

H A C C P の基礎知識と 食品衛生法の改正による 制度化の状況



青森県健康福祉部保健衛生課 石井昌史

H A C C P とは？

Hazard • 宇宙食の安全を確保するために発案

Analysis • 食品衛生手法の国際標準

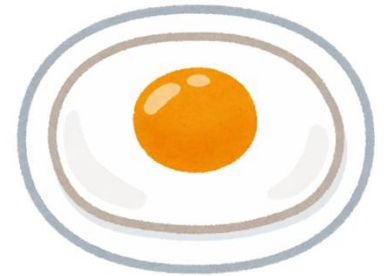
Critical 先進国を中心に義務化が進んでいる
アメリカ・E U等では輸出の条件化

Control • 重要な特徴は

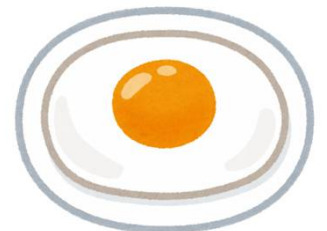
Point 「**危害分析**」と「**重要管理点**」と「**検証・記録**」

「目玉焼き」をHACCPで

従来の手法：完成品をチェックして安全確認



HACCP：「受入」「割る」「焼く」「冷ます」の
各段階で危害を分析して、一番大事な
「焼く」をしっかりと管理、その結果を記録



ハサップ＝衛生管理の手法



(農林水産省総合食料局 資料より)

食品衛生法改正の経緯

改正が求められる社会的背景

- 前回の改正から15年が経過
- 調理食品や外食・中食・輸入食品の増加
- 食中毒は下げ止まり
- 健康食品による健康被害
- 東京オリンピックを控え、国際標準の衛生管理を

→ 食を取り巻くさまざまな環境変化への総合的対応へ

食品衛生法改正内容

1	広域におよぶ食中毒への対策を強化	1年以内
2	原則全ての事業者にH A C C Pに沿った衛生管理を制度化	2年以内
3	特定の食品による健康被害情報の届出を義務化	2年以内
4	食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入	2年以内
5	営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し	3年以内
6	食品のリコール情報は行政への報告を義務化	3年以内
7	輸出入食品の安全証明の充実	2年以内

1 広域におよぶ食中毒への対策を強化

- 平成29年に関東地方を中心に発生したO157広域食中毒事件では自治体間の連携不足により被害拡大
- 食品流通の広域化、中核市の増加による保健所設置市の増加
→ 地域連携協議会の設置により情報共有、迅速対応

3 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化

- 「健康食品」との関係が疑われる健康被害事例の届出
- 情報収集が困難なため、規制に遅れ
→ 特別な注意を必要とする成分又は物について、適切な品質・製造管理及び健康被害情報の届出を義務付け

4

食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入

- 従来のネガティブリスト制度では、海外で使用が禁止されている物質であっても、直ちに規制できない。
- 輸出入の拡大において、規制の国際整合性を考慮
→ ポジティブリスト制とし、GMPの遵守、販売先に対する基準適合情報の提供を求める

5

営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し

- HACCP制度化に伴い、食品事業者を把握する必要
- 昭和47年時の許可業種が実態と乖離
- 自治体ごとに許可施設基準が異なり問題化
→ 営業届出制度の創設、許可業種の見直し、施設基準の統一化

6

食品のリコール情報は行政への報告を義務化

- 毎年約1,000件の食品自主回収報告
- 報告の基準、対象範囲、公表基準は自治体によって異なる
 - 事業者が自主回収を行った場合の報告を義務付け
 - 報告対象の明確化
 - 国が開発中のオンラインシステムを利用

7

輸出入食品の安全証明の充実

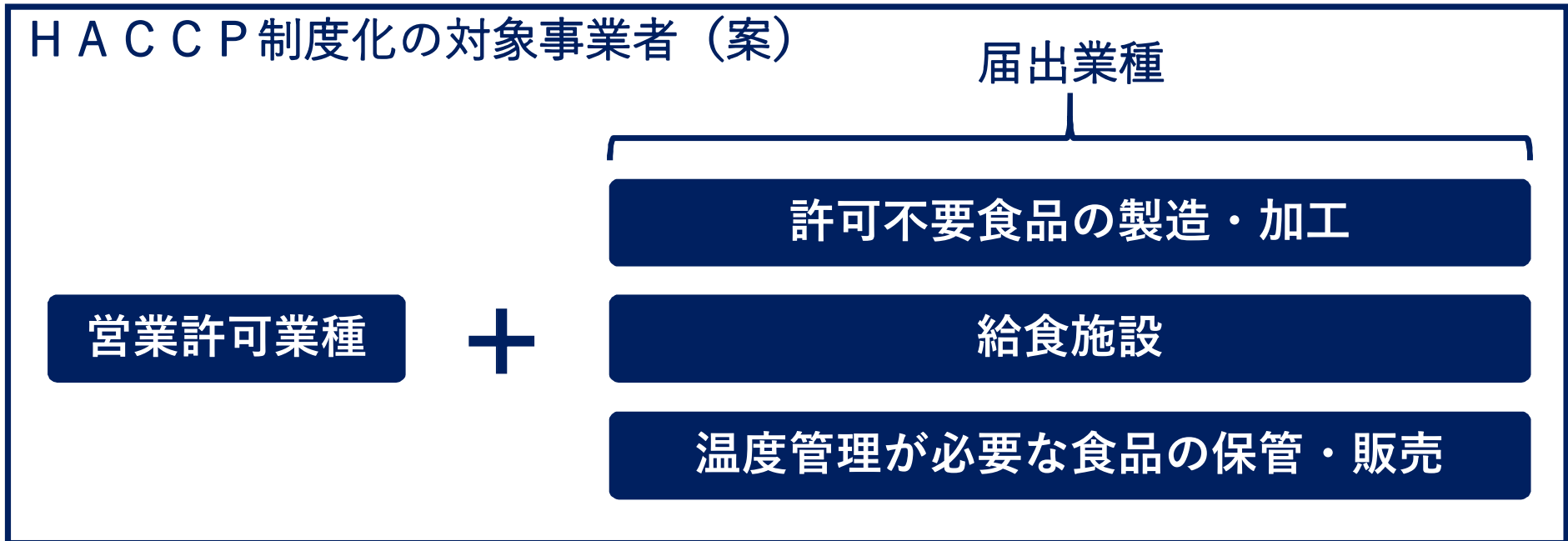
- 輸出、輸入食品の増加に伴う食品安全の確保
 - 国内に合わせ、輸入食品にもHACCPを条件化
 - 国・自治体における食品輸出関連事務を法制化

- 1993年に食品の国際基準を策定するコーデックス委員会でガイドラインが作成され、現在は国際標準化
- 国内の中小規模事業者における低い普及率
- 食中毒の多くは飲食店営業等の小規模店であり、衛生管理水準の底上げが必要
- 輸出先からの要求

→ 食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての事業者は、**一般衛生管理**と**工程管理**を盛り込んだ衛生管理計画を作成し、これを遵守しなければならない。

改正食品衛生法施行のスケジュール

2018年 6月	2018年 12月	2019年 1～6月		2020年 1～6月	2021年 1～6月		
広域対策	厚生労働省ブロック説明会	施行	条例改正				
H A C C P		政省令公布		施行	猶予期間		
健康食品				施行			
容器包装				施行			
営業許可		条例改正		施行	猶予期間？		
リコール				施行			
輸出入食品				施行			



制度化の対象外（予定）

- ・ 容器包装された常温保存品のみの販売業（駄菓子屋、酒屋など）
※常温保存品の範囲は検討中
- ・ 食品を直接取り扱わず伝票操作のみの業種
- ・ 荷主との契約による運送業・常温倉庫
- ・ 缶、瓶等の包装食品の自動販売機

何が変わるのか？

【現在】

1 衛生管理体制を整えること

2 一般的な衛生管理に関するルールを守ること

+

3 HACCPに沿った衛生管理を行うこと

【制度化後】

1 衛生管理体制を整えること

- 食品衛生責任者の設置
- 衛生管理計画の作成
- 衛生管理計画、手順書の作成とその実施
- 定期的な検証と見直し
- 食品取扱者に対する教育訓練
- 記録の作成及び保存

※現在も規定されている内容

2 一般的な衛生管理に関するルールを守ること

- 施設の衛生管理
- 食品取扱設備等の衛生管理
- 使用水等の衛生管理
- そ族及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理
- 検食の実施
- 情報の提供
- 回収、廃棄
- 運搬
- 販売

※現在も規定されている内容

3 HACCPに沿った衛生管理を行うこと

- 改正食品衛生法では・・・

営業者は「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（基準A））が求められる。

小規模事業者その他政令で定める営業者にあっては、

「取り扱う食品の特性に応じた取組」（＝HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（基準B））が求められる。

HACCPに
沿った衛生管理



HACCPに基づく衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

H A C C Pに基づく 衛生管理（基準A）

コーデックスのH A C C P 7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。

- ◆ 事業者の規模等を考慮※
- ◆ と畜場
- ◆ 食鳥処理場

※50人？

H A C C Pの考え方を取り入れた 衛生管理（基準B）

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。

- ◆ 小規模事業者
- ◆ 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
（菓子の製造販売、肉・魚の販売）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
（飲食店、そうざい・弁当の製造）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種
（包装食品の販売・保管・運搬）

制度化後の行政対応は？

【現在】

立入検査時に
衛生状態を確認

H A C C P に
沿った衛生管理の
義務付け

【制度化後】

立入検査時に
衛生状態を確認

+

衛生管理計画

実施記録

基準 A では何を？

1 衛生管理体制を整えること

2 一般的な衛生管理に関するルールを守ること

3 HACCPに沿った衛生管理を行うこと

食品等事業者自らが計画を作成し、管理を行う

H A C C P に基づく衛生管理（基準 A）

1 H A C C P チームの編成

2 製品説明書の作成

3 用途・対象者の確認

4 製造工程一覧図の作成

5 製造工程一覧図の現場確認

6 危害要因分析

7 重要管理点の特定

8 管理基準の設定

9 モニタリング方法の設定

10 改善措置の設定

11 検 証

12 記 録（運 用）

※既存の書類・マニュアルは最大限活用

基準Bでは何を？

1 衛生管理体制を整えること

2 一般的な衛生管理に関するルールを守ること

業界団体が作成する手引書を参照

3 HACCPに沿った衛生管理を行うこと

H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理（基準 B）

事業者自らが作成・実施

1 H A C C P チームの編成

2 製品説明書の作成

3 用途・対象者の確認

4 製造工程一覧図の作成

5 製造工程一覧図の現場確認

手引書を参照することができる

6 危害要因分析

7 重要管理点の特定

8 管理基準の設定

9 モニタリング方法の設定

10 改善措置の設定

11 検 証

12 記 録（運 用）

※既存の書類・マニュアルは最大限活用

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（平成30年12月27日現在）

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 16業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

- 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会）
- 生麺類の製造（全国製麺協同組合連合会）
- 納豆の製造（全国納豆協同組合連合会）
- 豆腐の製造（日本豆腐協会）
- 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）
- 冷蔵倉庫の管理（（一社）日本冷蔵倉庫協会）※
- 醤油製造（日本醤油協会／全国醤油工業協同組合連合会／一般財団法人日本醤油技術センター）
- パン製造（（一社）日本パン技術研究所／全日本パン協同組合連合会／（一社）日本パン工業会）
- スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）全国スーパーマーケット協会）
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会）
- 食品添加物製造（（一社）日本食品添加物協会）
- 乾麺の製造（全国乾麺協同組合連合会）
- 漬物の製造（全日本漬物協同組合連合会）
- 米粉の製造（全国穀類工業協同組合）
- 清涼飲料水の製造（（一社）全国清涼飲料連合会）
- 冷凍食品製造（（一社）日本冷凍食品協会）

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 13業種

- 蒟蒻原料製造（全国蒟蒻原料協同組合）※
- いわゆる健康食品の製造（（公財）日本健康・栄養食品協会）
- とう精及び米穀の販売（日本米穀小売商業組合連合会）※
- 煮豆の製造（全国調理食品工業協同組合）※
- 水産物卸売業（（公財）食品等流通合理化促進機構）※
- 氷雪（食用氷）の製造（日本冷凍事業協会）※
- 菓子の製造（全日本菓子協会／全国菓子工業組合連合会／全国和菓子協会／（一社）日本洋菓子協会連合会／協同組合 全日本洋菓子工業会）※
- 食肉製品製造（（一社）日本食肉加工協会／日本ハム・ソーセージ工業協同組合）※
- 即席めんの製造（（一社）日本即席食品工業協会）※
- ほしもの製造（ひたちなか・東海・那珂ほしもの協議会）※
- 精麦及び大麦粉の製造（全国精麦工業協同組合連合会）※
- 寒天製造（長野県寒天水産加工業協同組合／岐阜県寒天水産工業組合）※
- 食酢製造（全国食酢協会中央会）※

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- と畜場
- 大規模食鶏処理場
- 水産加工品（缶詰を除く）製造※
- 小規模食鳥処理場※
- 乳・乳製品の製造※
- 旅館・ホテルにおける食品の調理
- 認定小規模食鳥処理場
- GPセンター及び液卵製造
- 魚介類販売業
- そうざい製造
- エキス・調味料製造
- ミネラルウォーター製造
- 酒類製造
- ウスターソース類製造
- 醤油加工品（つゆ・たれ）製造
- 食肉販売
- 野菜・果実小売 等

※ 平成30年の農林水産省補助事業（農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質管理体制強化対策事業）を利用してHACCP手引書作成に取り組んでいるもの

H A C C P 導入によって飛躍する食品安全

危害要因分析



- ・あらゆる危害を想定し、予防措置
- ・製品に問題を発生させない工程

重要管理点



- ・重要な工程を継続的に確認
- ・トラブル品を出荷しない体制

検証・記録



- ・安全性を保証
- ・検証に基づく改善で継続的にレベルアップ
- ・万一の事故時対応が迅速

選ばれる製品へ!



H A C C P に取り組む事業者を支援しています

取組 1

青森県 H A C C P 推進連絡会議

取組 2

食品事業者向け H A C C P セミナー

取組 3

各保健所による相談対応

青森県 H A C C P 推進ポータルサイト

青森 HACCP ポータル

