

- 現在、我が国の食品等事業者の大半をしめる中小事業者へのHACCP普及率は28%に止まっており、その理由として、HACCPの導入が「高度で難しい」、「施設設備の改築・増設等に多大な資金が必要」等の誤解があるとの指摘があった。
- 厚生労働省では、事業者がHACCPに取り組みやすい環境を整備するため、平成25年度より、**事業者の現場でそのまま活用できるような、手引きや様式等を作成し、普及を推進している。**

## 平成25年度作成

### 手引書（8種類）作成

- 総合衛生管理製造過程の承認を行ってきた経験を活かし、総合衛生管理製造過程の対象品目
- 食中毒が起こった場合に広域化・大規模化するおそれが高い大量調理施設
- 輸出の観点から諸外国への輸出ニーズが高い業種

- ①乳・乳製品編、②食肉製品編、③清涼飲料水編、④水産加工食品編、⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品、⑥大量調理施設編、⑦と畜・食肉処理編、⑧食鳥処理・食鳥肉処理編

## 平成26年度作成

### 手引書（5種類）作成

- 食中毒の未然防止のために、衛生管理が必要な業種
- 中小規模の事業者の割合が大きい業種

- ①漬物、②生菓子、③焼菓子、④豆腐、⑤麺類

○厚生労働省ホームページよりダウンロード可能

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



# 平成27年度新規作成手引書業種案

手引き書の新規作成に当たっては、以下の項目について留意し、優先順位をつけて作成

- ・ 公衆衛生に与える影響が著しい業種、
- ・ 輸出のニーズが高い業種
- ・ 健康リスクが高い食品の製造等業種、
- ・ 中小規模の事業者が多い業種

優先順位については、以下の情報等を参考に毎年度検討

- ・ HACCP連絡協議会を通じて、関係団体等からニーズを聴取
- ・ 地方自治体によるHACCP導入状況調査の結果
- ・ 食中毒の調査結果（原因食品等）

## 手引書業種案

- 厚生労働省令で定める業種  
（食品衛生法に基づく営業許可業種（既に作成しているものを除く））  
※飲食店、販売業 等
- 都道府県等の条例の許可業種として多い業種  
※こんにゃく製造 等
- 厚生労働省が規格基準や衛生規範等を示している業種  
※粉末清涼飲料、液卵製造 等
- 加熱工程のない食品 等

