

平成30年度青森県HACCP普及・推進事業

# 質疑応答集

(平成31年2月18日時点)

※本資料は、平成30年度から実施している青森県HACCP普及・推進事業において食品等事業者から寄せられた質問及び回答を取りまとめたものです。回答内容はあくまでも質問があった時点のものであり、今後の国による制度化の進捗等に伴い内容を随時更新していきます。

青森県健康福祉部保健衛生課

Ⅰ 制度化に関すること

	質 問	回 答
1	日本国内はいつ制度化され、企業はいつから対応しなければならないのですか？	平成30年6月に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」のうち、HACCPの制度化に係る部分については、公布から2年以内に施行され、その後1年間は猶予期間とされていますが、H A C C Pへの取組によって製品の安全性や販売力等の向上が期待できることから、食品等事業者はなるべく早く対応することが望まれます。
2	HACCP制度化の対象は営業許可を受けている企業、個人すべてなのですか？	原則として、営業許可の有無に係わらず、また、企業であるか個人であるかに係わらず、すべての食品等事業者に対してH A C C Pに沿った衛生管理の実施が求められます。
3	HACCP制度化ではすべての対象者が同じレベルのH A C C Pを求められるのか？	食品等事業者にはコーデックスH A C C Pの7原則に基づく「H A C C Pに基づく衛生管理（基準A）」が求められますが、小規模事業者その他の政令で定める事業者にあっては、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理（基準B）」への取組が求められることとなります。
4	日本で制定されるH A C C Pは、E Uや対米など、外国から求められるH A C C Pにも準用できるものとなるのですか？	厚生労働省においては、コーデックス委員会が定める国際的な標準となるガイドラインに基づき衛生管理を求めることとしています。ただし、対E U等の輸出認定、米国におけるH A R P Cや一部の民間認証においては、H A C C Pに基づく管理に加えて、アレルゲン管理などの上乗せ基準や、特定の施設基準の遵守が求められる場合があります。
5	W T Oの内外不差別の考えに抵触しないか慎重に検討すべきである。（食品事業者団体）	厚生労働省においては、諸外国との輸出入に関する協議等の国際化に対応するため、国際標準であるH A C C Pによる衛生管理を実施している旨を対外的に説明していく必要があるとしています。

Ⅰ 制度化に関すること

	質 問	回 答
6	基準Aと基準Bの線引きはどこですか？	<p>「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理（基準B）」の対象となる事業者については、その要件を政令で定めることとされています。具体的には、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 小規模な製造・加工業者</li> <li>② 当該店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などを製造・加工する業者</li> <li>③ 提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等の業種</li> <li>④ 低温保存が必要な包装食品の販売等一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種などが想定されています。</li> </ul>
7	CODEXの7項目をクリアした「A基準」はどちらかといえば大企業向け、「B基準」は中小企業向けのH A C C P制度になると思われるが、各地域統一した手引書の早期完成が望まれます。特に「記録の確保」については共通しており、生産・加工に負担とならないように工夫する必要があるのではないのでしょうか？	<p>小規模事業者等が衛生管理計画作成の参考とする手引書については、厚生労働省と業界団体が順次作成中であり、作成済みの手引書においては計画の作成例や記録例が含まれています。なお、記録に関しては、業務日誌や製造記録等の既存様式を活用することも可能です。</p>
8	H A C C P制度化に向けて、現在の34営業許可業種について、食中毒リスクや営業の実態に応じて許可対象業種を見直すとともに、営業届出制度を創設するという事について詳細はどうなっていますか？	<p>H A C C Pの制度化においては、原則としてすべての食品等事業者が対象となることから、厚生労働省においては、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するために届出制度を創設し、併せて、営業許可についても実態に応じた見直しを行うこととしており、政省令において詳細な業種の区分等が示される見込みです。</p>
9	食品衛生法の改正によって、H A C C Pを取らなければ営業ができなくなるのか？	<p>食品衛生法等の改正により、原則として全ての食品等事業者はH A C C Pに沿った衛生管理の実施を求められることとなりますが、認証や承認を義務付けるものではありません。事業者の実施状況については、保健所により営業許可の更新時や通常の立入検査時に監視指導が行われます。</p>

## II 行政機関の対応に関すること

	質 問	回 答
1	青森県の取組とスケジュールはどうなっていますか？	<p>県では、平成30年度及び31年度において「H A C C P 普及・推進事業」を実施しているところであり、青森県H A C C P 推進連絡会議において食品関係者間で共通認識の形成を図るほか、H A C C P 導入希望施設における現地相談、事業者向けのH A C C P セミナーや消費者向けリーフレットの作成等により、県内でH A C C P に取り組む事業者を積極的に支援することとしています。詳しくは県ホームページ「青森県HACCP推進ポータルサイト」をご覧ください。</p>
2	企業支援の為（H A C C P 計画構築）の支援策は国として、県として検討しているのですか？	<p>厚生労働省においては、業界団体と連携して小規模事業者向けの手引書の作成を行うほか、事業者の計画作成への支援や、食品衛生監視員向けの研修を行うこととされています。</p> <p>県では、平成30年度及び31年度において「H A C C P 普及・推進事業」を実施しているところであり、青森県H A C C P 推進連絡会議において食品関係者間で共通認識の形成を図るほか、H A C C P 導入希望施設における現地相談、事業者向けのH A C C P セミナーや消費者向けリーフレットの作成等により、県内でH A C C P に取り組む事業者を積極的に支援することとしています。詳しくは県ホームページ「青森県HACCP推進ポータルサイト」をご覧ください。</p>
3	日本におけるH A C C P はコーデックス委員会のガイドラインがベースとのことですが、どの程度書面として要求されるのでしょうか？	<p>現時点において具体的な様式は示されていませんが、厚生労働省が示している「H A C C P 確認票（一般食品）」平成27年3月31日付け食安監発0331第6号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知別添で規定されている書類が必要となることが想定されます。</p>

## II 行政機関の対応に関すること

	質 問	回 答
4	H A C C P 制度化後において、申請の段階で H A C C P に基づく衛生管理計画を策定することが求められるとのことですが、基準 B の施設において、従前の申請時の書類にプラスアルファで提出が求められる書類は何ですか？また、提出が必須となるのはいつからですか？	厚生労働省においては、衛生管理計画の策定を許可の要件とすることは難しいが、監視指導時に確認することについて検討中としています。作成する書類としては、厚生労働省と業界団体が連携して作成している小規模事業者向けの手引書を参考として作成した衛生管理計画書及び実施記録となることが見込まれます。
5	基準 B に基づく衛生管理について、適切に維持管理されているかどうかの確認は誰が行うのですか？	地域を管轄する保健所が、監視指導の際に確認を行うこととなります。
6	基準 A と合致する青森県の認証制度の創設はありますか？	国では、H A C C P の制度化は認証等を必要とするものではないとしており、営業許可を受けて営業しているのであれば基準を満たしているものとされることから、制度化に際して、県として新たな認証制度を創設する考えはありませんが、事業所において H A C C P が実施されていることを証明する書面を交付することを検討しています。
7	H A C C P の相談先は営業許可を統括する保健所でよいのですか？	H A C C P に関する問合せや相談は管轄の保健所で対応しています。
8	保健所はすべての相談者に対応するのですか？また、いつから相談を受け付けているのですか？	保健所では既に事業者からの H A C C P 相談に対応しています。 なお、基本的にすべての相談者に対応することとしていますが、その他の食品衛生関係業務の都合により、希望の日時で対応できない場合があります。
9	保健所からは導入が完結するまで指導を受けることができるのですか？ また、費用は生じるのですか？	保健所では各事業者の導入開始から導入後の運用まで、各段階に応じた助言・指導等を行っています。助言・指導等に関する費用はかかりません。
10	保健所からの指導はソフト面だけでなく、ハード面でも受けることになりますか？	H A C C P は衛生管理方法の基準ですので、食品営業許可の施設基準を満たしているのであれば、導入において施設設備等の整備を求めるものではありません。

## II 行政機関の対応に関すること

	質 問	回 答
11	H A C C P 導入に関する相談について、他団体（コンサルタント）を紹介することもあるのですか？その場合費用は生じますか？	<p>県では、青森県 H A C C P 推進連絡会議に参加しているコンサルタント事業者のうち、県内において H A C C P 導入に係るコンサルティングを受け付けている事業者を県のホームページ「青森県 H A C C P 推進ポータルサイト」において紹介しています。</p> <p>なお、費用については各コンサルタント事業者に御確認願います。</p>

### III HACCPに関すること

質 問	回 答
1 HACCP導入はどのように進めればよいですか？。	<p>コーデックス委員会のガイドラインに従い7原則12手順に沿って衛生管理計画を策定し、実施した結果を記録します。また、定期的に検証を行い、必要に応じて計画の修正を行います。</p> <p>いきなりHACCPではハードルが高いと感じられる場合には、HACCPを簡略化した県独自の認証制度であるA-HACCPから取り組みましょう。</p>
2 HACCPを導入するために、施設の改築等、ハード面の整備は必要ですか？	<p>HACCPは衛生管理方法の基準ですので、食品営業許可の施設基準を満たしているのであれば、導入において施設設備等の整備を求めるものではありません。</p>
3 HACCP認証は商品毎なのですか、施設毎なのですか？ (施設内の全ての商品にHACCPプランは必要ですか？)	<p>HACCP導入においては、取り扱う全ての製品（群）に関する衛生管理計画の作成が求められますが、一般衛生管理や原料、製造方法等の共通性の高いものについては同一の衛生管理計画で対応することも可能です。</p>
4 菓子を製造しているところでHACCPを取得しているとして、例えば原材料の小麦を納入している業者がHACCP導入を行っていない場合、それは菓子を製造している製造所でHACCP導入が出来ていないことになるのですか？	<p>原材料の納入先がHACCP導入施設に限定されることはありませんが、原材料の安全性を確認するため、従来から行われている小麦の受け入れチェックや、定期的な原材料の検査結果を求めることが必要です。</p>
5 相談開始から導入完了までどれくらいの期間が考えられますか？	<p>業種や施設の規模、衛生管理の状況によって異なりますが、早期に導入するためには各種研修会の受講や関係団体等による手引書の活用が効果的です。</p>
6 HACCP導入のメリットは何ですか？	<p>HACCPを導入するメリットとしては、点検・記録を行い、衛生管理を「見える化」することで、仕事がやりやすく、分かりやすくなる。また、社内のコミュニケーションがよくなる。その結果、クレームが減って、会社の経営がよくなる、等があります。</p>

### III HACCPに関すること

質 問	回 答
7 りんごの選果施設においてH A C C Pの認証を受けることはできますか？	厚生労働省による「HACCPチャレンジ事業」では食品衛生法で規定する食品等事業者を対象としています。 また、青森県食品衛生法施行条例におけるHACCP導入型基準の実施が確認された場合には、県ホームページで公表する等の広報を行うとともに、施設に対し認証書を発行することが可能です。
8 製品の製造過程で屋外での「天日干し」の工程が必要ですが、H A C C Pの導入（認証）は可能ですか？	H A C C Pは個々の食品や施設に応じた効率的な食品衛生管理の方法であり、危害分析が十分に行われ、想定される危害が適切に管理されるのであれば、施設設備に関わらず導入が可能です。ただし、対E U等の輸出認定や一部の民間認証においては、アレルギー管理などの上乗せ基準や、特定の施設基準の遵守が求められる場合があります。
9 原材料の一部を別の施設に搬出して加工し、再度受け入れられているのですが、製造工程図にはどのように書けばよいですか？	別施設での工程については、製造工程図に「搬出工程」と「搬入（受入）工程」を加えて記載します。なお、別施設での工程に係る危害については、搬入（受入）工程の危害分析において考察が必要です。
10 ほたての貝殻は危害として取り扱う必要がありますか？	飲食した際に口の中を切るなど健康被害が起きうる硬質異物は物理的危険として取り扱う必要があります。



#### IV A-HACCPに関すること

	質 問	回 答
1	A - HACCPとHACCPのどちらの導入をすすめるべきでしょうか？	<p>HACCPに基づく衛生管理（基準A）は食品衛生管理の国際標準になっており、食品の安全確保や国内外への販売力向上のために必要な取組です。</p> <p>A-HACCPはHACCPを簡略化した衛生管理の取組みであり、病原微生物と異物混入についての危害分析や記録により食品の安全性を向上させながらHACCPの考え方を身に付けることが出来ます。</p> <p>いきなりHACCPではハードルが高いと感じられる場合には、A-HACCPから取り組みましょう。</p>
2	A-HACCPの導入を考えているが、何をすればいいのですか？	<p>A-HACCPに取り組む代表的な製品を選び、病原微生物と異物混入の危害の管理を中心とした衛生管理の計画を作成することになります。</p> <p>まずは製品説明書（仕様書）や製造工程、施設図面を準備して管轄保健所に相談してみましょう。</p>
3	販売者と製造者では、どちらがA - HACCPの導入をすすめるべきですか？	<p>厚生労働省では、原則として全ての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理の実施を求めることとしています。</p> <p>製造工程を熟知している者や製造者は製造過程において、販売者は販売過程において、それぞれがHACCPに沿った衛生管理計画を作成し、実施しなければなりません。</p>
4	精米施設でA - H A C C P 認証を受けることができますか？	<p>現時点で精米はA-HACCPの対象とはしていませんが、青森県食品衛生法施行条例におけるHACCP導入型基準の実施が確認された場合には、県ホームページで公表する等の広報を行うとともに、施設に対し認証書を発行することが可能です。</p>

#### IV A-HACCPに関すること

	質 問	回 答
5	食堂・レストランのA-HACCPについて、具体的に何をすればよいのですか？必要な書類は何ですか？	認証基準に従って一般的な衛生管理（従事者の健康管理、施設の衛生保持、食品取扱設備の衛生管理、調理時の衛生管理）を行い、加熱食品や冷蔵設備の温度を1日1回以上測定しましょう。必要な書類は衛生管理の計画と実施結果の記録です。詳しくは最寄の保健所に相談してください。
6	A-HACCPの認証取得にはどれぐらいの期間が必要ですか？	一般的な衛生管理マニュアルがあり実施されている場合には、1ヶ月程度で衛生管理計画を作成することが可能ですが、保健所からの助言やその対応が増えた場合には数ヶ月を要する場合があります。