

# HACCPの基礎知識と 義務化の状況

青森県健康福祉部保健衛生課

石井 昌史



# HACCPの基本概念

## ～3つの質問に回答～

Hazard

その製品には**どんな危害**  
があるか？

Analysis

Critical

その危害は**どこで発生する**  
のか？

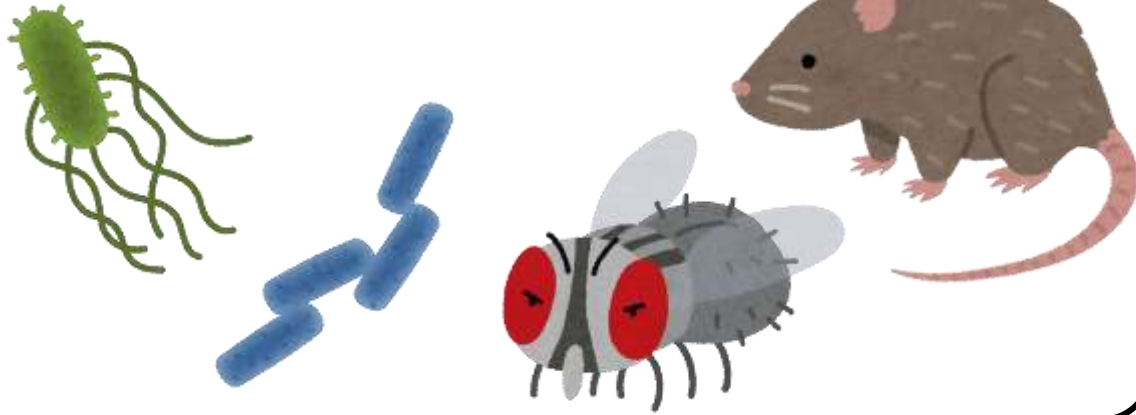
Control

その危害は**どうやって管理**  
するのか？

Point

# 危害の種類

生物学的(B)



化学的(C)



物理的(P)



施設・食品に応じた効率的な衛生管理方法(メソッド)

食品の安全性を見える化し、保証する道具(ツール)

見える化

保証

効率的な  
衛生管理



× 「HACCPをとる(取得する)」

○ 「HACCPをやる(取り組む)」



# HACCPの誤解

- 設備投資が必要？

基本的に運用(ソフト)で対応

- 小規模の工場では無理？

導入に関する作業量も小規模

- 書類作成が膨大？

既存の書類や様式例を活用

- 取得しないと意味がない？

取得しただけでも意味はない

# これからお話する内容

HACCPの導入状況

HACCP義務化の概要

食品等事業者に求められる取組

# 国内のHACCP導入状況

## 食品製造業実態調査（農林水産省）

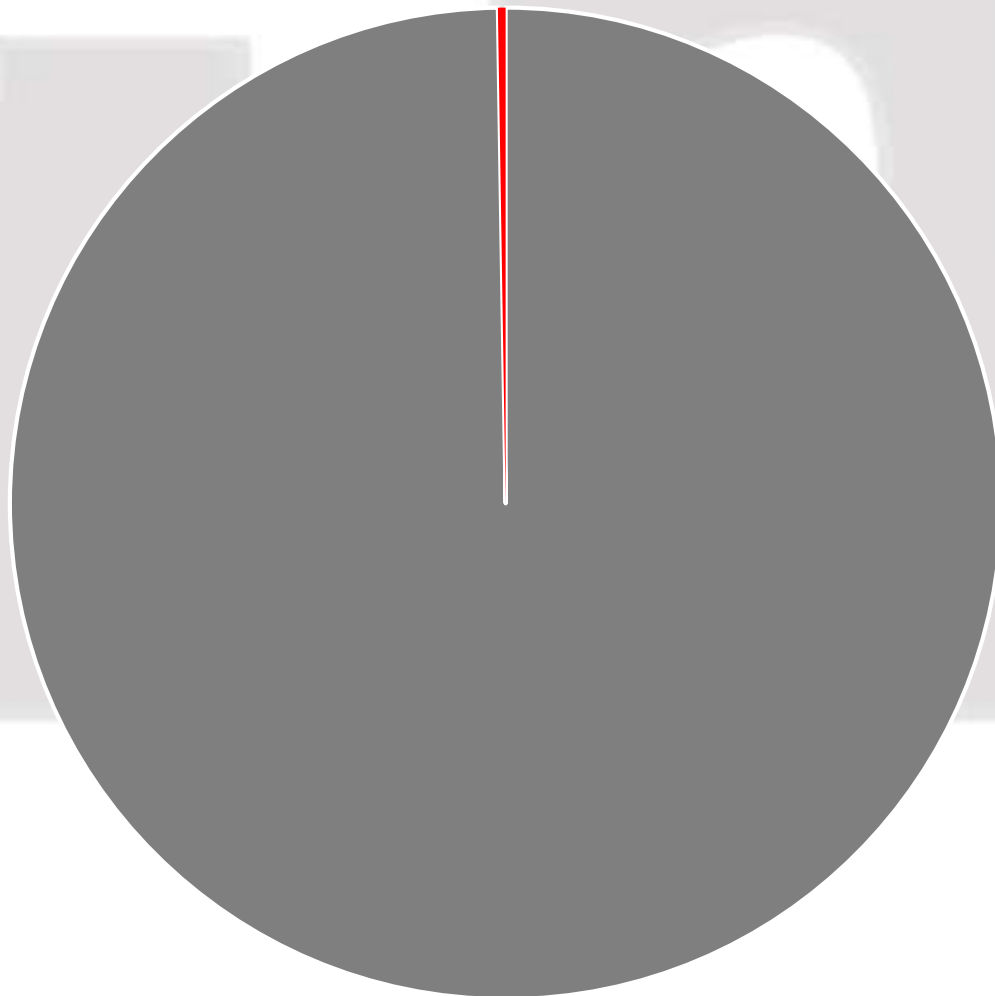
年度	全体	中小規模 （販売額1～50億）	大規模 （販売額100億～）
27	29%	35%	89%

## 食品等事業者実態調査（厚生労働省）

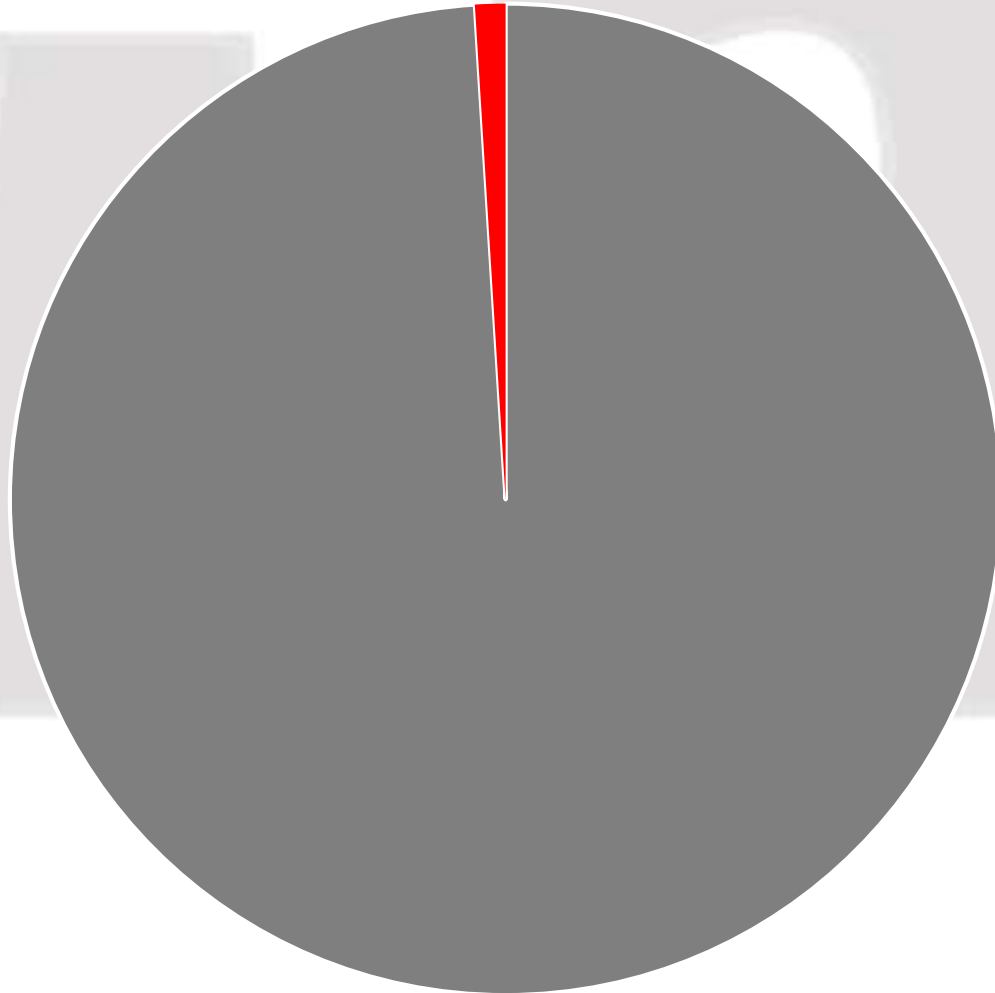
年度	導入	導入中	関心あるが 検討していない	予定なし
26	11%	10%	31%	45%



# 青森県のHACCP導入状況(全体)



# 青森県のHACCP導入状況(製造業)



# TOKYO OLYMPICS



## 2020



# HACCP制度化のスケジュール

平成30年6月13日

食品衛生法等の改正法が公布

公布から2年以内

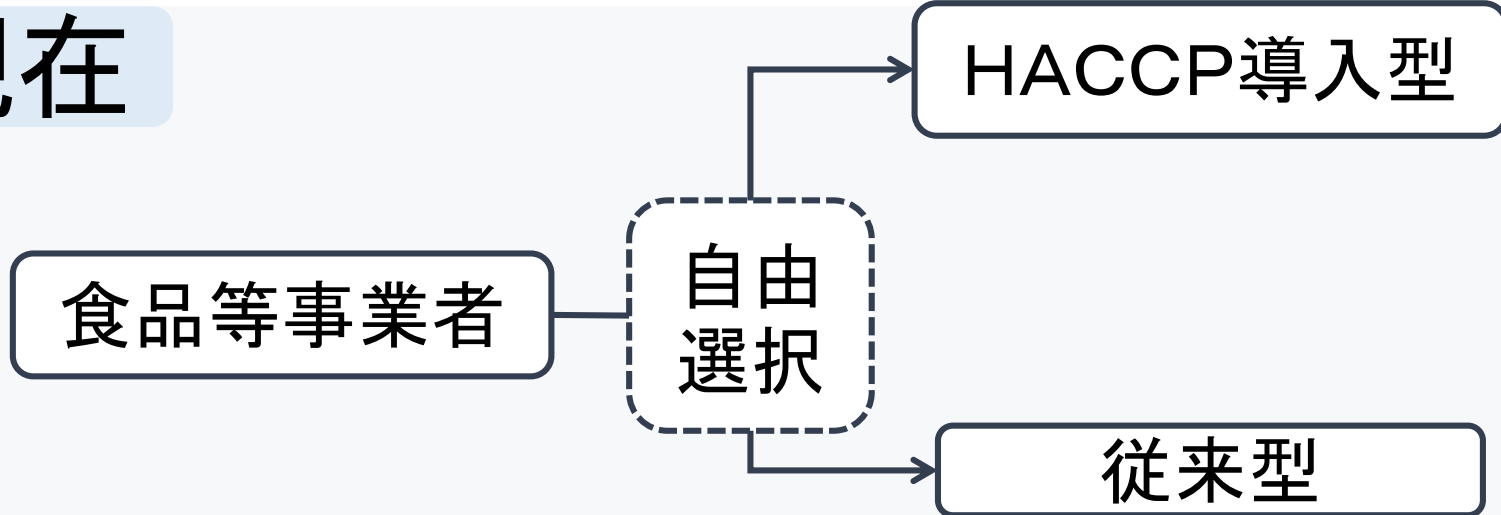
HACCP義務化部分が施行

施行から1年間は従前の基準に  
よることができる

平成33年6月？

# HACCP制度と概要

現在



食品等事業者

(原則)

基準A

- ・中小工場
- ・飲食店
- ・小売業など

(例外)

基準B

今後

# 今までと何が変わるの？

食品

- 規格基準



変わらず

施設設備(ハード)

- 施設基準



許可業種の見直し

- 施設基準

衛生管理(ソフト)

- 一律の管理方法



HACCPの義務付け

- 施設ごとの衛生管理計画
- 施設ごとの実施記録

	主旨	要求事項
基準A	HACCPに 基づく 衛生管理を実施	Codexのガイドラインで示されたHACCP(7原則12手順)
基準B	HACCPの 考え方を取り 入れた 衛生管理を実施	取り扱う食品の特性等に応じた計画を作成、管理を行なう。 (食品等事業者団体が作成した手引書を参考とする)

# 基準A で求められる世界共通の手順

- HACCPチームの編成
- 製品の特徴の確認
- 製品の使用方法の確認
- 製造工程一覧図の作成
- 製造工程一覧図の現場確認
- 危害要因の分析
- 重要管理点(CCP)の設定
- 管理基準の設定
- 測定方法の設定
- 改善措置の設定
- 検証方法の設定
- 記録の維持管理

十 一般衛生管理マニュアル



# 食品製造におけるHACCP入門のための手引書 (厚生労働省)

乳・乳製品

と畜・食肉処理

めん類

食肉製品

食鳥処理・食鳥肉処理

清涼飲料水

漬物

水産加工品

生菓子

容器包装詰加圧  
加熱殺菌食品

焼菓子

大量調理施設

豆腐

## 基準B

### 「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」

～ HACCP7原則の弾力的な運用 ～

- 食品等事業者は取り扱う食品の特性等に応じた計画を作成し、管理を行う
- 食品等事業者団体がHACCPの考え方に基づいて作成した手引書を参考に計画を作成する

## 基準B 対象事業者

- 小規模事業者
  - 従業員数、専任の衛生管理担当者？
- 当該店舗での小売り販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
  - 菓子・豆腐の製造販売、食肉・魚介類の販売
- 提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な業種
  - 飲食店、給食施設、そうざい・弁当の製造販売
- 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
  - 包装食品の販売、食品の保管・運搬

# 基準B 手引書

食品添加物製造における  
HACCP 導入の手引書（基準B）

一般社団法人日本食品添加物協会

- 小規模飲食店 (数人)
- 食品添加物 (50人)
- 乾麺・干し麺 (~数十人)
- 納豆 (50人)
- 豆腐 (100人)
- 漬物
- 魚肉ねり製品
- 生めん (数人)
- 米粉等

## 基準B 衛生管理計画の作成

- 一般衛生管理の着実な実施
  - マニュアル・手順書の例示
  - 記録項目と様式の例示
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
  - 危害要因分析の実施
  - 管理措置の実施 …… 一般衛生管理が原則
  - CCPを設定する場合は、モニタリング方法等を例示

## 基準B 記録の作成

- 清掃・洗浄・消毒
- 計器の校正
- 水質検査
- そ族昆虫の駆除
- 廃棄物の保管・廃棄
- 原材料受入れ時・出荷
- CCPのモニタリング
- 改善措置
- 検食
- 緊急時対応
- 製品の回収
- 健康診断・検便
- 手洗い・健康チェック
- 教育訓練

# 制度化への対応

## 基準A

### 対象事業者

- 厚生労働省チェックリストに適合していること
- コーデックス7原則12手順の実施

## 基準B

### 対象事業者

- 手引書を参考に計画を策定
- 計画の実施を記録

# 小規模飲食店における基準B

- (公社)日本食品衛生協会作成  
「HACCPの考え方に基づく衛生管理  
のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」



青森県作成

「HACCPの考え方を取り入れた小規模な一般飲食店向け衛生管理実行マニュアル」



# 青森県の基本方針

制度化への対応 +  $\alpha$

HACCP制度化をきっかけとして・・・

県内食品施設の「衛生レベルをアップ」

県産食品の「安全性向上」

県内食品事業者の「競争力・販売力向上」

## 基準A

### 対象事業者

制度化への  
円滑な対応

実効性のある  
HACCP運用



## 基準B

### 対象事業者

制度化への円滑な対応

A-HACCPにチャレンジ

基準Aにチャレンジ

県産食品の安全性・競争力・販売力の向上

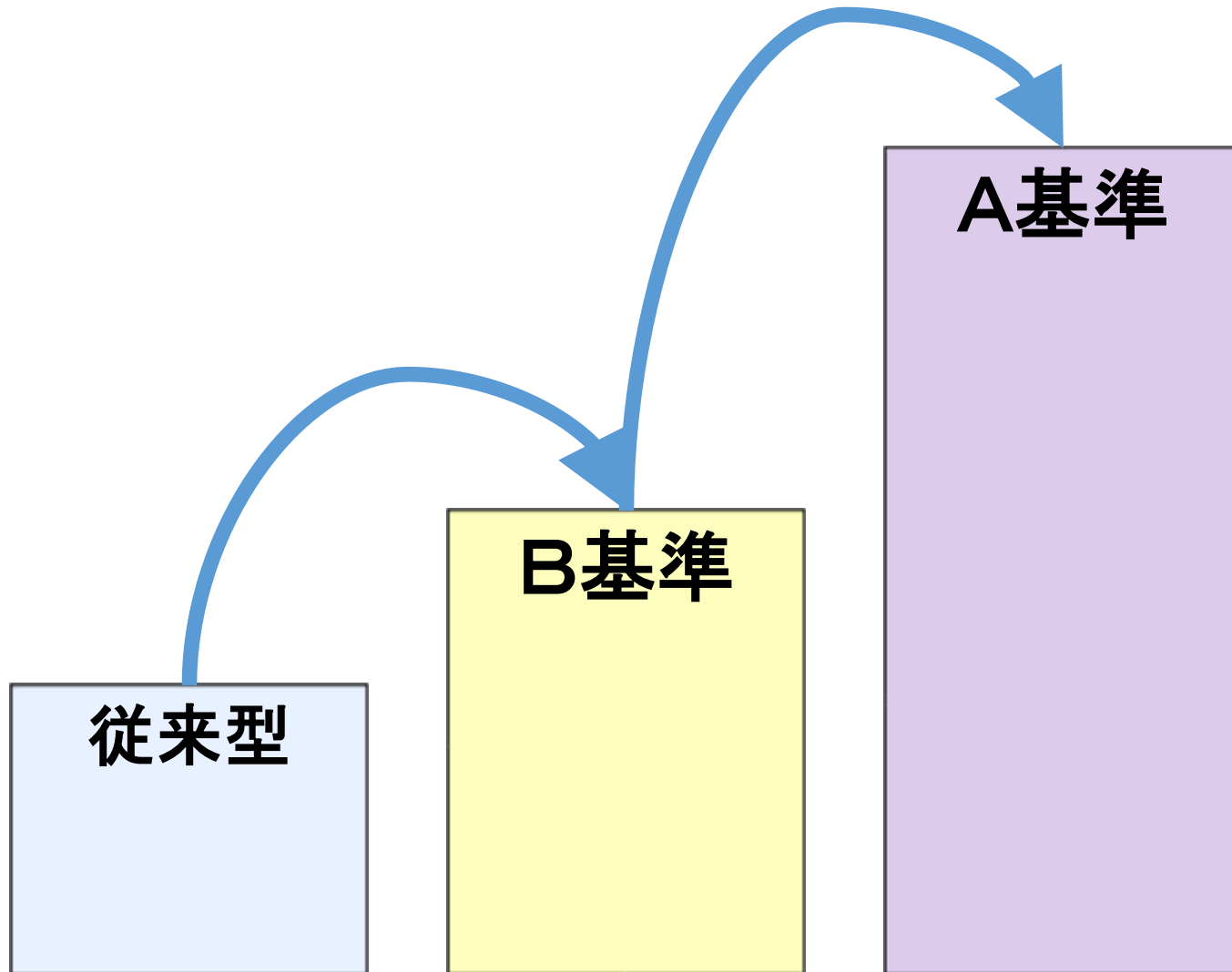
# 制度化における衛生管理レベル

従来型

B基準

A基準

# A基準へのステップアップを！



# A-HACCPをおススメします！

（青森県食品衛生自主衛生管理認証制度）

## 【目的】

自主衛生管理に取り組む事業者を積極支援

- HACCPを分かりやすく簡略化
- HACCPの考え方を身に付ける
- 慣れてきたらHACCPにステップアップ

# A-HACCPでは何が必要？

保健所の助言を受けながら衛生管理計画を作成



計画が適切であるかを自ら確認



保健所に認証申請書を提出



製品検査によって計画を検証

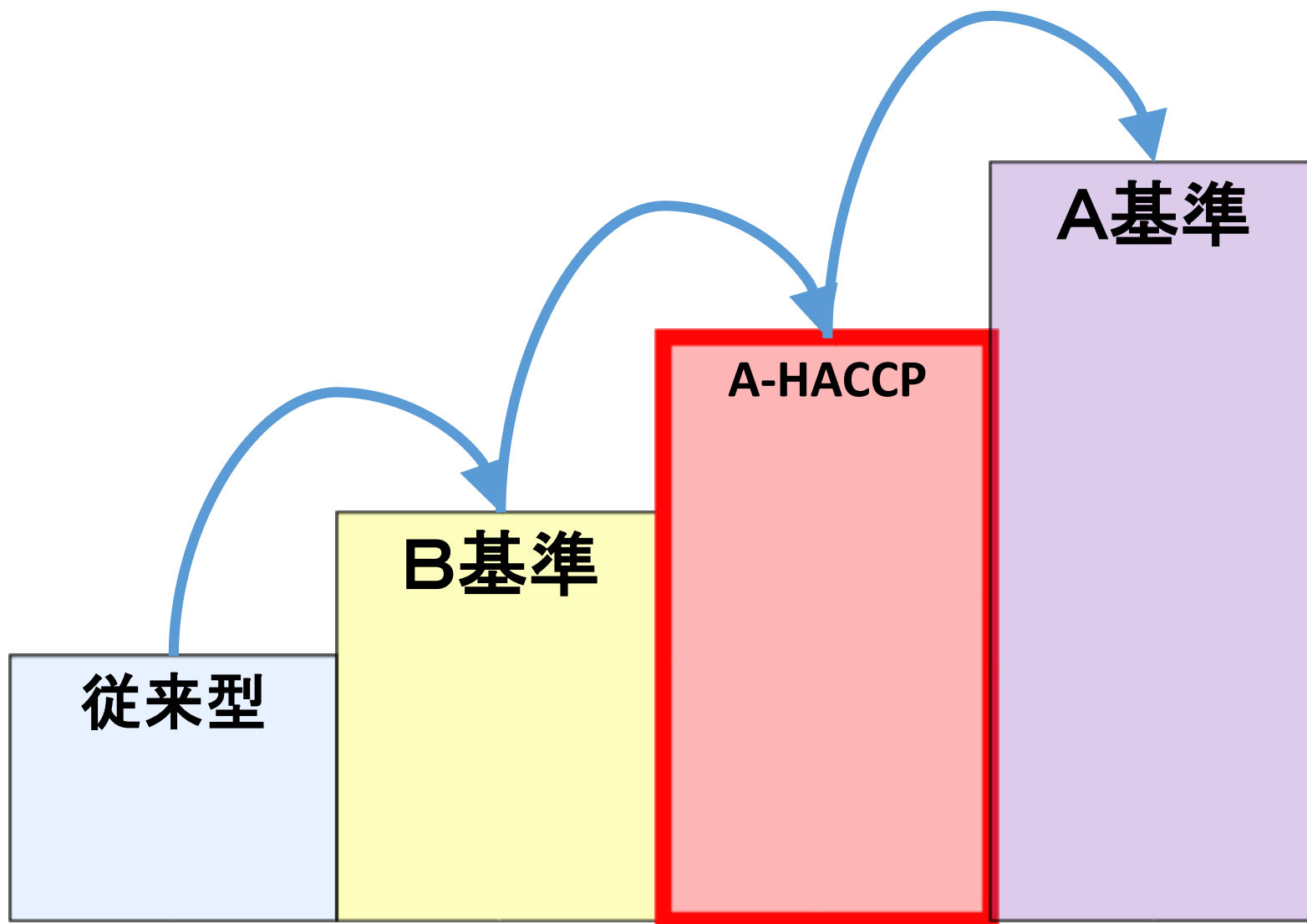


保健所の現地調査によって実施状況を確認



県が認証書を交付し、ホームページに掲載

# A-HACCPを活用したステップアップ



# 食品等事業者に求められる取組

## 義務化の内容を正しく理解

- 3年以内にHACCPが義務化
- HACCPに基づく基準A
  - 大規模製造・加工施設
- HACCPの考え方を取り入れた基準B
  - 小規模施設、飲食店、販売店等



# 食品等事業者に求められる取組

## 自社の方針を決定

- まずは基準Bへの対応を目指す
- 販売力、競争力の強化を目指して基準Aにチャレンジ
- A-HACCPを活用してステップアップ
- 世界を視野に輸出認証

# 食品等事業者に求められる取組

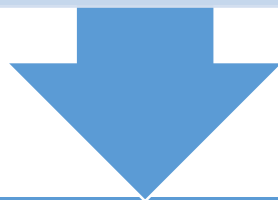
## 手引書を最大限活用

- 基準B → 業界団体作成の手引書
  - 小規模飲食店は県のマニュアル
- 基準A → 厚労省作成の手引書
- まずは形を整えることが重要

# 保健所による施設監視

現在

施設の衛生状態をチェック



義務化後

施設の衛生状態＋自主管理体制をチェック

# 最初の完成度 < 運用しながらレベルアップ

