

# HACCP(ハサップ)の 制度化について 知っておきたい 15の項目



福島和子、村上聡子、永沼信二、村山悠子

食品衛生管理の国際標準である「HACCP」。欧米の先進国を中心に義務化が進められてきました。わが国でも普及してきたとはいえ、中小事業者においてはまだ3割程度の導入にとどまっているのが実情です。そうしたなか、厚生労働省は昨年12月、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」を公表。いよいよHACCPの義務化が近づいてきています。そこで、HACCP導入にあたっての疑問や不安を解消するため、一問一答形式で15項目の質問に答えます。

厚生労働省では、過去20年以上にわたってHACCP(ハサップ)による食品の衛生管理の普及に取り組んできました。大規模な事業者においてはかなり普及が進んできましたが、中小規模の事業者における導入が伸び悩んでいる状況にあります。

一方、欧米等の諸外国においては、先進国を中心にHACCPによる衛生管理の義務化が進められ、日本から輸出する食品についてもHACCPを要件とする国が増えつつあるなど、HACCPによる衛生管理は国際的にも一般化されてきています。

このような状況を受け、厚生労働省では、平成28年3月に立ち上げた「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、HACCPによる衛生管理の制度化について検討を重ね、業界団体からのヒアリングや食品施設の現場調査、パブリックコメント等も実施

した上で、12月に検討会としての最終とりまとめを公表しました。今後、この最終とりまとめの内容を踏まえ、HACCPによる衛生管理の制度化について、具体的な方法を検討していくこととしていきます。

本稿では、今回のHACCPの制度化と特に小規模の食品製造・加工業との関係に絞って、パブリックコメントや説明会等の機会に皆さんから多く寄せられたご質問についてお答えしたいと思います。

## 制度の対象は？

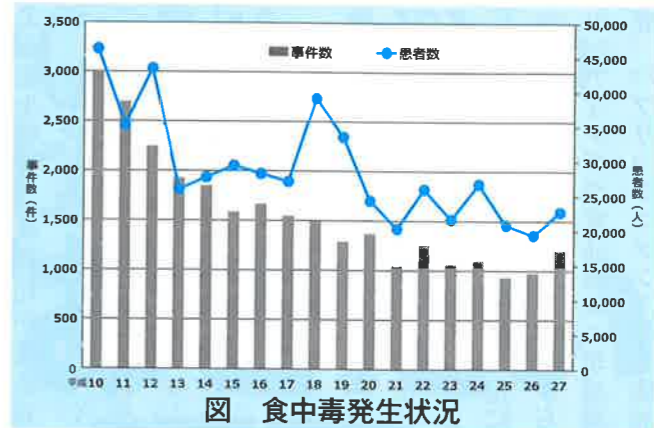
**1** 厚生労働省が検討しているHACCPの制度化では、全ての食品事業者が対象になると聞きましたが、数人でやっているような小規模の事業者も対象になるのでしょうか。

食品の安全性を保つためには、フードチェーンに関わる全ての食品事業者の皆さんが、衛生を確保するためのそれぞれの役割をきちんと果たしていくことが重要になります。厚生労働省が制度化を検討しているHACCPによる衛生管理についても、一部の食品事業者の方だけが取り組むのではなく、小規模の事業者を含む、全ての食品事業者に取り組んでいただくことで、国内に流通する食品全体の安全性を向上させていきたいと考えています。

**2** 私は長年、食品製造業を営んできましたが、食中毒などの事故を起こしたことは一度もありません。それでもHACCPを導入しなければいけないのでしょうか。

食品事業者の皆さんや地方自治体の食品衛生行政担当者など関係

特集 **1** HACCP (ハサップ) の制度化について  
**1** 知っておきたい15の項目



く、食中毒等の発生を未然に防ぐという観点から、HACCPの考え方に基づいた衛生管理を導入・実行し、日々の衛生管理をより盤石なものにしていただきたいと考えています。

**3** 小規模事業者でも、大規模な事業者と同じ基準が求められるのでしょうか。

大規模事業者については、HACCPの国際的なガイドラインに基づき要件(基準A)を適用することを考えていますが、小規模の事業者や、隣接店舗での販売のみを目的とした製造・加工業(例えば菓子製造業、豆腐製造業)など、一定の業種については、後述する手引書等を参考に、必要に応じてHACCPの考え方に基づく衛生管理を取り入れるといった、より弾力的な運用を可能とする基準Bを適用する予定です。

**HACCPによる衛生管理とは??**

**4** そもそもHACCPによる衛生管理とこれまでの衛生管理では何が違うのでしょうか。

HACCPによる衛生管理は、これまで皆さんが実践されてきた衛生管理と完全に異なるものではありません。施設の清掃や従業員の健康管理などの一般衛生管理を基本としつつ、それぞれの施設や取り扱う食品の特性などに応じて、食中毒菌の残存、ガラスや金属などの異物の混入といった食品衛生上の問題が特に起きやすい工程・作業を重点的にチェックし、その結果を記録していくという方法です。



者の皆さんのご尽力により、この20年で食中毒の発生状況は着実に改善されてきましたが、それでも、毎年1000件前後の食中毒(患者数にして約2万人)が発生し続けています(図)。

こうした状況を踏まえると、これまで事故が起きていないから現状維持でよいということではな

**5** HACCPによる衛生管理のどこが優れているのですか。

HACCPによる衛生管理の結果、問題が見つかった場合は、不適切な製品の出荷を未然に取りやめたり、これまでのやり方を見直したりするなどの対策を取ることができるようになります。万が一、食中毒などの事故が起きてしまったときも、記録を確認することで原因の特定などに役立てることがができます。

**6** HACCPによる衛生管理とは具体的に何をすればよいのでしょうか。

また、定期的に衛生管理のやり方を自主点検し、問題があればその都度改善を図って、徐々に衛生管理の質を高めていくこともHACCPによる衛生管理の重要なポイントです。

**7** 私の事業所では非常勤の従業員が多くを占めます。それでもHACCPによる衛生管理は可能ですか。

非常勤の従業員が多い場合でも、HACCPによる衛生管理を実施することは可能です。施設としての衛生管理計画を立て、いつ、誰が、どの作業を、どのように実施するかを記載した手順書を作成し、その実施状況をきちんと記録(チェック)することで、担当者が変わっても、同じ水準の衛生管理を保つことが容易になります。ですので、非常勤の従業員が多い職場においてはより効果を発揮する方法とも言えます。

食品事業者の皆さんには、一般衛生管理とHACCPによる衛生管理のための計画(=衛生管理計画)



非常に効果的である。また、定期的な点検と改善は、衛生管理の質を高めていくことにもつながります。HACCPは、このような考え方を導入することで、衛生管理の質を高めていくことが可能になります。



平成30年に食品衛生法等、関係法令の改正案を国会に提出することを目標に検討を進めています。制度の施行に際しては、食品事業者の皆さんが円滑に、無理なくHACCPによる衛生管理に取り組むことができるよう、十分な準備期間を設けることとしています。

## 11 制度のスケジュールや運用について

**11** HACCPの義務化はいつからですか。いつ頃までに準備すればいいのでしょうか。

これら手引書については、地方自治体の食品衛生監視員も活用し、全国的に統一的な視点で、食品事業者の方に対する監視指導や助言を行うことができるようにしていきたいと考えています。

## 8 お手本はありますか？

**8** 衛生管理計画を作成するといっても、どこから手をつければいいのか分かりません。何か参考になるものはありますか。

食品事業者の皆さんに衛生管理計画を作成していただくにあたって、できるだけ負担とならないよう、今後、各食品業界団体が厚生労働省と調整して、個別の食品や業態ごとに参考にしていただけるような手引書（ガイドランス）を策定し、公表していく予定です。

## 費用はかかるの？



**9** HACCPを導入するには、施設を改築したり、新たな設備を導入しないといけないのでしょうか。

HACCPは、安全で衛生的な食品を提供するための方法（やり方、考え方）です。施設を改築したり、新たな設備・器具を導入したりすることで、衛生管理が更になりやすくなるという場合も多々あると思いますが、それが必須で

**12** HACCPによる衛生管理を導入しないと、罰せられるのでしょうか。

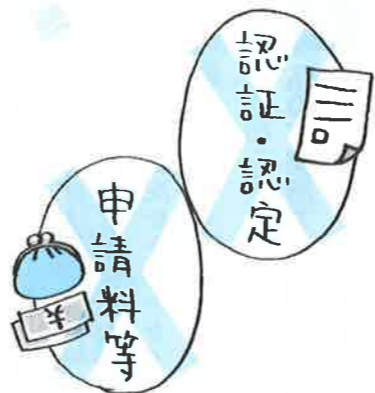
現行の制度においても、適切な衛生管理がなされていない場合などには、罰則等が適用されることはあり得ますが、通常は、まず保健所の食品衛生監視員が適切な衛生管理を実施できるよう改善指導を行っています。HACCPによる衛生管理についても同様の考え方です。

**13** 私の事業所は既に自治体のHACCP認証を受けています。HACCPが制度化された際、これらの「地域ハサップ」との関係はどうなるのでしょうか。

地方自治体における認証制度については、管内の食品事業者の衛生管理の向上のため、それぞれの自治体において、独自の基準や要

**10** 制度化されたら、HACCPの認証や認定を取らなくてはならないのでしょうか。費用はどのくらいかかりますか。

今回の食品衛生法に基づくHACCPによる衛生管理の制度化は、認証・認定制度ではありませんので、申請料等の費用が発生することはありません。



## もっと詳しく知りたい場合は

**14** 業界団体に加盟していませんか、その場合、HACCPの制度化に関する情報や手引書は、どのように入手すればいいのでしょうか。

制度化の検討状況に関する情報や厚生労働省が内容の確認を行った各業種別の手引書等、HACCPに関する情報は、厚生労働省の

はありません。今の施設・今ある設備の中で、工夫しながら衛生管理の質を高めていくことは十分可能です。

新訂

# 衛生管理ガイドブック



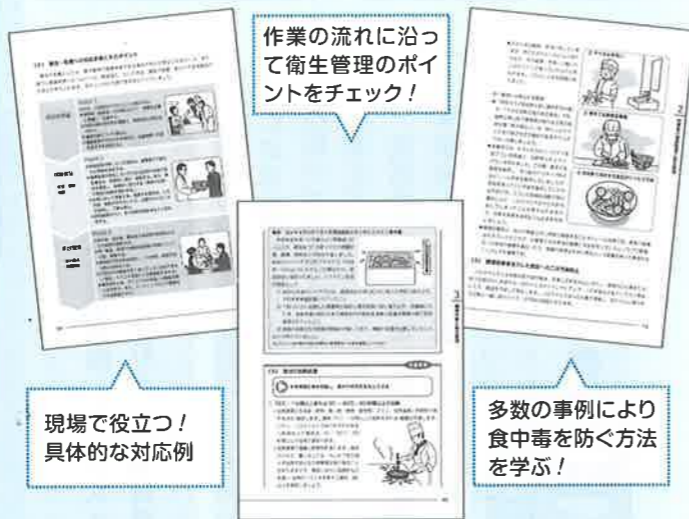
■体裁：B5判・124ページ  
 ■発刊：2017年3月 ■定価：600円+税  
 ■送料：1回のご注文金額が3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律300円（1か所に送付の場合）

現場のプロによる解説だから  
衛生管理がよくわかります

## 主な収載項目

- 第1章 「食の安全を守る」衛生管理  
食中毒の発生状況／食中毒予防の原則と衛生管理の5S
- 第2章 従事者の健康管理と衛生管理  
1. 日常生活での健康管理～二次汚染を防ぐ～  
事例から学ぶ健康管理の大切さ／調理従事者を介した食品への二次汚染防止／トイレの衛生
- 2. 調理場に入る前に  
調理従事者の服装・身だしなみ／手洗い
- 第3章 調理作業と衛生管理  
1. 食材および加工済み食品の受入れと保管時の衛生管理  
原材料受入れ時の確認事項／保管時の衛生管理／汚染作業から非汚染作業に移る時に気をつけるべきこと
- 2. 調理過程の衛生管理  
食材の適切な下処理と保存／食材の解凍と保存／食材の加熱処理／加熱工程のない食材の取扱い／冷却または保温（調理後の温度管理）／盛り付け
- 3. 調理終了から喫食までの衛生管理  
調理済み食品の適切な取扱い
- 4. 記録とその活用

本書は食品取扱者および調理従事者の皆さまが日々の衛生管理を確実に実行するうえで参考としていただくことを目的に初版を発刊して以来、多くの方々にご活用いただいております。このたび、HACCPに基づく衛生管理をはじめ従事者の個人衛生、食材の受入れから提供までの調理過程における衛生管理等についてより充実した内容構成とした新訂版を発刊いたしました。食品を取り扱う方はもちろん現場の教育担当者方にとって最適の書ですので、ぜひご活用ください。



現場で役立つ！  
具体的な対応例

作業の流れに沿って  
衛生管理のポイントをチェック！

多数の事例により  
食中毒を防ぐ方法を学ぶ！

厚生労働省では、HACCPに関するパンフレットやモデル例、参考資料などを作成し、ホーム

**15** HACCPによる衛生管理  
についても少し勉強したいのですが、講習会などはどこで受けられますか。

厚生労働省ホームページ HACCP  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_ityou/shokuhin/haccp/](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_ityou/shokuhin/haccp/)  
 (2017年4月17日現在)

このほか、HACCPに関する情報や意見交換を目的とした、HACCP普及推進連絡協議会を全国の各地域において随時開催する予定です。そのような機会もご活用ください。



ホームページで逐次、お知らせしていきます。

ふくしま かずこ  
 むらかみ さとこ  
 ながぬま しんじ  
 むらやま ゆうこ  
 厚生労働省生活衛生・食品安全部  
 監視安全課

以上、これまでいただいた主なご質問にお答えしてきましたが、厚生労働省では今後も食品事業者の皆さんや地方自治体など、関係者の方々のご意見を伺いながら、HACCP制度化の検討を進めるとともに、HACCP普及のための様々な取組みも引き続き行ってまいりますので、ご理解・ご協力の程、よろしくお願い申し上げます。

ページに掲載していますのでご活用ください。  
 このほか、農林水産省の補助金による研修事業や各自治体の事業者向け講習会等も実施されていますので、積極的にご活用ください。

# HACCP 導入の手引き



これからHACCPを導入しようとする食品等事業者を対象に、乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、清涼飲料水、水産加工品および大量調理施設を例に、7原則12手順に従ってみずからの食品製造工場における工程等を記入していくことによりHACCPプランを作成することができるように工夫した手引き書です。

■体裁：A4判・220ページ・カラー印刷  
 ■定価：本体2,000円+税

■送料：1回のご注文金額が3,000円以上はサービス。  
 3,000円未満は一律300円（送付先が1か所の場合に限る）

[お申し込み・お問い合わせ] 公益社団法人日本食品衛生協会 出版部  
 TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 <http://www.n-shokuei.jp/>

お申し込み・お問い合わせ

公益社団法人日本食品衛生協会 出版部

TEL 03-3403-2114  
 FAX 03-3403-2384  
<http://www.n-shokuei.jp/>