

第1回 HACCP普及推進地方連絡協議会 事前にいただいた御意見等

項目		ご質問・ご意見内容
義務化	1	義務化に向けて進んでいるが、全ての業種、規模の会社(店)が対象になるのか、免除基準等が設けられるのか。
普及方法	2	一般業者に求めるHACCPの普及定着の時期的な見通しを示していただけないか。(見通しがあれば、いつ頃までには、と業者に対し、それに向けてしっかりと心構え、事前準備を促すことができる。現時、業者は全く知らないか、HACCPを自分のことと考えていない。)
	3	HACCPは認証制度であり、難しく、大変、大手企業の問題というイメージがあり、このままでは取組が進まない状況にある。中小零細でも取り組めるような、分かりやすい資料が必要。
	4	特定の国際団体やNPO団体が認証しているHACCPや各種業界団体、地方自治体(都道府県)が作ったHACCP指針等々があるが、これらの制度の整理や基準を設ける等について、国として今後実施していくのか。
	5	中小の食品事業者に、HACCPを普及させる為に、民間の力を取り入れる(指導者の派遣等)ことを積極的に進めて欲しい。
	6	従業員の意識を変えていくために必要なことは何でしょうか。
	7	中小業者がHACCPに移行しやすくするため食品製造業、飲食業、販売店等の業種に分け目安になるようなマニュアルが示されるのか。
	8	大分県の場合、他県と違い零細・小規模業者(2人～20人未満)が殆どです。加工数が1回当たり、最小で500食、最大で17000食です。特に本年度に入り異物事案が55件(11/5現在)と多く、衛生管理手法にHACCP手法を導入しようと考えているところです。どうしたらHACCP手法の導入がスムーズに成し得るかお尋ねしたい。
	9	関連補助金で専門家派遣にも使えるようなものが検討されているか。
	HACCP導入型基準	10
手引書	11	パンや米飯の手引書は作成するのか。
自治体HACCP	12	今後、熊本や札幌のような自治体認証を福岡県として実施する予定があるか。
飲食業におけるHACCP	13	食品衛生協会発行食品衛生教育シリーズ「HACCP入門」では、メニューの多い飲食業のHACCPを検討する場合、6つのカテゴリー(煮物、揚げ物、和え物、蒸し物、焼き物、非加熱メニュー)に分けて行う方法を提案しています。このような方法で進めてよいか。
その他	14	認証マークやHACCPの種類が多様であり、どのHACCPを取得すればいいのか判断に迷ったことがある。

第一回HACCP普及推進地方連絡協議会 他ブロック参加者ご質問・ご意見

項目	ご質問・ご意見内容	厚生労働省回答
義務化	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法で義務化しなければHACCPの普及は進まないのではないか。 ・義務化するのであれば、いつどのように義務化するのか、義務化に向けてのロードマップを提示してほしい。 	<p>7月31日に開催された第1回HACCP普及推進中央連絡協議会において、2020年の東京オリンピック・パラリンピックが、HACCP義務化の1つの努力目標となるとお答えしたところですが、義務化に向けた具体的なロードマップをお示しできるよう検討しています。</p>
人材育成	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの普及推進の中心となる人材の育成はどのように進めるのか。 ・また、HACCPを指導する人の能力は、どのように統一化を図るのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者の方からHACCPについての相談を直接受ける立場である自治体の食品衛生監視員の指導者を養成する研修会を、毎年、国立保健医療科学院で開催するほか、H27年度は全国6ブロックで開催することとしています。これらの研修会で指導者を養成することを通じ、全国の食品衛生監視員が、事業者の皆さんに統一した観点で、かつ、実態に合わせた助言ができる食品衛生監視員の育成を目指しています。 ・また、関係団体が統一した観点でHACCP導入を支援していただけるよう、指導内容の標準化を図るための教材の作成等も予定しています。
HACCP導入の必要性	<p>個人事業者や小規模事業者であってもHACCPによる衛生管理が必要か。また、行うことは可能か。</p>	<p>HACCPは、事業の規模にかかわらず、また、飲食店や販売業といった業種においても、食品の衛生管理を行う上で非常に有効な手法です。現在行っている衛生管理を基にHACCPに取り組んでいただければ良く、施設全体ではなく、一部の製品からでも導入可能なので、できることから徐々にチャレンジしていただきたいと思っております。</p>
普及方法	<ul style="list-style-type: none"> ・今後のHACCPの普及・促進は行政が中心となって行っていくのか、あるいは、事業者団体や民間企業も参加するのか。 ・HACCPの普及をスピードアップするためには、事業者だけに任せるのではなく、行政のバックアップが必要。 	<p>HACCPを普及推進していくためには、行政、事業者、事業者団体によるそれぞれの立場での対応と連携が不可欠だと考えています。厚生労働省では、地方自治体の人材育成の支援、導入の手引書などの普及資料の作成、事業者のHACCP導入の取り組みを自治体・国が支援する「地域連携HACCP導入実証事業」のほか、HACCP普及推進連絡協議会を通じ、事業者・事業者団体・行政等、関係者間で意見を交わしながら、HACCPの普及に取り組んでいきます。</p>
普及方法	<ul style="list-style-type: none"> ・関係者に、ハード(施設の改築等)重視ではない、正しいHACCPのあり方を理解してもらうことが重要。 ・HACCPに取り組む事業者に対する補助金の支給等の制度はないのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中小規模の事業者に広くHACCPを普及するため、「地域連携HACCP導入実証事業」において、施設設備への投資等のコストがかからないHACCPの導入事例をお示しすることとしています。 ・また、HACCP支援法に基づく、日本政策金融公庫の長期低利融資の制度もありますのでご活用ください。
普及方法	<p>HACCPに取り組んでいることをアピールするためのロゴマークを作成する予定はないのか。</p>	<p>HACCP検討会においてロゴマークの活用についても検討されましたが、商品の安全性を保証するものであるかのような誤解を与えてはならないことなどから現時点ではロゴマークを作成することは考えていません。</p>
普及方法	<ul style="list-style-type: none"> ・各自治体のHACCP認証制度の違いを調整したり、統一させる予定はあるか。 ・厚生労働省がチャレンジ事業等で、ハードルを低くして多くの事業者が参加できる普及施策を推進する一方、自治体では認証制度を設けるなど、どのように取り組めばよいか事業者にとって分かりづらい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPによる衛生管理の手法自体は国際標準であり、基本的な考えは同じものであることから、地方自治体の食品衛生監視員の人材育成等を通じて、国と自治体で認識を共有しつつ推進に取り組むことが重要と考えています。 ・なお、各地方自治体では、地域の特性や状況も踏まえて、様々な方法でHACCPの導入を推進しており、今後どのような対応が可能か検討したいと考えています。
普及方法	<p>厚生労働大臣の認証制度である総合衛生管理製造過程の承認(マル総)では、コーデックス委員会のHACCPガイドラインに示されているもの以上の書類(総括表等)が求められており、これが「HACCPは難しい」といった誤った理解の原因となっているのではないか。</p>	<p>マル総制度において、総括表はあくまでマル総の申請資料の一つであって、HACCP導入の必須要件とは考えていません。現在、事業者の方のHACCPに対する心理的ハードルをいかに無くしていくかという課題として、各種取り組みを進めているところです。引き続き、コーデックス委員会のガイドラインに示されたHACCPに準拠した、分かりやすい手引書やDVDの作成などを通じ、事業者の皆様がHACCPに取り組みやすい環境を整備してまいります。</p>
HACCP導入のメリット	<p>多くの事業者にとってHACCP導入のメリットが分かりづらい。メリット・デメリットについて、具体的なモデルを示すべきではないか。</p>	<p>中小事業者におけるHACCP導入の事例については、「HACCP導入実証事業」において、導入過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等、メリット・デメリットも含め、具体的な事例集として公表していく予定としています。</p>
手引書	<p>HACCP導入のための手引書に、矛盾や誤りが散見されるため、整備してほしい。</p>	<p>手引書については継続的に改善を進めています。修正点・改善点については、具体的にお知らせいただければ、検討させていただき、より良いものにしてまいります。</p>
柔軟性	<ul style="list-style-type: none"> ・中小企業においては、文書作成やシステム構築は非常に困難。簡便な方法はないか。 ・コーデックスのガイドラインで示されている柔軟性(Flexibility)について、事例集などを作成する予定はあるか。 	<p>事業規模や業態に応じた柔軟なHACCP導入の考え方を示す必要性については十分に認識しています。今後、「HACCP導入実証事業」の事例集の公表のほか、飲食店や販売店におけるHACCP導入を支援するための手引書の作成の中で柔軟性(Flexibility)の具体的な事例を十分整理したいと考えています。</p>