

HACCPの制度化について

- 食品衛生法改正の背景と概要
- HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
- HACCP普及・推進事業

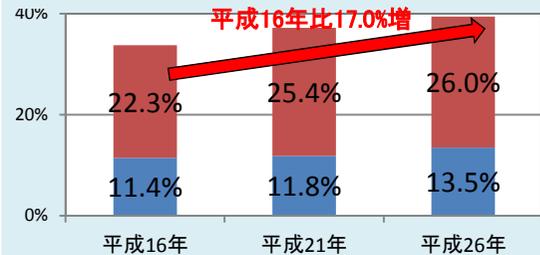
改正の背景・趣旨

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる。

外食や調理食品へのニーズの高まり

○食料支出に占める割合

共働き世帯(妻が正規職員)



65歳以上の夫婦のみ世帯



(資料出所)総務省「全国消費実態調査」

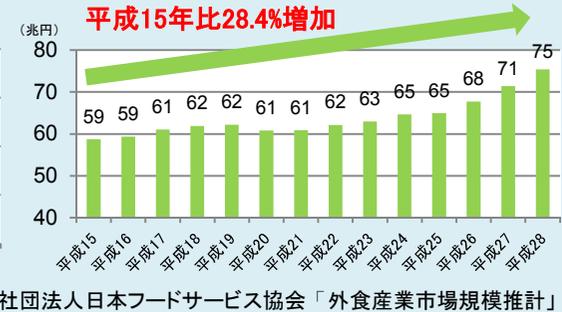
○中食・外食産業の市場規模

外食産業



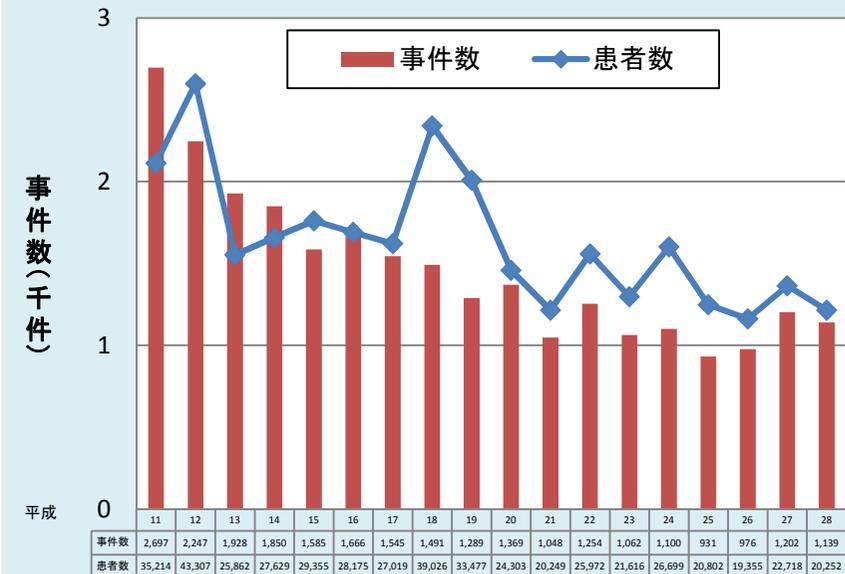
(資料出所)一般社団法人日本フードサービス協会「外食産業市場規模推計」

料理品小売業(中食産業)

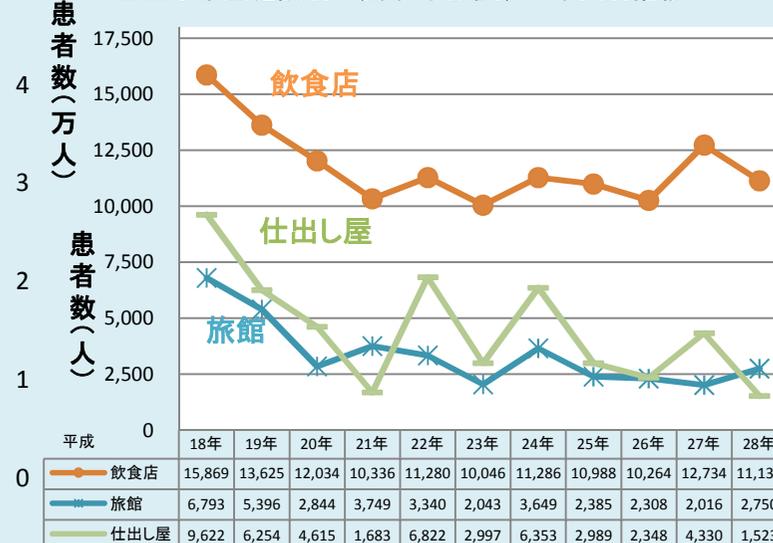


食中毒患者数の推移(約2万人で下げ止まり)

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



○主な原因施設別の食中毒患者数の年次別推移



□飲食店で発生した食中毒の 主な病因物質別発生状況(平成28年)

*事件数及び患者数のかつこ内は
各病因物質毎の発生事件数又は患者数に占める割合

総数	飲食店	
	事件数(件)	患者数(人)
ノロウイルス (354件、11397名)	262 (74.0%)	6024 (52.9%)
カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ (339件、3272名)	280 (82.6%)	2726 (83.3%)
ウェルシュ菌 (31件、1411名)	14 (45.2%)	589 (41.7%)
黄色ブドウ球菌 (36件、698名)	17 (47.2%)	426 (61.0%)
サルモネラ属菌 (31件、704名)	16 (51.6%)	233 (33.1%)

(厚生労働省資料)

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

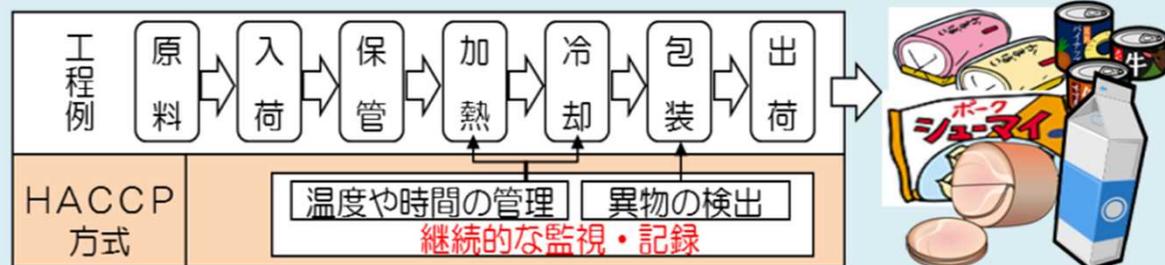
施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

【参考】HACCP(ハサップ)について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

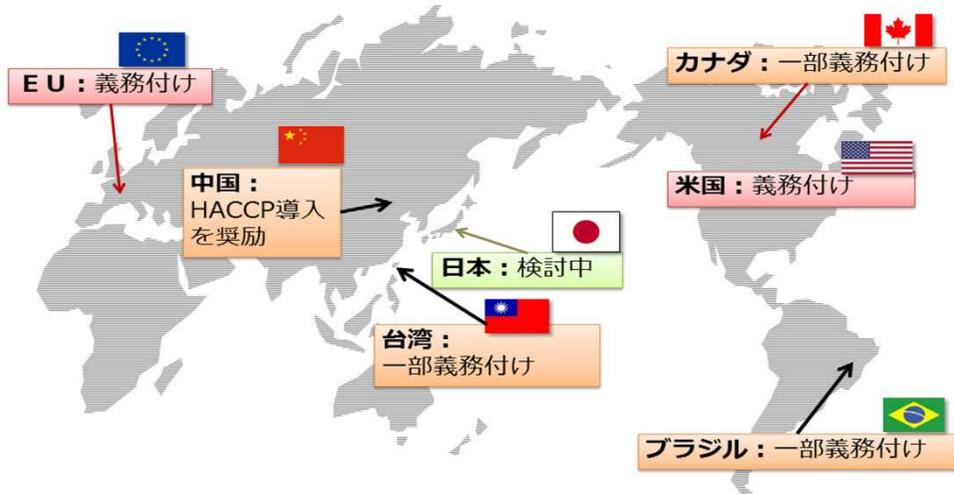
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



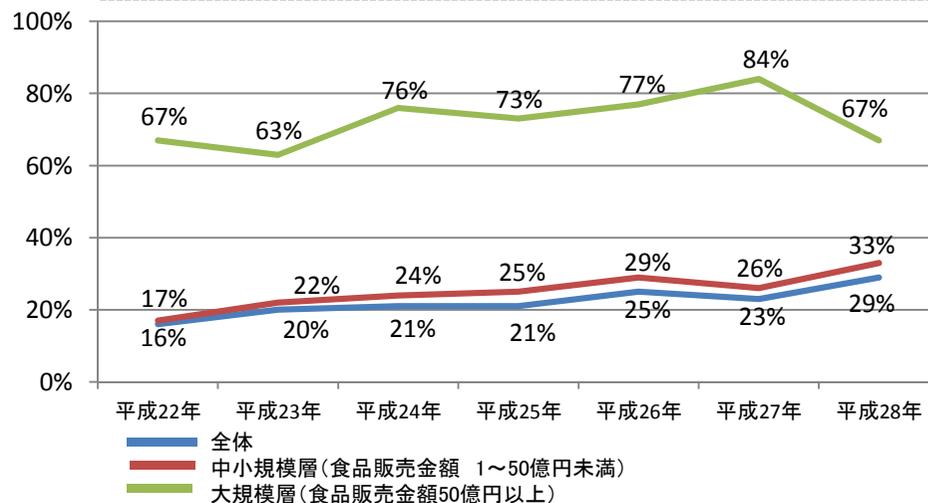
Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

先進国を中心に義務化



国内の中小規模事業者における低い普及率



※日本標準産業分類による食品品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業・たばこ製造業及び飼料・有機窒素肥料製造業を除く）を営む企業であって従業員数5人以上の企業が対象
 ※本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入調査
 ※導入率には「導入済み」と回答した者の割合

(資料出所) 農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」

(厚生労働省資料)

Ⅱ. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

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)

コーデックスのHACCP7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。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

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。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者(*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)
- ◆ 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(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

対EU・対米国等輸出対応
(HACCP+ α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、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)、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS(食品安全マネジメント規格)や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

Ⅱ. HACCP(ハサップ)の円滑な導入に向けたこれまでの検討と今後の対応について

これまでの検討

- 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、事業者団体の意見を聴取した上で、HACCPの制度化の提言をとりまとめ(平成28年12月26日)。このほか、約80の関係事業者団体からも個別に意見を聴取。

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」でヒアリングを実施した団体(18業種、22団体)

- ①乳(一般社団法人日本乳業協会／全国乳業協同組合連合会) ②水産加工品(全国水産加工業協同組合連合会)
- ③清涼飲料(一般社団法人全国清涼飲料連合会) ④レトルト食品(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)
- ⑤冷凍食品(一般社団法人日本冷凍食品協会) ⑥食肉(JA全農ミートフーズ株式会社／全国食肉センター協議会)
- ⑦食鳥肉(一般社団法人日本食鳥協会／日本成鶏処理流通協議会) ⑧食鳥卵(一般社団法人日本卵業協会)
- ⑨食肉製品(一般社団法人日本食肉加工協会) ⑩給食(公益社団法人日本給食サービス協会)
- ⑪惣菜(一般社団法人日本惣菜協会) ⑫弁当サービス(一般社団法人日本弁当サービス協会)
- ⑬外食(一般社団法人日本フードサービス協会) ⑭味噌(全国味噌工業協同組合連合会)
- ⑮醤油(日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会) ⑯漬物(全日本漬物協同組合連合会)
- ⑰パン(一般社団法人日本パン技術研究所)
- ⑱飲食店(全国飲食業生活衛生同業組合連合会／公益社団法人日本食品衛生協会)

普及促進のための取組

- 小規模事業者等が無理なく実施できるよう、施行までに、業界団体等と連携して、業界ごとの手引書を作成。厚生労働省は、手引書の内容を確認するなど、必要な支援を行う。
* 手引書では、衛生管理方法のほか、計画の作成例や記録例などを示し、厚生労働省のホームページでも公表。
- 今後、国と自治体が連携しながら、事業者の計画作成への支援、研修会の開催などを実施していく。

業界団体から厚生労働省に提案されている手引書(例)

- | | |
|--|-------------------------|
| 小規模な一般飲食店 ((公社)日本食品衛生協会) | 食品添加物製造 ((一社)日本食品添加物協会) |
| 生麺類の製造 (全国製麺協同組合連合会) | 乾麺の製造 (全国乾麺協同組合連合会) |
| 納豆の製造 (全国納豆協同組合連合会) | 漬物の製造 (全日本漬物協同組合連合会) |
| 豆腐の製造 (日本豆腐協会) | 米粉の製造 (全国穀類工業協同組合) |
| 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) | |
| スーパーマーケットにおける調理・加工・販売 ((一社)新日本スーパーマーケット協会) | |

※ このほか、約40の団体が手引書を作成中。

「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」

- 食品等事業者団体がHACCPの考え方に基づいて手引書を作成する
- 厚生労働省は、手引書を各都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資する
- 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
- 一般衛生管理を基本とし、必要に応じてCCPを設けて衛生管理を行う
- 必要な記録を行う
 - 清掃、CCPのモニタリング、原料受入、従事者衛生 等

HACCP普及・推進事業費

【現状と課題】

HACCPは食品衛生の国際標準
県内では普及が伸び悩み

HACCPによる衛生管理とは？

【方法】

食品製造の各工程であらかじめ危害を予測し、危害を防止するため特に重要な工程を継続的に確認し、記録

【特徴】

各事業者が製造方法等に応じて自ら衛生管理計画を作成し実施するため、従来の一律の衛生管理基準による方法と比べると、より合理的で効果的

国では

食品安全の更なる向上を確保するため、
平成32年度を目処にHACCPを制度化へ

県内では

食品等事業者はHACCPの必要性を認識しているが、正確な情報や認識を関係者間で共有する場がなく、**HACCPの導入は進んでいない**

【事業内容】

【趣旨】

HACCPに関わる関係者間において連携体制を構築し、HACCPに関する認識を一元的に共有するほか、セミナーや現地相談等により事業者の取組を促すとともに支援し、あわせて消費者の理解を醸成することにより、県内におけるHACCPの普及・導入を積極的に推進し、県産食品の更なる安全性及び国内外への発信力の向上を図る。

青森県HACCP推進連絡会議

◎食品等事業者、食品関係団体消費者団体、行政機関等の関係者間で連携体制を構築し、以下の内容を実施する。

- ・制度化の正確な情報と認識を共有
- ・国のモデルプランの共有
- ・HACCP導入希望施設での現地相談
- ・業界団体、消費者団体を活用した普及・情報発信
- ・相談体制の構築

消費者の認知度向上

◎消費者向けポスター・リーフレット等の作成・配布により、消費者のHACCP認知度の向上を図る

HACCPセミナー

◎食品等事業者を対象としたセミナーを開催

- ・HACCPの必要性・基礎知識の普及
- ・業態に応じた細やかな事例紹介
- ・個別事業者に対する相談コーナーの設置



【事業効果】

食品等事業者によるHACCPの正しい理解

HACCPに関する相談・指導体制の整備

消費者の理解醸成 HACCP＝安全・安心



HACCPの普及・推進で
県産食品の安全性アップ
国内外への発信力アップ

