognizing that the details of application may vary depending on the circumstances of the food operation.¹

The HACCP system, which is science based and systematic, identifies specific hazards and measures for their control to ensure the safety of food. HACCP is a tool to assess hazards and establish control systems that focus on prevention rather than relying solely on end-product testing. Any HACCP system is capable of accommodating change, such as advances in equipment design, processing procedures or technological developments.

HACCP can be applied throughout the food chain from primary production to final consumption and its implementation should be guided by scientific evidence of risks to human health. As well as enhancing food safety, implementation of HACCP can provide other significant benefits. In addition, the application of HACCP systems can aid inspection by regulatory authorities and promote international trade by increasing confidence in food safety.

The successful application of HACCP requires the full commitment and involvement of management and the work force. It also requires a multidisciplinary approach; this multidisciplinary approach should include, when appropriate, expertise in agriculture, veterinary health, production, microbiology, medicine, public health, food technology, environmental health, chemistry and engineering, according to the particular study. The application of HACCP is compatible with the implementation of quality management systems, such as the ISO 9000 series, and is the system of choice in the management of food safety within such systems.

While the application of HACCP to food safety was considered here, the concept can be applied to other aspects of food quality.

DEFINITIONS

Control (verb): To take all necessary actions to ensure and maintain compliance with criteria established in the HACCP plan.

Control (noun): The state wherein control procedures are being followed and criteria are being met.

Control measure: Any action and activity that can be used to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Corrective action: Any action to be taken when the results of monitoring at the CCP indicate a loss of control.

Critical Control Point (CCP): A step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Critical limit: A criterion which separates acceptability from unacceptability.

1. The Principles of the HACCP System and the basis for the requirements for the application of HACCP, with the guidelines for its application providing general guidance for practical application.

日本におけるHACCP導入

～これまで行われてきた取り組み～

1. 総合衛生管理製造過程承認制度
2. (参考)食品製造業におけるHACCPの導入状況

総合衛生管理製造過程承認制度

- 平成7年(1995年)、HACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置づけ
- 営業者の任意の申請に応じて審査、厚生労働大臣が施設ごと、食品ごとに承認
- 一律の製造基準によらず、工程の各段階において安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能

■ 対象食品

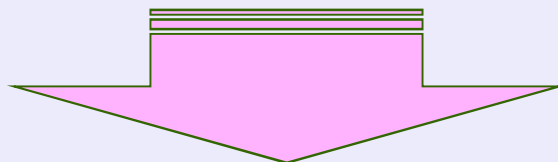
食品衛生法に基づき製造・加工基準が定められた食品であって政令で定める食品
(食品衛生法第13条)

開始年月	対象食品
平成 8年 5月	乳(牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳) 乳製品(クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料) 食肉製品
平成 9年 3月	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
平成 9年11月	魚肉練り製品
平成11年 7月	清涼飲料水
平成15年 6月	乳製品(脱脂粉乳)

総合衛生管理製造過程承認制度の改正

平成12年6月、総合衛生管理製造過程の承認施設において、食中毒事件が発生し、患者数は13,420人に達し、過去に例をみない大規模食中毒事件となった。

※本食中毒事件の病因物質は、黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシンA型と判断された。



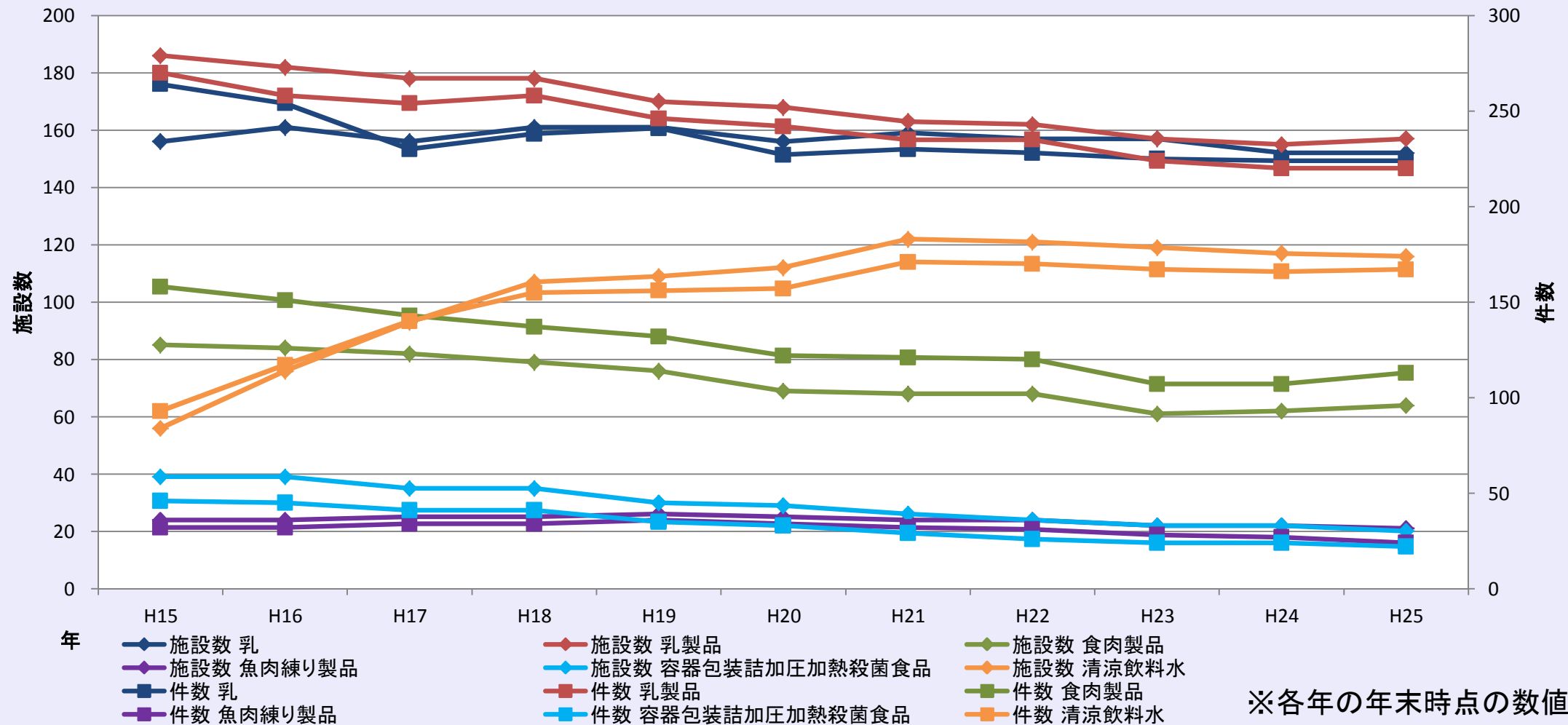
制度の見直し(平成15年)

- 更新制の導入(有効期間3年)
- 食品衛生管理者の設置免除規定の削除
- また、総合衛生管理製造過程承認制度実施要領を改正し、施設設備の設計図の原本の写しの提出、停電等の突発的事故等への対応を規定。

【参考】 総合衛生管理製造過程の承認状況

	乳	乳製品	食肉製品	魚肉練り製品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	清涼飲料水	合 計
施設数	152	157	64	21	20	116	530
件 数	224	220	113	24	22	167	770

※平成25年12月24日現在



【参考】食品製造業におけるHACCPの導入状況（農林水産省調べ）

- 食品製造業界におけるHACCPの普及状況は、大規模層（販売金額50億円以上）では約8割の事業者が導入済みである一方、中小規模層（同1～50億円）では27%。
- なお、24年度における目標値「中小規模層の導入率50%」（20年の法改正時に設定）には、18年度調査において「今後導入を検討する」と回答した者のうち、導入時期が5年以降又は時期未定の2割が含まれる。
- また、当該目標値に対しそれほど導入が進まなかった主な要因として考えられるものは以下のとおり。
 - ①世界的な景気低迷が続き、事業者が設備投資を抑制していること
 - ②導入・維持・管理を行っていくための人材が不足していること

HACCP導入による効果

- ①品質・安全性の向上
- ②従業員の意識の向上
- ③企業の信用度やイメージの向上
- ④製品の輸出が可能（有利）

HACCP導入における課題

- ①施設整備に多額の資金が必要
- ②導入後の運用コストが大きい
- ③従業員研修の余裕がない
- ④指導できる人材がいない

	全 体	中小規模層 (1億～50億円)	(参考)大手層	
			50～100 億円未満	100億円 以上
平成18年度	15%	16%	68%	73%
平成22年度	19%	22%	77%	73%
平成23年度	24%	27%	67%	76%
平成24年度	24%	27%	80%	84%

出典：平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22～24年度は「食品産業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」（農林水産省調べ）

海外におけるHACCP導入

～HACCPをめぐる海外の動き～

1. 海外におけるHACCP導入状況
2. 日本の食品の海外輸出戦略
3. 輸入食品の安全性確保

海外におけるHACCP制度①

1. 米国



【HACCP導入食品】

1997年より、州を越えて取り引きされる水産食品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け。

【食品安全強化法(FSMA)】

2011年1月に成立した「食品安全強化法」は、

- ① 米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設のFDAへの登録とその更新を義務付けており、
- ② また、対象施設においてHACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付けている。

<主なFSMAの条文>

条	内容
102	食品関連施設の登録に関する新要件
103	危害分析及びリスクに基づく予防的管理措置
105	生鮮農産物ガイドライン、生鮮農産物安全基準
301	外国供給業者検証プログラム
302	任意適格輸入業者プログラム
303	輸入食品に対する証明書の要求
307	第三者監査人の認定

2. EU



【HACCP導入食品】

2004年より、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にはHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け（水産食品、食肉、食肉製品、乳、卵・卵加工品、ゼラチン等は詳細要件有り。）。

なお、中小企業や地域における伝統的な製法等に対しては、HACCP要件の「柔軟性」（Flexibility）が認められている。

【参考】 EUのFlexibility

Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

ANNEX II Facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

1. 柔軟性の適用対象
2. HACCP7原則の柔軟な適用
3. 一般的衛生管理による代替
4. ガイドラインの活用
5. HACCP7原則の柔軟性
 - ① 危害分析の実施（原則1）：正式な危害分析が必ずしも必要ない場合
 - ② 管理基準の設定（原則3）
 - ③ モニタリング方法の設定（原則4）：単純なモニタリングでよい、定期的な測定が必要ない場合
 - ④ 文書化と記録の保存（原則7）：食品の安全確保に不可欠なものに限定してよい場合

海外におけるHACCP制度③

3. カナダ



【HACCP導入食品】

1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCP を義務付け。

4. オーストラリア



【HACCP導入食品】

1992年より、輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品について、順次、HACCP を義務付け。

5. 韓国



【HACCP導入食品】

2012年より、魚肉加工品（蒲鉾類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類、饅頭類、麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）について、順次、HACCP を義務付け。

6. 台湾



【HACCP導入食品】

2003年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCPを義務付け。

日本再興戦略 ～JAPAN is BACK～

(平成25年6月14日閣議決定)

「日本再興戦略」改定2014 ー未来への挑戦ー

(平成26年6月24日閣議決定)

- ◆ 2020年に農林水産物・食品の輸出額を1兆円(2012年実績約4,500億円)を達成し、2030年に輸出額5兆円の実現を目指す
- ◆ 日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCP(危害分析・重要管理点)システムの普及を図る観点から、マニュアルの作成や輸出HACCP取得支援のための体制の整備を実施
- ◆ 水産加工場のEU向けHACCP認定については、
 - ・・・その認定を適正な水準で行うよう確保するとともに、
 - ・・・今後5年間で100件程度の認証が行える体制整備を進め、申請を適切に処理する

国内でのHACCP導入推進と輸入食品の安全性確保

我が国の食料自給率(供給熱量ベースの総合食料自給率)は約4割であり、供給熱量ベースで約6割を輸入に頼っている。
そのため、輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題となっている。



衛生植物検疫措置の適用に関する協定(WTO/SPS協定)

人、動物又は植物の生命又は健康を守るという衛生植物検疫措置の本来の目的が達成されるとともに、貿易に与える影響を最小限にすることを確保するための具体的なルールを定める。

- **第2条3 いわゆる内外無差別の規定** → 輸入品に対して、科学的な根拠なく自国の規制より厳しい規制を用いてはならない。
- 第3条1 国際的な基準、指針等との適合
- 第3条3 より厳しい衛生植物検疫措置の適用
- 第4条1 措置の同等性の認定



今後、輸入食品の安全性確保に対してHACCPによる管理を求めていくためにもまずは国内での体制整備が必要になる。

最近の動き①

～さらなるHACCP普及をめざして～

1. 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
2. 食品衛生法に基づく衛生管理
管理運営基準の見直し（平成26年4月、5月～）

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

【目的】 食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する。

【検討事項】

- (1) 食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する。
- (2) HACCPによる工程管理の普及推進に係る具体的内容について審議する。
- (3) その他必要な事項について助言を行う。

【構成員等】 学識経験者、消費者団体、業界団体（製造、流通）、自治体、農林水産省等

【開催日】

第1回	
平成25年9月3日	HACCP普及の経緯、海外の状況、我が国の現状について説明後、各委員からの意見
第2回	
平成25年9月26日	参考HACCPの特徴・利点、導入施設における取組について説明、今後の方針案について審議
第3回	
平成25年11月7日	中間取りまとめ(案)について審議 → 平成25年12月12日「中間とりまとめ」の公表
第4回	
平成26年8月19日	業態に応じたHACCPの普及について審議
第5回	
平成26年12月3日	我が国におけるHACCPの普及状況を踏まえた更なる普及方策の方向性について審議
第6回	
平成27年1月23日	HACCPの普及方策について審議

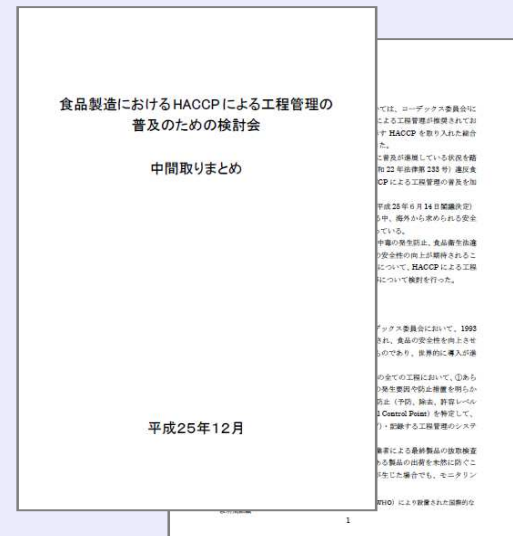
検討会 中間とりまとめ 概要①

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。

- (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か
- (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



具体的な方針

➤ HACCP導入型基準の設定

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HACCP導入型基準のいずれかにより衛生管理を実施することとする。

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。

➤ 対象食品

食品全般(具体的な例示を作成する。)

➤ 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する。

検討会 中間とりまとめ 概要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かな支援が不足しているのではないか。
 - (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るべき
 - (4) 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

具体的な方針

- HACCP導入の支援
これまでの研修資材等を活用し、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。

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。
 - (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

具体的な方針

- 導入メリットの周知
改めてHACCP導入による安全性の向上を周知
- 輸出施設の認定促進
HACCPの導入により認定の迅速化
- 施設名の公表、マーク等を検討

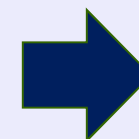
最近の動き②

～管理運営基準の見直し～

1. 施設基準と管理運営基準
2. 管理運営基準ガイドライン

管理運営基準（ソフト面）

条例改正



施設基準（ハード面）

営業許可



各営業者が自主的に衛生管理を実施

施設基準（ハード面）

【食品衛生法第51条】

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

→いわゆる「施設基準」

飲食店営業、そうざい製造業など34業種 + α

【食品衛生法第52条】

前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

管理運営基準（ソフト面）

【食品衛生法第50条第2項】

都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

→いわゆる「**管理運営基準**」

【食品衛生法第50条第3項】

営業者は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

管理運営基準については、従来より国が指針（管理運営基準準則）を示していたが、平成15年の食品衛生法改正を契機に、コーデックス委員会が示している「食品衛生の一般原則」の内容等を参考に全面的に見直し、当該ガイドラインを策定した。

- 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
- 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

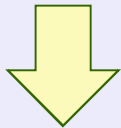
HACCP導入型基準(食品一般)

食品衛生法に基づく規定

＜従来＞

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

＜今後＞ 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

いずれかを導入

HACCP導入型基準(一般食品①)

次に掲げるもののいずれかとする。

I 危害分析・重要管理点方式による場合の基準

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 使用水等の管理
- 5 そ族及び昆虫対策
- 6 廃棄物および排水の取扱い
- 7 食品衛生責任者の設置

8 危害分析・重要管理点方式による衛生管理を実施する
班の編成

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

10 食品等の取扱い(HACCPの7原則を適用)

11 管理運営要領の作成

12 記録の作成及び保存

13 回収・廃棄

14 検食の実施

15 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

II 危害分析・重要管理点方式によらない場合の基準

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

注:各号の規定ぶりについては、今後の検討によって変更があり得る。



HACCP導入型基準と従来型基準との比較(一般食品②)

I 危害分析・重要管理点方式による場合

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

II 危害分析・重要管理点方式によらない場合

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。

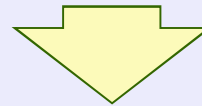
全ての食品を対象とした規定に基づく
全般的な管理

網羅的な管理で非効率

今後の予定

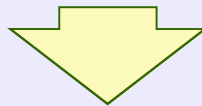
平成26年4月
と畜場法施行規則・食鳥検査法
施行規則の改正

平成26年5月
管理運営基準に関するガイドラ
インの改正



HACCP普及のための準備
各種資料の作成・提供
説明会や研修会の実施 等

自治体における条例化
(管理運営基準)



平成27年4月1日 施行

最近の動き③

～検討会での検討事項～

我が国におけるHACCPの普及状況を踏まえた更なる普及方策
の方向性

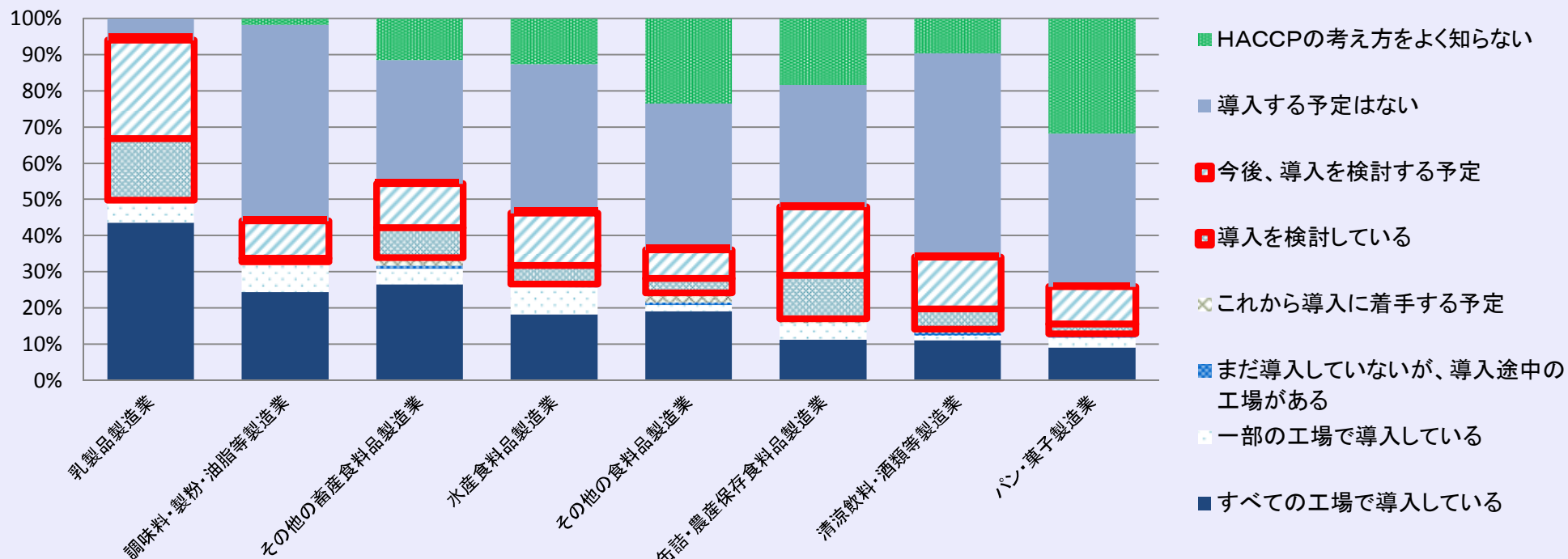
現状分析

	全体	中小規模層 (1～50億円未満)	大規模層	
			50～100億円未満	100億円以上
1996年度	15%	16%	68%	73%
2010年度	19%	22%	77%	73%
2011年度	24%	27%	67%	76%
2012年度	24%	27%	80%	84%

出典：1996年度は「食品産業動向調査」、2010～12年度は「農林水産省HACCP導入状況調査」

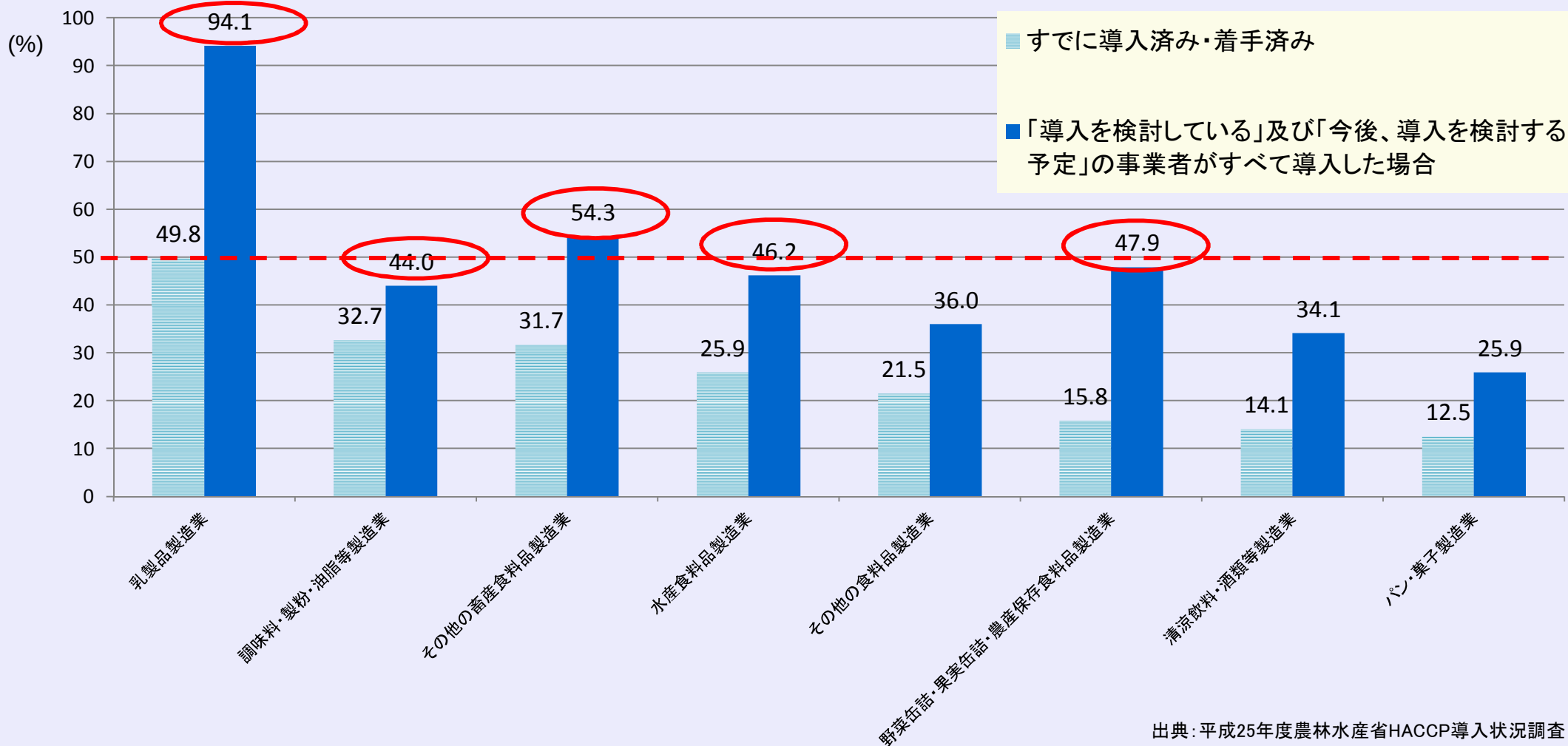
- 中小事業者の導入率は、3割程度。
- 導入率は業種ごとに違いがある。
- 「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」としている率も業種ごとに違いがある。

業種別のHACCP導入状況



出典：平成25年度農林水産省HACCP導入状況調査

事業者における検討予定等を踏まえた導入率(見込み)



- 「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」の事業者がすべてHACCPを導入した場合の導入率は、「乳製品製造業者」では9割を超え、「調味料・製粉・油脂等製造業」「その他の畜産食料品製造業」「水産食料品製造業」「野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業」では約5割に。

更なる普及方策の方向性 – 基本的な考え方① –

HACCP導入に前向きな事業者に対する助言等の支援

- 導入の検討に前向きな事業者(「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」)は少ない。
- 中小事業者も含め、HACCP導入を一層促進するためには、まずもって、「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」としている事業者におけるHACCP導入を実際のものにしていくことが重要ではないか。

消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- 中小事業者からの直接の購入者は、消費者だけでなく、むしろ流通・販売業界が多くを占めると考えられる。
- これまで導入率が低い業種においても、消費者や流通・販売業界も含め、コーデックスの示すHACCPに対する本質的な理解や関心が高まれば、競争力向上のためにも検討に積極的になることが期待されるのではないか。

コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者によつての導入負担の軽減

- HACCP導入が伸び悩んでいる中小事業者においては、「HACCPは高度で難しい」というイメージがまだ根強いが、導入事業者からは、「やってみると次第に定着していく」という感想も寄せられている。
- 導入にあたっての心理的ハードルを解消するための普及啓発と、実際に導入するにあたってそのまま事業者の現場で活用できるツール開発を進めるべきではないか。
- ツール開発等にあたっては、コーデックスが示す柔軟性の考え方を踏まえ、中小事業者であっても7原則を確実に実施するための柔軟な対応方法について検討してはどうか。

更なる普及方策の方向性 – 基本的な考え方② –

HACCP導入に取り組むメリットを向上させる仕組みづくり

- 食品事業者からは、HACCPに取り組むことのメリットが感じられるような仕組みづくりが求められている。
- 流通・販売業界等においては、製造業者等がHACCPに取り組んでいるかが分かるようにしてほしいとのニーズがある。
- 一方、これまで、HACCPの実施そのものよりも、総合衛生管理製造過程の承認等の認証を取得することが目的化してしまったことや、HACCPは認証を求める一部の事業者のみが実施するものと認識されてしまったこと等を踏まえる必要がある。
- このため、事業者がコーデックス基準に適合したHACCPを実施しているかを自主点検し、そういった事業者の取組状況を行政としてもアピールする仕組みについて検討してはどうか。

食品産業全体での推進の必要性和HACCPの適切な運用確保の重要性

- 危機管理対応を含めたHACCPの導入効果は、フードチェーン全体でHACCPによる衛生管理が実施されることによって最大化される。
- 我が国の食品産業全体に対する信頼感の醸成と国際的な評価の向上を図るためにも、食品産業全体でHACCPの普及を推進するための取組が必要ではないか。
- また、関係業界においても、HACCPの適切な運用が確保されるように、必要な研修等の支援を行うことが求められるのではないか。

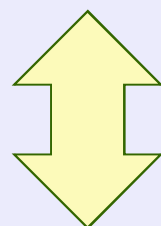
HACCPは“とる”もの？“やる”もの？

とる（認証）：総合衛生管理製造過程の承認

GOAL

自治体HACCP

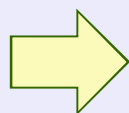
民間認証（ISO,FSSC,etc）



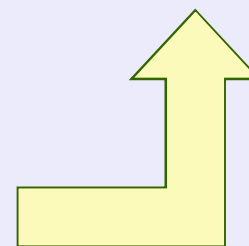
安全性・信頼性向上

やる（義務）：管理運営基準等

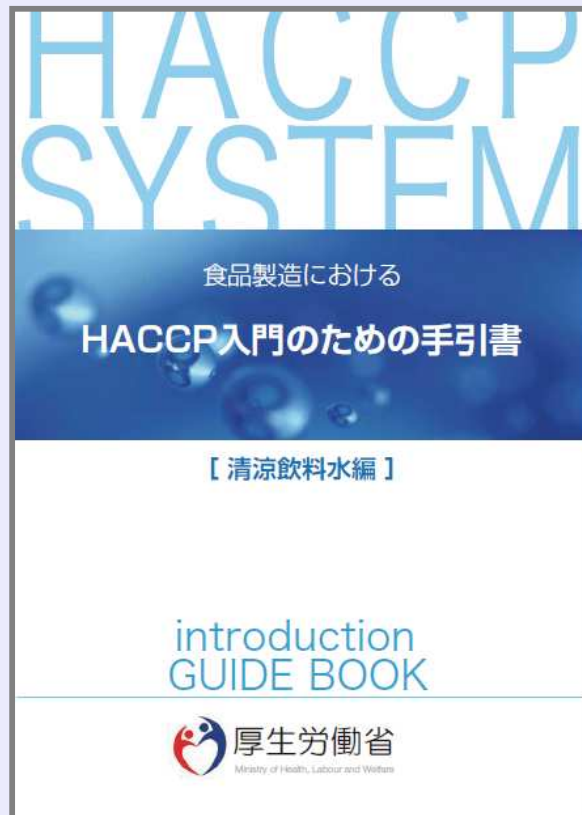
START



PDCAサイクル



ご清聴ありがとうございました。



<http://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

厚生労働省 HACCP

検索

