

HACCPの制度化について

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

食品衛生規制等の見直しに向けた検討の 背景・趣旨

- 平成15年の食品衛生法改正から約15年が経過し、食品の安全を取りまく環境が変化。調理食品や外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの多様化や、輸入食品の増大など食のグローバル化が進展
- ノロウィルス等による食中毒は依然として数多く、広域的な食中毒事案や「健康食品」に起因する健康被害なども発生
- 2020年には東京オリンピック・パラリンピック競技大会を控え、国際基準と整合的な食品衛生管理が求められる

食品衛生規制の見直しに関する骨子案 (食品衛生法等の改正骨子案)

- 意見募集(パブリックコメント)
平成30年1月19日～平成30年2月7日
- 主な内容
 - ①広域的な食中毒事案への対策強化
 - ②HACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化
 - ③特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集
 - ④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
 - ⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
 - ⑥食品リコール情報の報告制度の創設
 - ⑦輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化
 - ⑧その他
- 通常国会に食品衛生法等を改正する所要の法案の提出を行う

②HACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化

これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図るために、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていく。なお、現行のHACCP承認制度である総合衛生管理製造過程承認制度は廃止する。

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)

厚生労働省
HACCP導入手引書やモデルプランの作成、業界団体の手引書作成への支援

地方自治体
食品衛生監視員による導入支援、指導・助言

業界団体等
個別の食品・業態ごとに手引書を作成

衛生管理計画の策定

支援

製品の範囲

一般衛生管理

施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

HACCPによる衛生管理

基準A

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、以下の内容を含む計画を作成し、管理を行う。

- ①製品説明、②製造又は加工の工程、③危害の原因となる物質の特定等、④危害の発生を防止するための措置、⑤改善措置の方法、⑥検証の方法、⑦記録の内容

【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。)]

基準B

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、業種や業態に応じた衛生管理計画策定のための手引書を参考に、計画を作成する。)

【対象事業者】 → 基準A以外の事業者

- ◆ 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
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等
(例 飲食業、販売業等)

国際規格のハサップに基づいた基準A

基準A

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、以下の内容を含む計画を作成し、管理を行う。

- ①製品説明、 ②製造又は加工の工程、
- ③危害の原因となる物質の特定等、
- ④危害の発生を防止するための措置、
- ⑤改善措置の方法、 ⑥検証の方法、 ⑦記録の内容

【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。)]

ハサップの考え方に基づいた基準B

基準B

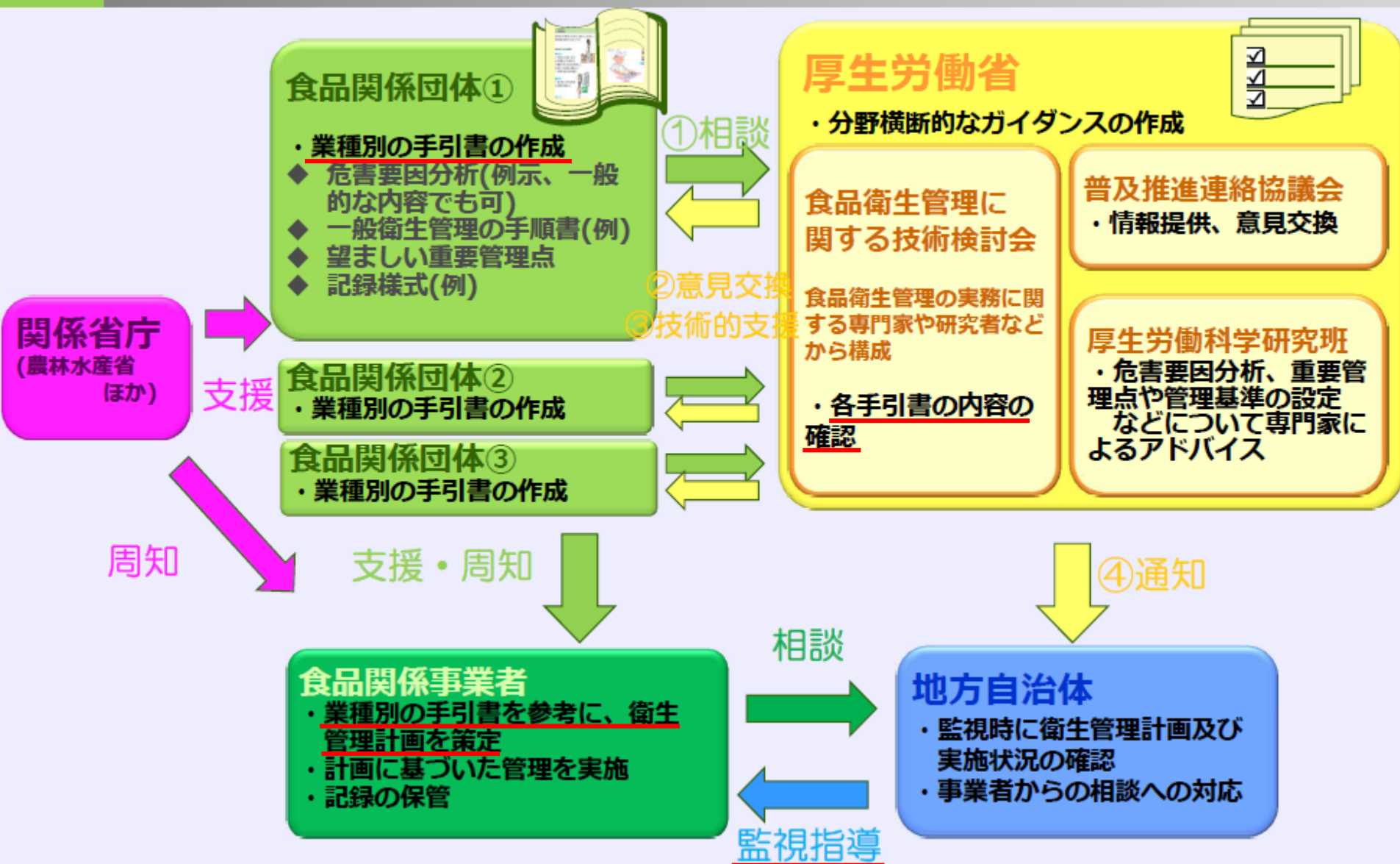
食品等事業者は取り扱う食品の特性等に応じた計画を作成し、管理を行う。
(食品等事業者団体がHACCPの考え方に基づいて作成した、業種や業態
に応じた衛生管理計画策定のための手引書を参考に、計画を作成する。)

【対象事業者】 → 基準A以外の事業者

- ◆ 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
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等

(例 飲食業、販売業等)

厚生労働省の手引書の作成支援及び確認



食品関係団体の手引書(飲食店編)

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)

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)

平成29年9月



公益社団法人日本食品衛生協会

小規模な一般飲食店とは
従業員が数名程度の飲食店で、
注文に応じてその場で調理し、提
供する事業者のことです(日本標
準産業分類より)

(参考)厚生労働省作成の手引書

HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]



FDA(米国食品医薬品局)発表の「小売業者向けHACCPの原理を利用したマニュアル」の考え方を参考とした手法の提示

奈良市地域連携HACCP導入実証事業

【事業のねらい】

- HACCP制度化にともなう事業者負担の軽減
- 業界団体との連携による広く持続的な普及の促進
- 保健所の食品衛生監視員の資質向上

【具体的な目的】

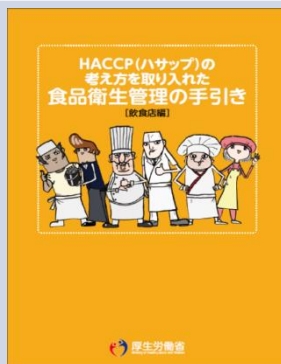
HACCPの制度化に備えようとしても、具体的なハサップの導入方法が分からないという意見が多い



モデルケースを作って、ハサップの導入支援事例を収集し、調理現場における実際のノウハウを取り入れた教材を作成することにより、事業者の方にハサップを理解してもらい、取り組みやすくする

導入支援モデル事業の方向性

旅館・ホテル



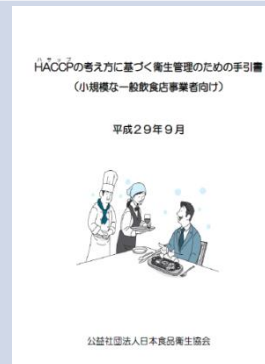
厚生労働省(以下「厚労省」という。)の「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」を使用

規模・管理レベル: 中から大

規模や管理レベルが合う手引書がない

厚労省や日食協の手引書を参考としつつ、ハサップの7原則に則して、より具体的に整理した事例の収集

飲食店



日本食品衛生協会(以下「日食協」という。)の「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)を使用

規模・管理レベル: 小から中

日食協の手引書を使用

日食協の手引書に沿った事例の収集

飲食店向けの教材について

ハサップの考え方を取り
入れた手法の提案
(厚生労働省)

米国FDA(食品医薬品局)が発表した「小売業者向けHACCP(ハサップ)の原理を利用したマニュアル」
の考え方をもとにしたアプローチ



具体的な解説や
事例の提供

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成29年9月



公益社団法人日本食品衛生協会

業界団体の手引き

旅館・ホテル、一般食堂
解説・事例集
(奈良市)

現在は、日本食品衛生協会による「小規模な一般飲食店事業者向け」の手引きのみ
※従業員が数名程度の飲食店

平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業により、HACCP導入支援ツールとして作成予定

飲食店向けHACCPの考え方

食中毒予防の三原則を基本として、計画・記録により、『見える化』するものであり、特別なものではありません

計画



実行



記録

①HACCP(ハサップ)

- ・食品本体(つくり方)に着目した衛生管理のこと
- ・加熱や冷却などの重要管理ポイントを、温度計で確認し、正しく管理すること

②一般衛生管理

- ・食品の周辺環境に着目した衛生管理のこと
- ・施設設備、ヒト、衛生害虫など

三原則では、中心部まで十分に加熱することが重要とされていますが、実際に中心温度計で測られたことはありますか？