（資料３）

ＨＡＣＣＰの普及と制度化の検討状況について

平成29年12月

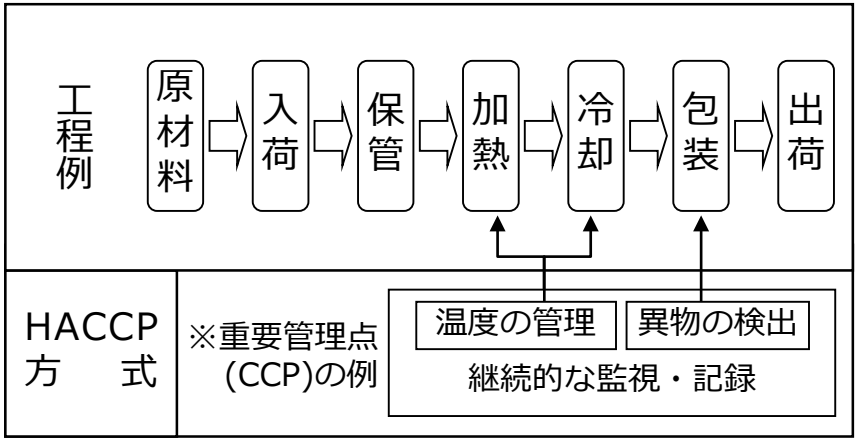
農林水産省
食料産業局

HACCPとは

1　原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析（ＨＡ）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（ＣＣＰ）を継続的に監視・記録する「工程管理システム」。

2　これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能。

3　１９９３年に、ＦＡＯ／ＷＨＯ合同食品規格委員会（コーデックス委員会）がHACCPの具体的な原則と手順　（７原則１２手順）を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。



ＨＡ（Hazard Analysis）

危害要因の分析

（微生物、異物など）

ＣＣＰ（Critical Control Point）

重要管理点

（加熱工程における温度、時間など）

HACCPの７原則１２手順

手順 １：HACCPチームの編成
手順 ２：製品についての記述
手順 ３：意図する用途の特定
手順 ４：製造工程一覧図の作成
手順 ５：製造工程一覧図の現場での確認

手順 ６：危害要因の分析　（原則１）
手順 ７：重要管理点（ＣＣＰ）の設定　（原則２）
手順 ８：管理基準の設定　（原則３）
手順 ９：モニタリング方法の設定　（原則４）
手順 10：改善措置の設定　（原則５）
手順 11：検証方法の設定　（原則６）
手順 12：文書化及び記録の保持　（原則７）

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

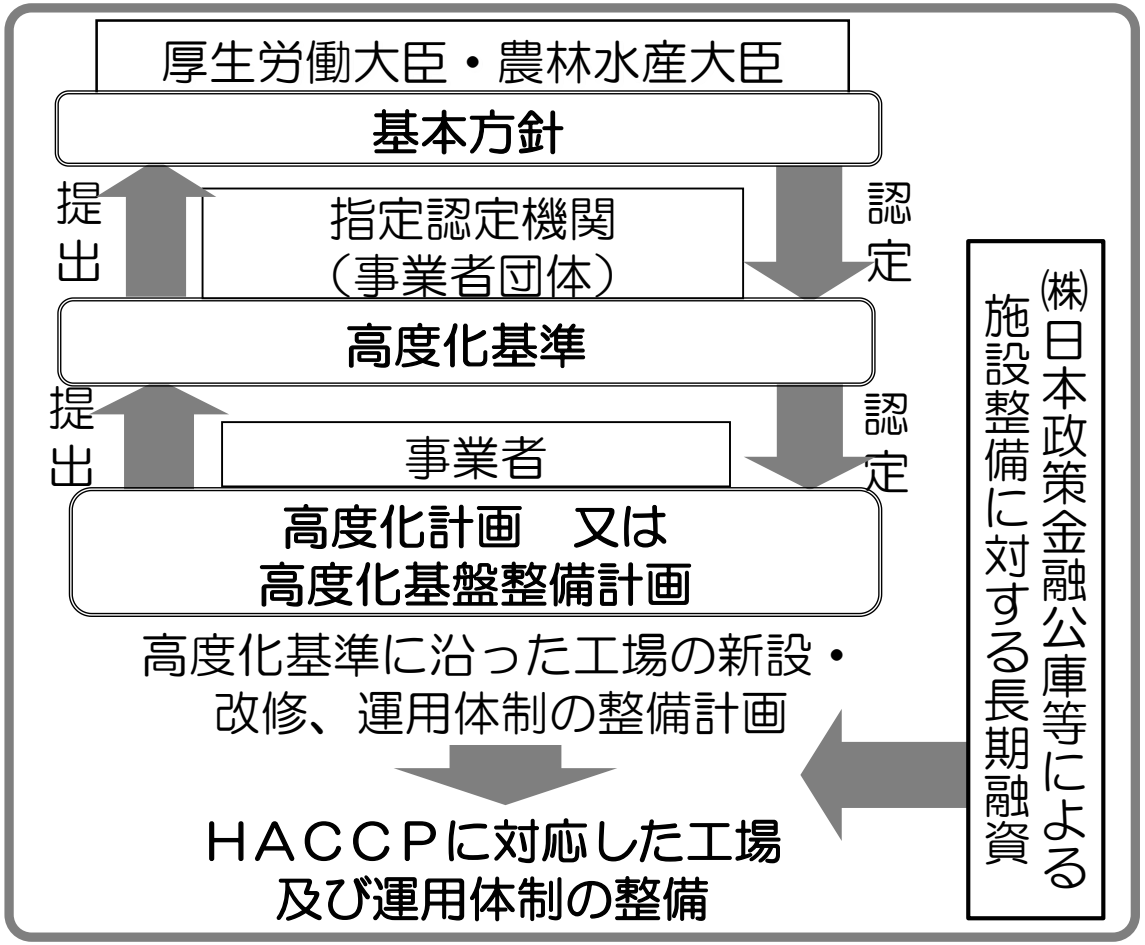
HACCP普及の経緯

海外	国内
○1960年代　アメリカのアポロ計画の一環で開発 〔目的：宇宙食の安全確保〕 ○1973年　アメリカで低酸性缶詰の製造基準にHACCPシステムの考え方を取り入れる ○1993年　FAO／WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が「食品衛生の一般原則」の附属文書として「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」を公表。 ○2006年　EUですべての食品事業者にHACCPを義務付け ○2016年　米国ですべての食品事業者にHACCPを義務付け	○1995年　総合衛生管理製造過程を食品衛生法に位置づけ ○1998年　食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法） （2003、2008、2013年に期限延長。現在、効力は2023年まで。） ○2014年　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）でHACCPによる管理の選択制を導入 ○2016年　HACCP制度化の検討開始 「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 ○2017年　「食品衛生法改正懇談会」取りまとめ

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

HACCP支援法

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法
〔通称　ＨＡＣＣＰ支援法〕（平成10年法律第59号）



計画認定件数、融資先数（累計）

指定認定機関：24機関
（平成29年12月現在）

＜計画認定件数＞
高度化計画　　：424件
高度化基盤整備計画：　22件

＜融資先数＞
高度化　　：139貸付、545億円
高度化基盤整備：18貸付、57億円

「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」の認定を受けるためには、認定を受けようとする品目にかかる認定業務を行う「指定認定機関」が必要

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

我が国におけるHACCPの導入状況

	全体		販売金額規模別					
			零細規模層（1億円未満）		中小規模層（1億～50億円）		大規模層（50億円以上）	
	導入済み	＋導入途中	導入済み	＋導入途中	導入済み	＋導入途中	導入済み	＋導入途中
平成22年度	**16%**	**19%**	5%	7%	17%	22%	67%	75%
平成23年度	**20%**	**24%**	8%	9%	22%	27%	63%	72%
平成24年度	**21%**	**24%**	7%	8%	24%	27%	76%	82%
平成25年度	**21%**	**23%**	12%	12%	25%	28%	73%	77%
平成26年度	**25%**	**29%**	13%	14%	29%	34%	77%	87%
平成27年度	**23%**	**29%**	13%	15%	26%	35%	84%	88%
平成28年度	**29%**	**37%**	18%	21%	33%	45%	67%	83%

出典：「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」（農林水産省調べ）

HACCP支援法は中小規模層のHACCP導入率50%を目標に設定

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

HACCP制度化に向けた検討（１）

厚生労働省　食品衛生法改正懇談会 「取りまとめ」（平成29年11月15日）

HACCPの制度化の必要性

＜現状＞

- 食中毒リスク低減に資するHACCPは、先進国を中心に義務化が進められてきたが、我が国の中小規模事業者では依然として普及が進んでいない。

＜今後の対応＞

- HACCPによる衛生管理の制度化（原則として、全ての食品等事業者に、衛生管理計画を作成し、一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理の実施を求めること等）に取り組むべき。
- コーデックスガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準Aの実施が難しい小規模事業者や一定の業種等は、業界団体が業界の実態と特性を踏まえて厚生労働省と調整して策定した手引き書等を参考にして、実現可能性を十分に配慮した多様な基準Bによることが可能であることを周知すべき。

（参考）農林水産省のHACCP制度化を見据えた促進策

ハード対策	ソフト対策		
HACCP支援法による支援 (融資)	手引書作成支援	日本発食品安全管理規格 （ＪＦＳ規格）	研修支援 （人材育成への支援）

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.