

平成29年度奈良市地域連携 H A C C P 導入実証事業の進捗

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

目次

- 1 HACCP(ハサツプ)とは
- 2 食品衛生法改正(予定)
～HACCPの制度化～
- 3 厚生労働省委託事業
奈良市地域連携HACCP導入実証事業
- 4 飲食店向けHACCPについて
基本的な方向性
第1回 会議における進捗のご報告について

H A C C P (ハサツプ) とは



食品の安全性ってどうやって
管理しているのかしら？

消費者の
みなさん

安全な食品を皆様にお届けできる
工場や飲食店での
衛生管理の方法
があります。

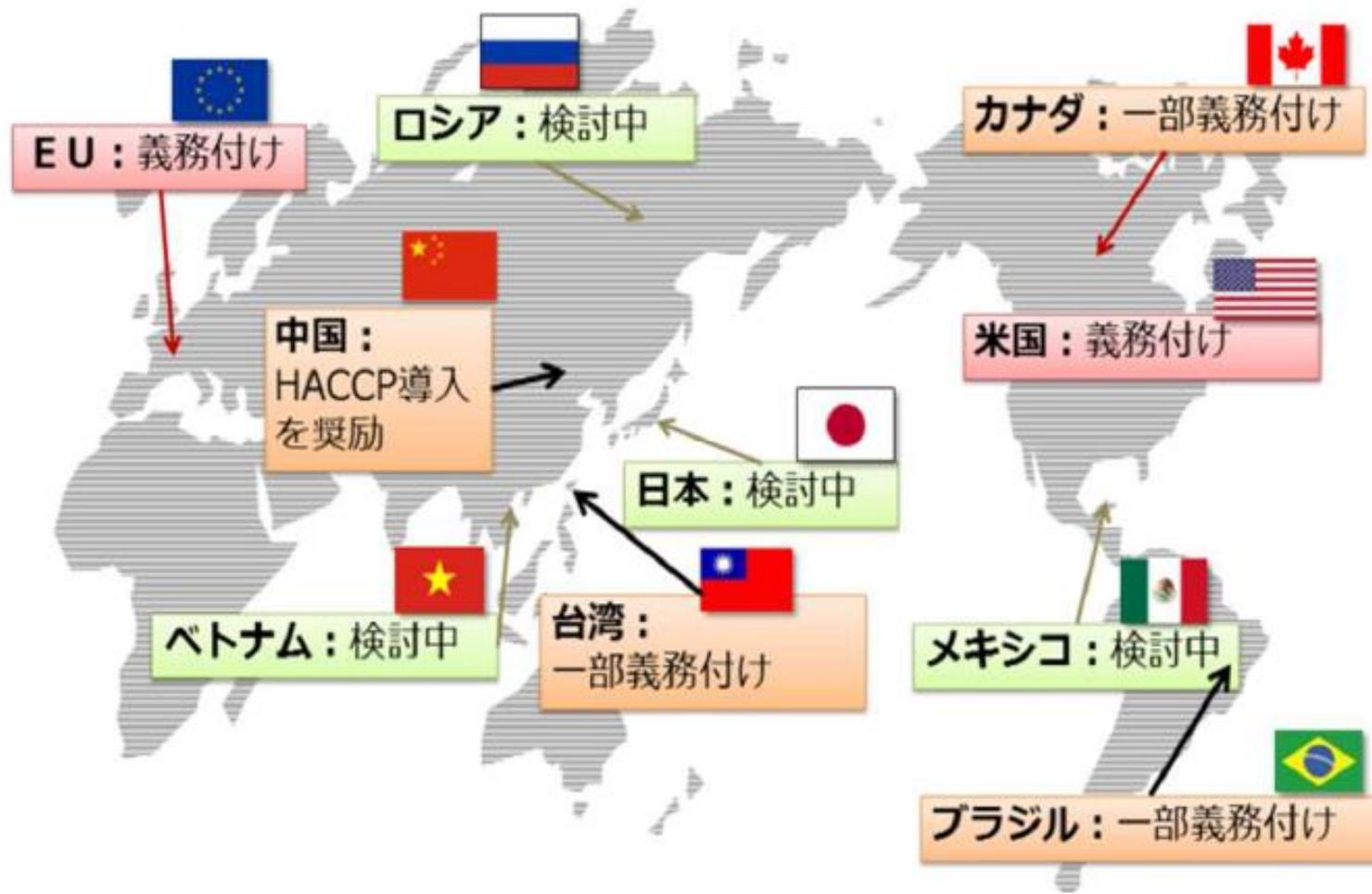
(ハサップ)

それが、**HACCP**です！

(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点)

今や、国際基準になっている「HACCP」。
全ての食品に義務づけている国もあります。
「HACCP」による衛生管理は高く評価されているのです。

先進国を中心に義務化



食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会
(厚生労働省) 資料抜粋

「HACCP」って、何がいいの？

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でした。

しかしこれでは、すべての製品は確認できません。**「HACCP」方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェック。**

だから、安全性の高い食品をみなさんに届けられるのです。

〈従来方式〉

抜取検査

工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

出荷



〈HACCP方式〉

温度や時間の管理

CCP

異物の検出

継続的な監視・記録

※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。

従来方式とHACCP方式

	従来方式	HACCP方式
組み立て	一般衛生管理	一般衛生管理＋HACCP
管理の対象	食品の周辺	食品本体そのもの
	(環境の衛生管理) ・施設設備(トイレ)、器具等 ・衛生害虫 (食品の衛生管理) ・原材料の受入 ・冷蔵・冷凍庫の温度 ・交差汚染等 (従事者の衛生管理) ・従事者の健康管理・手洗い	<u>作業工程(作り方)</u>
	製品全体の共通ルール	<u>製品ごとの個別ルール</u>
法律・条例	市条例・規則 管理運営基準	食品衛生法改正(予定) HACCP制度化

一般衛生管理とHACCPの概念図



食中毒予防の三原則

三原則	一般衛生管理	H A C C P
つけない	施設設備(トイレ)、器具等 衛生害虫 従事者の健康管理 適切な手洗いの実施 原材料の受入 交差汚染等	
増やさない	冷蔵・冷凍庫の温度	速やかな冷却
やっつける		適切な加熱

(ハサップとは)

食中毒予防の三原則を基本として

計画・記録による見える化を図り、体系化したもの

HACCP導入のメリット

自社の食品に自信が持てるようになる

- ・ 従業員のカンに頼らず、安全な製品が作れるようになった。
- ・ 製品に問題があったとき、原因究明に役立つ。
- ・ 取引先からの信用度が上がった。
- ・ 品質のばらつきやロス率が下がって、経営的にもプラスに。
- ・ 消費者に対して、安全な食品づくりをしていることがアピールできる。

食の魅力(味・伝統)

食の安全

食のPR(広報)

HACCP導入

商品

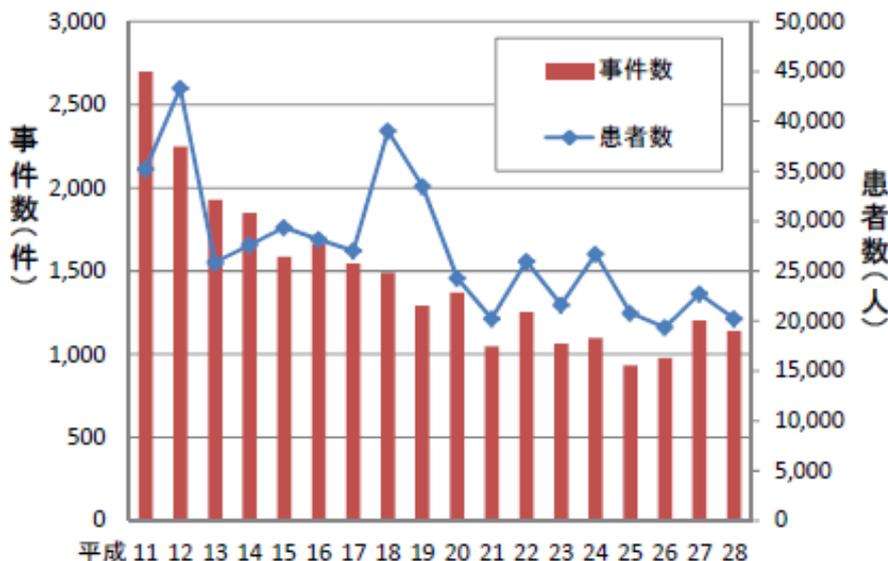
安全性 ↑

信用・競争力 ↑

ブランド力 ↑

**食品衛生法改正（予定）
～HACCPの制度化～**

食中毒患者数は約2万人で下げ止まり、 広域的な事案も発生



(広域散発食中毒事案)

幼児や高齢者の食中毒への脆弱性 (例:腸管出血性大腸菌)

○下痢、嘔吐等の発症者の割合

成人:30～50%程度

若年層(14歳以下)や高齢者(65歳以上):約70%以上

○HUS発症(重篤な合併症)の年齢群別割合(※)

0～4歳:38%

5～9歳:25%

65歳:14% の順で多い。

(※)2015年の感染症発生動向調査に基づく暫定値。

(資料出所)国立感染症研究所「病原微生物検出情報」

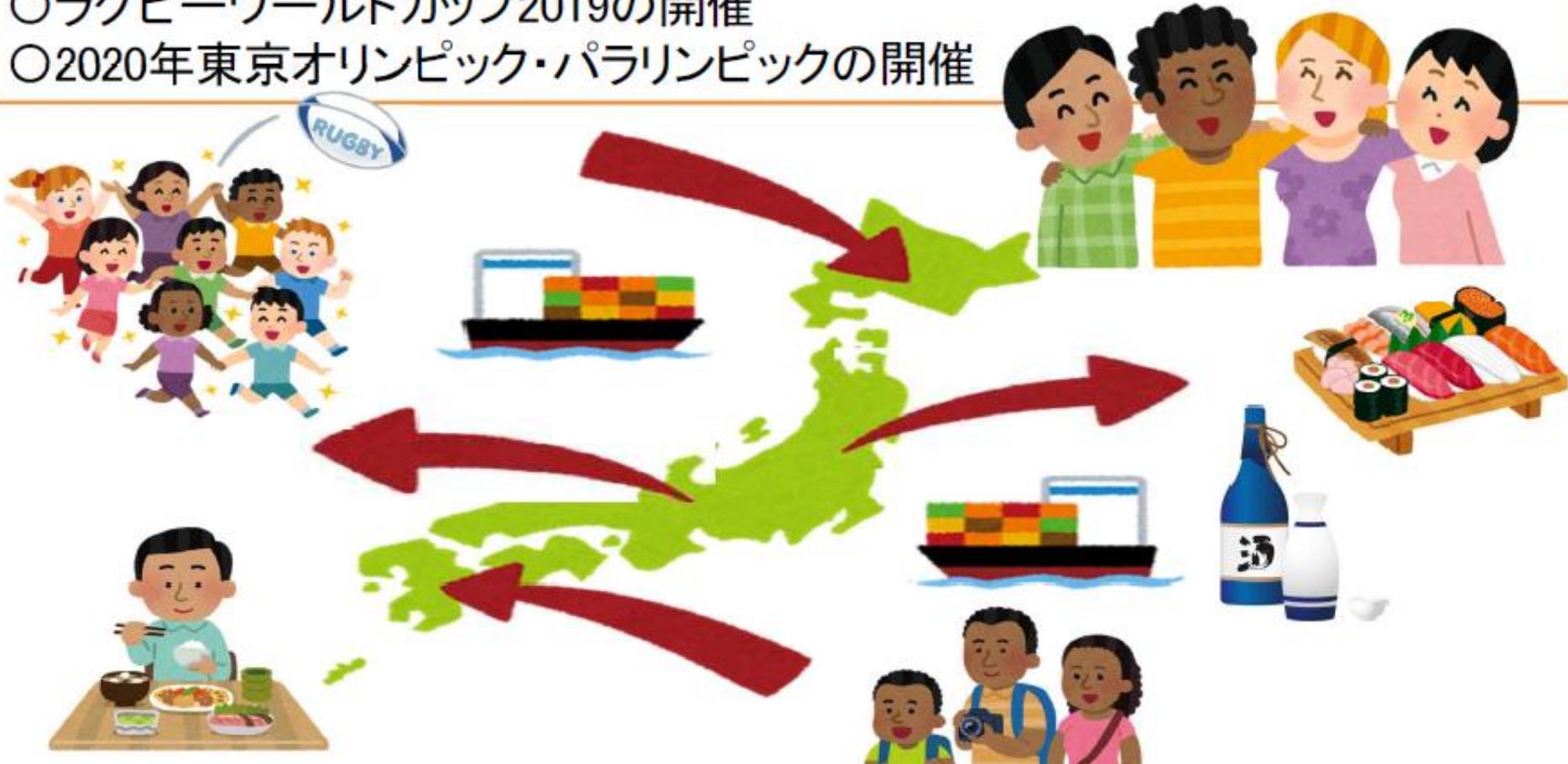
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

発生時期	品目	病因物質	患者数	患者発生自治体
平成28年 10～11月	冷凍メンチカツ (そうざい半製品)	腸管出血性大腸菌O157	67名	12自治体(1都5県) 秋田県、千葉県、町田市、江戸川区、神奈川県、横浜市、川崎市、藤沢市、相模原市、横須賀市、尼崎市、広島市
平成29年 1～2月	キザミのりを使用した食品	ノロウイルス	約2000名	4自治体(1都1府2県) 東京都、和歌山県、大阪府、久留米市
平成29年 8月～9月	惣菜等	腸管出血性大腸菌O157	45名 (うち3歳児1名が死亡)	4自治体(3県) 埼玉県、川越市、前橋市、滋賀県

食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会
(厚生労働省) 資料抜粋

食品安全を国際基準にあわせる必要

- 輸入食品の増大や食品輸出の促進など食のグローバル化
- EPA(経済連携協定)の締結等による経済のグローバル化
- ラグビーワールドカップ2019の開催
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催



食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会
(厚生労働省) 資料抜粋

- 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・必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。
- ノロウイ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
- 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、国際基準と統合的な食品衛生管理が求めら

これらの食品衛生をめぐる現状と課題を踏まえ、食品衛生法改正等に直ちにに取り組むことが必要。

主な提言内容

1. 健康被害の防止や食中毒等のリスク低減

① 食中毒対策の強化

- ・ フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上のため、食肉処理段階での対策の強化や、生産段階との連携強化等
- ・ 広域的な食中毒事案に対応するため、厚生労働省、都道府県等の関係者間での連携や食中毒発生状況の情報共有等の体制を整備

② HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の制度化

- ・ HACCPによる衛生管理を制度化(全ての食品等事業者を対象に、衛生管理計画を作成し、手洗い励行等の一般衛生管理に加え、事業者の規模等にに応じたHACCPによる衛生管理の実施を求める)

③ リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策

- ・ 健康被害防止の観点から、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等について、製造工程管理や原材料の安全性の確保のための法的措置を講じ、実効性のある仕組みを構築
- ・ 事業者から行政への報告の制度化を含む健康被害の情報収集・処理体制を整備

④ 食品用器具及び容器包装規制の見直し

- ・ 認められた物質以外は原則使用禁止とするポジティブリスト制度導入に向け、対象材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法、適正な製造管理等について具体化

2. 食品安全を維持するための仕組み

① 営業許可制度の見直しと営業届出制度

- ・ 現在政令で定める34営業許可業種について、リスクや営業の実態に応じて、許可対象業種を絞り、営業届出制度を創設

② 食品リコール情報の把握・提供

- ・ 食品等事業者が自主回収情報を行政に報告し、国民に提供する仕組みを構築

③ 輸入食品の安全性確保・食品輸出事務

- ・ 輸入食品の安全性の確保のため、輸出国段階強化として、HACCPによる衛生管理や乳製品等の衛生証明書の添付の輸入要件化
- ・ 食品の輸出のため、自治体の食品輸出関連規定など、法的な規定の創設

3. 食品安全に関する国民の理解促進

リスクコミュニケーションの強化

- ・ リスク等に関する情報を正しく消費者に伝え、行政から国民への情報の発信方法や内容を工夫
- ・ 国民との双方向の情報及び意見の交換を推進

(参考) HACCPによる衛生管理の制度化について

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)

衛生管理計画の策定

製品の範囲

一般衛生管理

HACCPによる衛生管理

施設・設備の衛生管理、使用水等の管理、そ族・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、回収・廃棄、情報の提供、食品取扱者の衛生管理・衛生教育 など

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

支援

基準A

食品等事業者自らが、各々の製品の特性や施設の状況に応じた、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】

- ◆ 一定規模以上の事業者
- ◆ 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(認定小規模を除く。)〕※1※2

※1と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定される衛生基準として、HACCPによる衛生管理計画の策定を制度化。

※2①食肉処理工程が共通、②検査員が常駐、③諸外国においてもコーデックスHACCPが適用されていることから、基準Aを適用。

基準B

食品等事業者は、業種や業態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
(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、弁当の調理・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)

食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会
(厚生労働省) 資料抜粋

HACCPの制度化の考え方案

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準 A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 <ul style="list-style-type: none">・ 危害要因分析・ 重要管理点の決定・ 管理基準の設定・ モニタリング方法の設定・ 改善措置の設定・ 検証方法の設定・ 記録と保存方法の設定
基準 B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の <u>弾力化</u> を検討

第8回食品衛生管理の国際標準化に関する
検討会 資料 抜粋



基準 B の内容

- 一般衛生管理を基本として
- 業界団体の手引書等を参考にしながら
必要に応じて重要管理点を設けて管理することができる
- その他の点についても弾力的な取扱いができる

食品等事業者団体の手引書[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

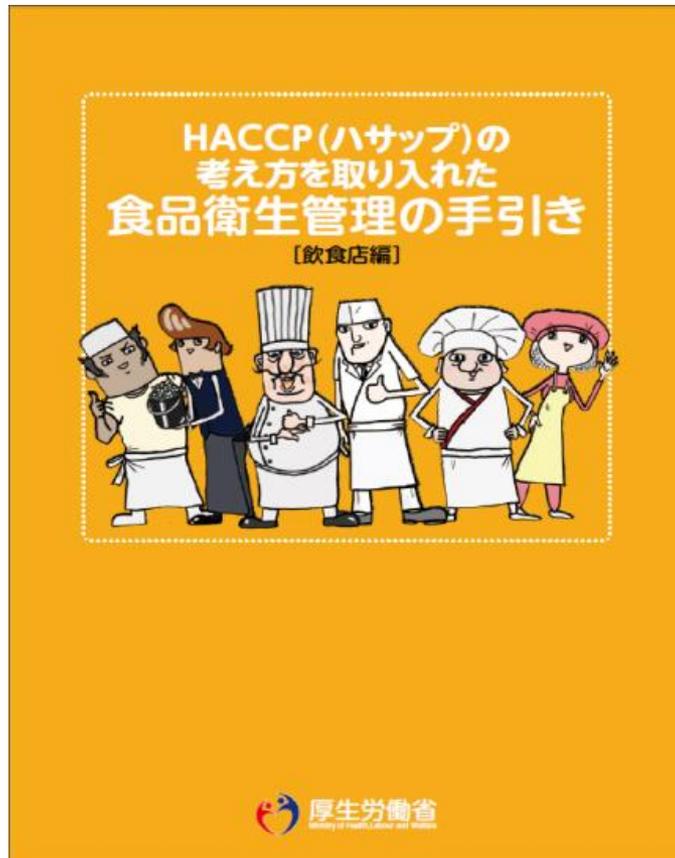


公益社団法人日本食品衛生協会

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

厚生労働省委託事業

平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業

地域連携HACCP導入実証事業の取組状況について

事業内容

- 食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表
- 実施内容：
 - ・事業者向け研修会の開催
 - ・HACCP導入の支援（対象施設の確認、製造環境の衛生管理に関する助言・指導（、HACCP運用状況の確認））
 - ・報告会・検討会での検討（関係者による協議の場を定期的に設け、導入の際に生じた課題の対応策等を検討）

平成27年度参加自治体：6自治体

広島市

対象：「そうざい製造業」、
「加工水産物製造業」2施設

京都府

対象：「ソース類製造業」、「菓子製造業／そうざい製造業」、「めん類製造業／冷凍・冷蔵業」3施設

北海道

対象：「水産加工業」
1施設以上

熊本県

対象：検討中（5施設を予定）

香川県

対象：「めん類製造業」
など3施設

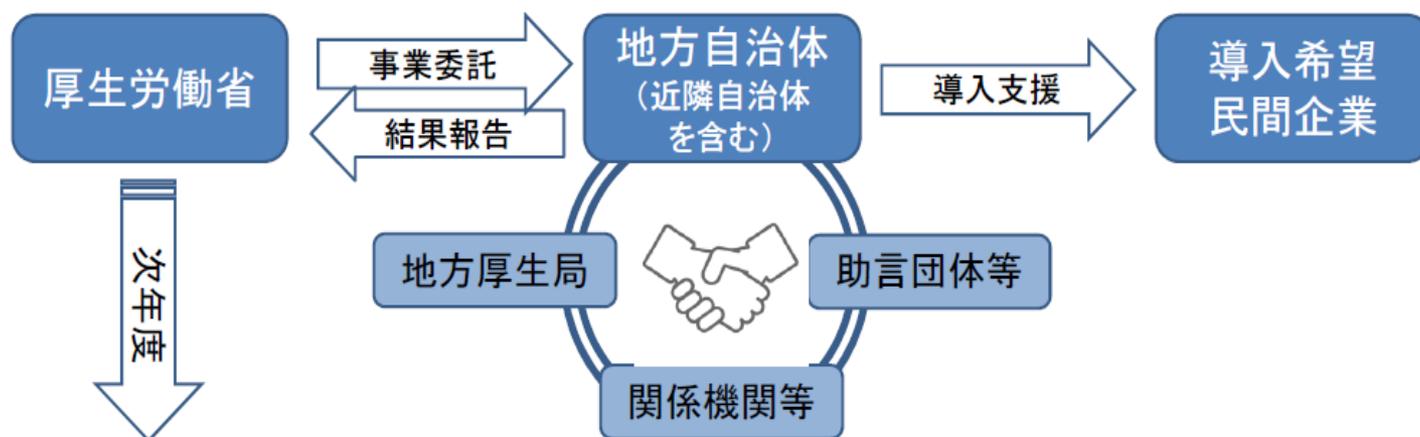
千葉県

対象：「魚介類加工業」、「スープ類製造業」4施設



本事業の実施により期待される効果

- 事業者の導入負担の軽減及び普及促進
 - ・事業者が導入する際に、参考として事例集を活用
- HACCPに対する理解・関心の醸成
 - ・各地域の関係者におけるHACCPの理解及び導入に向けた意識の向上
 - ・導入支援を通じた食品衛生監視員の資質の向上
- さらなる普及方策の検討
 - ・本事業の実施により明らかになった課題を踏まえた普及方策の検討



結果を取りまとめ公表・結果の共有
(自治体による助言、事業者の導入時の事例集として活用)

中小事業者を始めとした民間事業者のHACCP導入
がより促進されるための方策の検討に活用する。

近隣自治体の参加状況

- 平成27年度

京都府

- 平成28年度

奈良県(三輪素麺)、大津市(旅館他)

- 平成29年度

滋賀県、奈良市

奈良市の事業計画

事業対象 飲食店(旅館、ホテル、一般食堂等)
業務委託 特定非営利活動法人 奈良県HACCP研究会
連携機関 奈良市旅館・ホテル組合

奈良市飲食店組合

奈良食品衛生協会

事業内容 ①導入支援モデル事業
春日ホテル、奈良ロイヤルホテル
釜めし 志津香
②奈良市HACCP普及推進会議(意見交換会)
③講習会
④導入支援ツール(教材)の作成

実施期間 平成29年11月～平成30年3月

スケジュール

1 導入支援モデル事業(現地支援の日程)

(1) 春日ホテル

12月1日、12月8日、1月11日、2月15日

(2) 奈良ロイヤルホテル

11月28日、12月6日、1月10日、2月22日

(3) 釜めし 志津香

12月18日、12月25日、1月15日、2月26日

2 奈良市HACCP普及推進会議(意見交換会)

第1回 1月22日 午後2時から午後4時30分まで(予定)

第2回 2月5日 午後2時から午後4時30分まで(予定)

3 講習会

第1回 大中規模施設向け(旅館・ホテル、仕出し屋等)

第2回 中小規模施設向け(一般食堂、レストラン、居酒屋等)

※ 講習会については、3月中下旬で調整中。

決定次第お知らせ致します。

飲食店向けHACCPについて

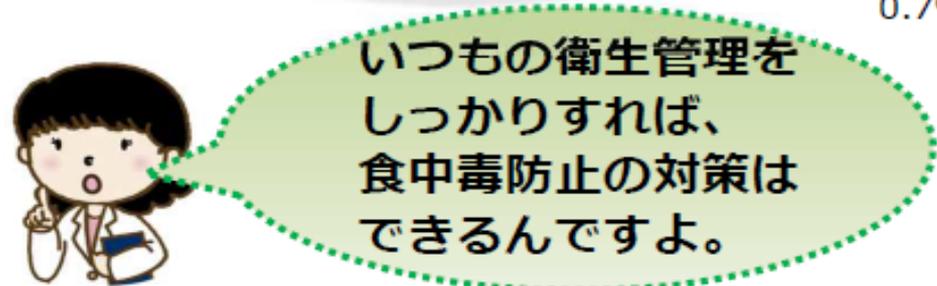
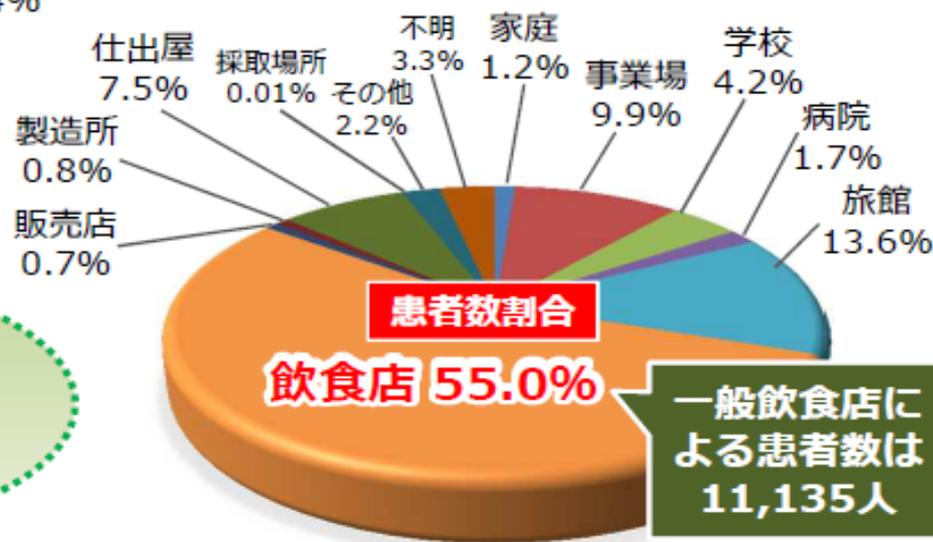
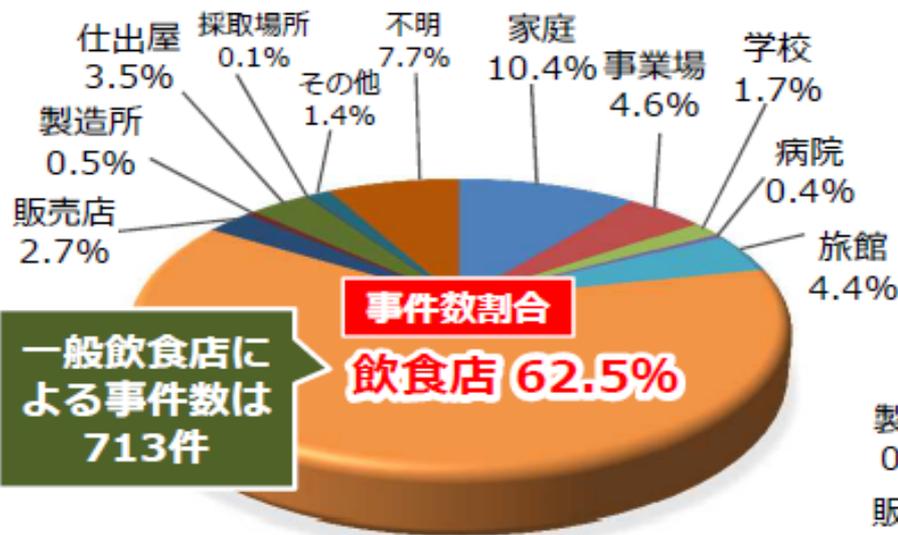
基本的な方向性

あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

食中毒

の約60%は飲食店で発生しています

※ 平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）



? 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、
メニューに応じた衛生管理の
注意点（冷蔵する、加熱する）
を明確にする。

(1) 一般衛生管理

そんなに
難しくは
ないかなあ



(2) HACCP

そうですね。
下のような衛生管理計画、
記録でいいんですよ。

② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。



衛生管理計画と記録の全体像

(1)一般衛生管理

施設設備、器具及び従事者などの日常の衛生管理

(2)HACCP

食品のグループごとに、重点的に管理すべきこと

衛生管理計画

管理のポイント、手順書(マニュアル)などの作成

食品のグループごとのチェック方法の作成

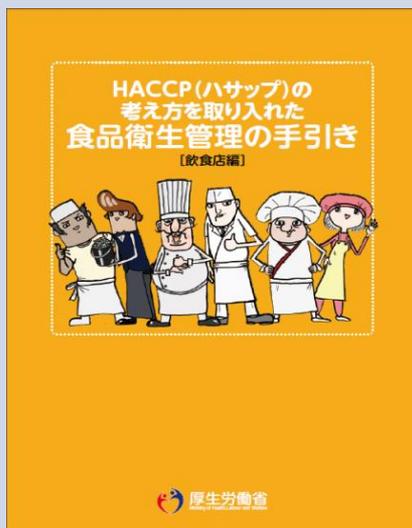
記録

記録様式の作成

記録様式の作成

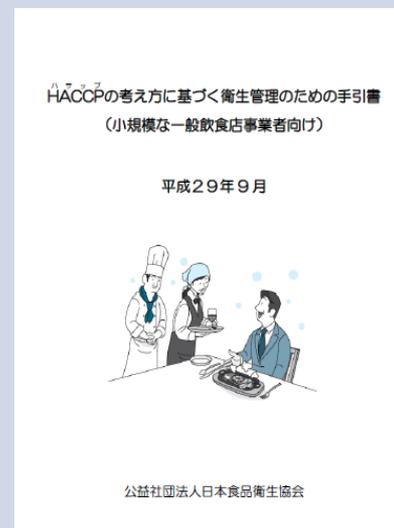
導入支援モデル事業の方向性

旅館・ホテル



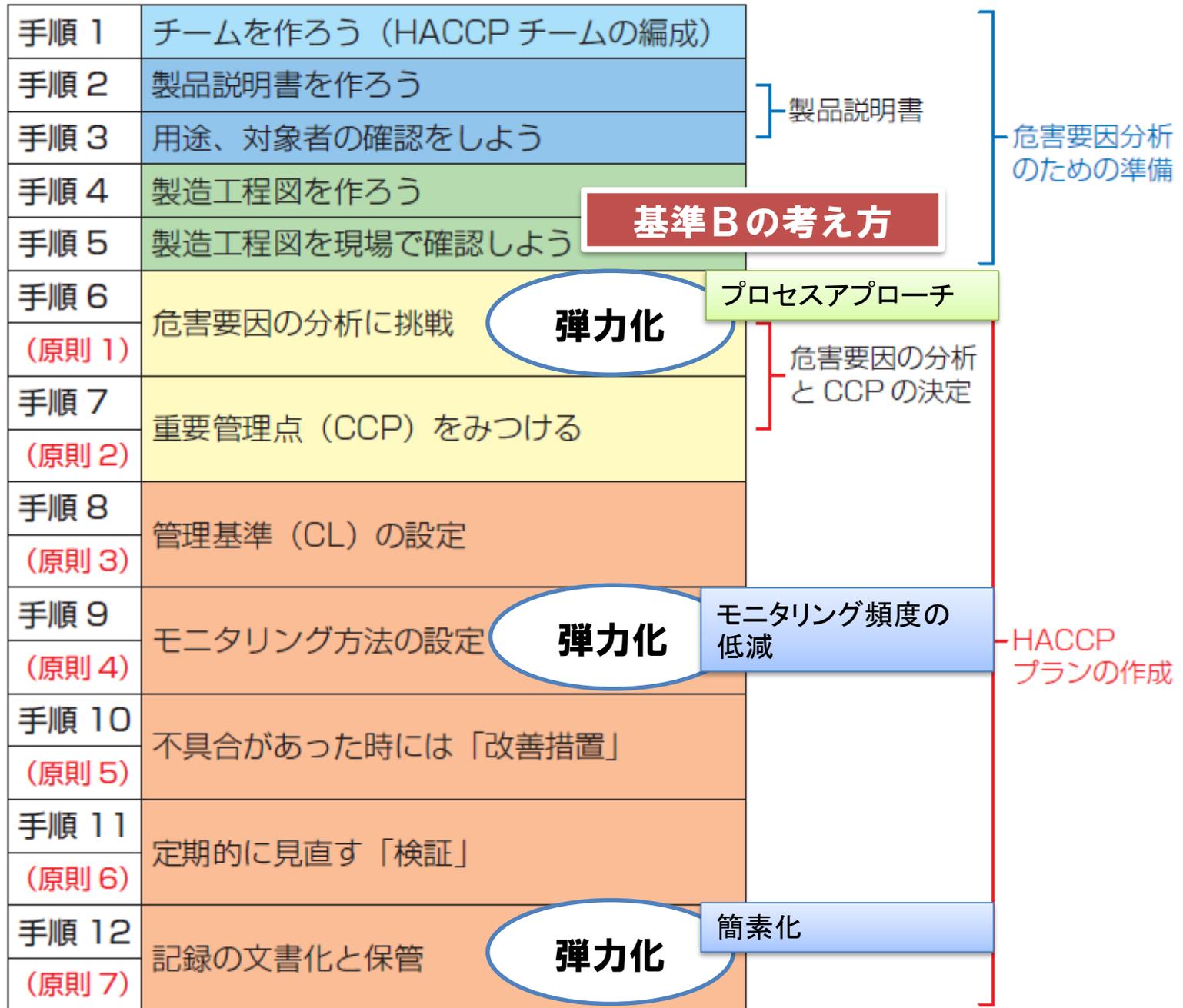
厚生労働省の「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」を使用

飲食店



日本食品衛生協会の「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

導入のための 7 原則 12 手順



第1回 会議における進捗の ご報告について

原則1 危害要因の分析

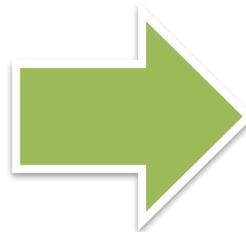
原則2 重要管理点を見つける

原則 1 危害要因の分析

この手引きで示した手法は、米国 FDA（米国食品医薬品局）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、食品のメニューに応じ、微生物制御の観点から危険な温度帯を食品や原材料がどのように通過するかを、簡単な表現で言えば「加熱しない」「加熱する」「加熱と冷却をくりかえす」という3つの工程でグループに分け、その作業工程ごとに危険なポイントを見つけて管理する、新たなアプローチを提案しています。

通常のアプローチ

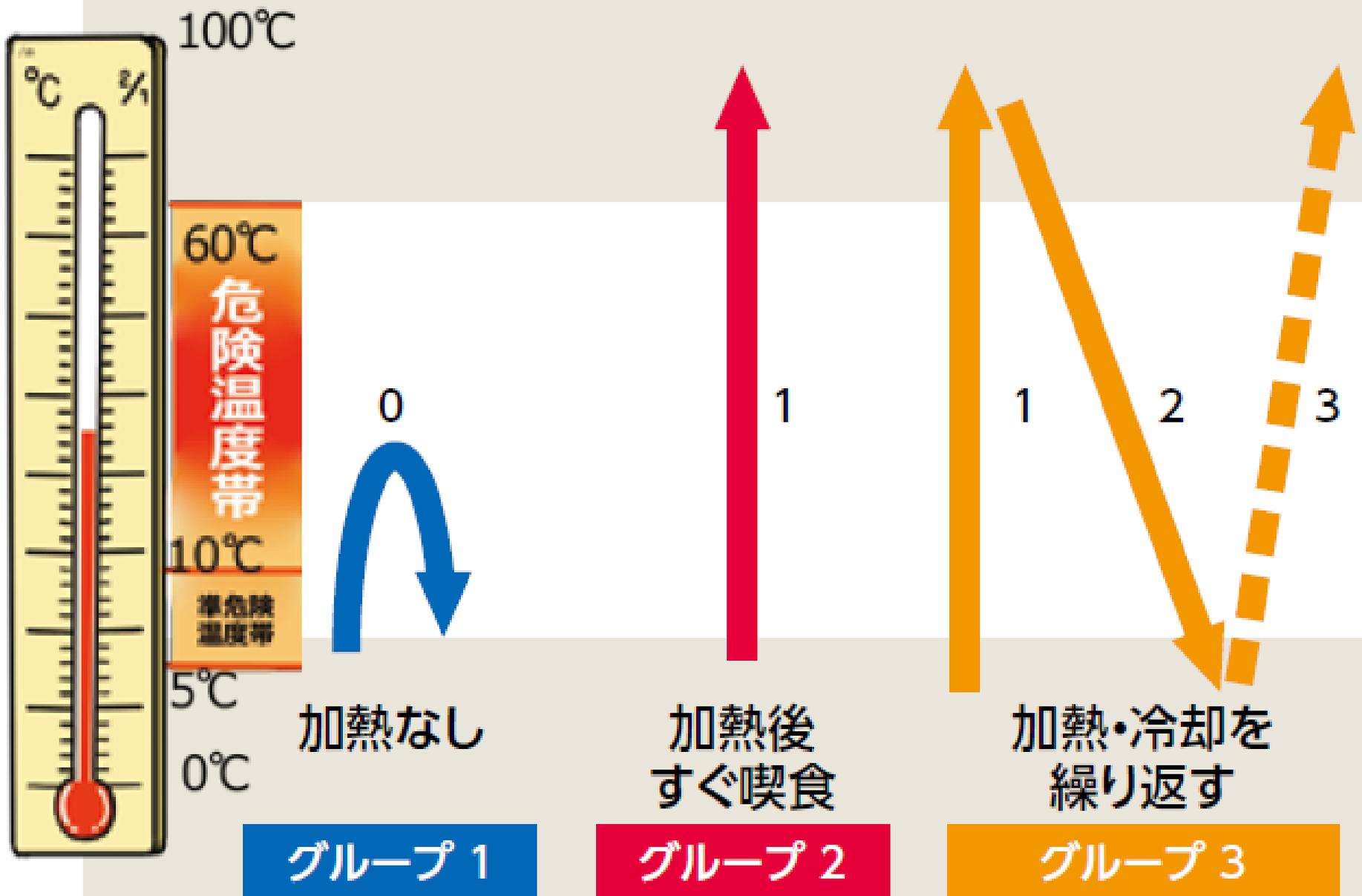
製品ごと
(メニュー)



プロセスアプローチ

グループごと
(共通プロセス)

危険温度帯と食品の通過パターン



原則 2 重要管理点を見つける

	旅館・ホテル	飲食店
重要管理点の決定方法	<p>厚生労働省の手引きのベースとなった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」の考え方を適用</p>  <p>グループごとに、<u>危害要因分析</u>を行い、重要管理点を決定する</p> <p>危害要因分析により決定</p>	<p>日本食品衛生協会の「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)を適用</p>  <p>グループごとの重要管理点(重要管理のポイント)を<u>手引書に例示</u>してある(危害要因分析の実施なし)</p> <p>手引書の例示により決定</p>

重要管理点を決定するに当たって、危害要因分析を行う場合と行わない場合における、メリットとデメリットを、その意義や普及の視点から考える必要があります。