

食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会

第1回

平成25年9月3日 HACCP普及の経緯、海外の状況、我が国の現状について説明後、各委員からの意見

第2回

平成25年9月26日 HACCPの特徴・利点、導入施設における取組について説明、今後の方針案について審議

第3回

平成25年11月7日 中間取りまとめ（案）について審議

平成25年12月12日 「中間とりまとめ」の公表

第4回

平成26年8月19日 業態に応じたHACCPの普及について審議

第5回

平成26年12月3日 我が国におけるHACCPの普及状況を踏まえた更なる普及方策の方向性について審議

第6回

平成27年1月23日 HACCPの普及方策について審議

第7回

平成27年3月16日 HACCPの普及方策について審議

第8回

平成27年3月27日 HACCPの普及方策について審議

平成27年3月31日 「提言」の公表



検討会における中間とりまとめ①

食品衛生法上の位置付け

これまでの施策の問題点

■ 総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないか。

- ① 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではないか
- ② HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- ③ 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- ④ HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- ⑤ HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

具体的な方針

■ HACCP導入型基準の設定

コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準を設定するため、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）を改正し、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できるようにした。食肉・食鳥肉の処理段階も同様の対応をとった。

■ 対象食品

食品全般（具体的な例示を作成する。）

■ HACCP支援法の融資対象とする

上記基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備もHACCP支援法による融資の対象とする。

食品製造におけるHACCPによる工程管理の
普及のための検討会

中間取りまとめ

平成25年12月

1 国産食品衛生管理基準（HACCP）及び食肉処理基準（HACCP）による設置のための国の財政的支援に関する通知
1

検討会における中間とりまとめ②

HACCP導入に資する支援

これまでの施策の問題点

■ 導入に資するきめ細かな支援が不足しているのではないか。

- ① 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- ② より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- ③ 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施すべき
- ④ 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

具体的な方針

■ HACCP導入の支援

これまでの研修資材等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

HACCP導入によるメリット

これまでの施策の問題点

■ 食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

- ① 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- ② HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- ③ マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

具体的な方針

■ 導入メリットの周知

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知

■ 輸出施設の認定促進

HACCPの導入により認定の迅速化

■ 施設名の公表、マーク等を検討

HACCPによる衛生管理の基準の設定（食品一般）

従来の基準

管理運営基準（ソフト面）

- 厚生労働省においてガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、自治体が条例で規定
- 全ての食品を対象とした規定に基づく全般的な管理
- 網羅的な管理を要求するため、一部では効率的でない場合も

HACCP導入型基準の設定

管理運営基準（ソフト面）

HACCP導入型基準

- HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知
- 施設及び製品に適合した効率的な管理が可能

又は

従来型基準

- 従来の管理運営基準

食品等事業者は、いずれかによる衛生管理を実施。

HACCP導入型基準と従来型基準との比較①

I 危害分析・重要管理点方式による場合の基準

第1. 農林水産物の採取における衛生管理

第2. 食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 そ族及び昆虫対策
- 6 廃棄物および排水の取扱い
- 7 食品衛生責任者の設置

8 危害分析・重要管理点方式による衛生管理を実施する班の編成

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

10 食品等の取扱い (HACCPの7原則を適用)

11 管理運営要領の作成

12 記録の作成及び保存

- 13 回収・廃棄
- 14 検食の実施
- 15 情報の提供

第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

第5. 運搬

第6. 販売

II 危害分析・重要管理点方式によらない場合の基準

第1. 農林水産物の採取における衛生管理

第2. 食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 そ族及び昆虫対策
- 5 廃棄物および排水の取扱い
- 6 食品等の取扱い**
- 7 使用水等の管理
- 8 食品衛生責任者の設置

9 記録の作成及び保存

10 回収・廃棄

11 管理運営要領の作成

12 検食の実施

13 情報の提供



第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

第5. 運搬

第6. 販売

HACCP導入型基準と従来型基準との比較②

I 危害分析・重要管理点方式による場合

第2 6 食品等の取扱い（HACCPの7原則を明記）

- （原則1）危害要因分析の実施
- （原則2）重要管理点の決定
- （原則3）管理基準（許容限界）の設定
- （原則4）重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- （原則5）重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定
- （原則6）HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定
- （原則7）文書化及び記録保管の設定



自ら危害分析を実施し、重要管理点を重点的に管理



施設及び製品に適合した効率的な対応が可能

II 危害分析・重要管理点方式によらない場合

第2 6 食品等の取扱い（抜粋）

- （5）食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- （7）特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
 - ① 冷却 ② 加熱 ③ 乾燥 ④ 添加物の使用
 - ⑤ 真空調理又はガス置換包装 ⑥ 放射線照射
- （12）原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。



全ての食品を対象とした規定に基づく全般的な管理



網羅的な管理で非効率

3. HACCPの更なる普及方策

我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）

～中小事業者も含めHACCP「自主点検」を推進するための環境整備～

- 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、**HACCPによる衛生管理の普及が必須**となっている。食品等事業者の大宗は中小事業者であり、**中小事業者における取組の促進が重要な課題**となっている。
- 平成25年12月の「中間取りまとめ」を踏まえ、国では関係省令を改正しHACCPに基づく衛生管理を規定するとともに、自治体においても同様の条例改正が進められている。これらの進捗も踏まえながら、更なる普及方策を検討してきた。
- **HACCPの本質は、事業者の自主的な衛生管理が継続的に実施されること**である。コーデックス委員会が推奨するHACCPの7原則12手順に従い、**中小事業者も含め事業者が自ら衛生管理の取組状況を確認する「自主点検」を推進するための環境整備**を進めるため、行政、食品等事業者、学識経験者、関係団体、消費者団体等が連携して、更なる普及方策を推進していくべきである。

具体的な普及方策

(1) HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

- 「HACCP自主点検票」の作成と活用促進
- 事業者の現場で活用可能な様式や手引き等の更なる充実
- HACCPの指導者育成、事業者への派遣・導入支援を行う「人材バンク事業」(仮称)の実施
- HACCP導入状況の継続的な把握

(3) コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者の導入負担の軽減

- HACCP導入の心理的ハードル解消のため、**具体的な導入事例の動画**等について、引き続き積極的に周知
- 中小事業者等のHACCP導入の成功事例を全国的に普及するため、「**地域連携HACCP導入実証事業**」(モデル事業)を実施

(5) 食品産業全体での推進の必要性

- 国(厚生労働省、地方厚生局等)、自治体、食品関係団体、事業者団体、消費者団体等が情報交換、意見交換等を行う場として「**HACCP普及推進連絡協議会**」を、**国・地方ブロックごとに設置**(HACCPに関する認識の共通化等を推進するとともに、普及施策に関する現場ニーズの把握、地域における普及状況のフォローアップ、実証事業等で蓄積される導入事例の共有等を行う)

(2) 消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- HACCPの7原則12手順に関するリーフレットや動画等を作成し、関係団体等と連携して、積極的な周知を実施
- **事業者向け講習会**や、HACCPに関する統一的な指導・助言が行われるよう自治体の**食品衛生監視員等への講習会**を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできる**ロゴマークの作成・活用を慎重に検討**

(4) HACCP導入の取組に関する認知度向上のための支援

- HACCPの導入効果、実証事業による導入事例等について、**二元的に情報を入手することができるWebサイトを構築**
- HACCPの「**自主点検**」を行った**事業者名や取組方針等を公表**、アピールを後押しする「**HACCPチャレンジ事業**」(仮称)を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできる**ロゴマークの作成・活用を慎重に検討**〔再掲〕

将来的なHACCPによる衛生管理の義務化を見据え、我が国において中小事業者も含めHACCPが当たり前前に実施されるものになることを目指して、関係者における取組が推進されることを期待する。

HACCP紹介のためのリーフレット

消費者や事業者の方々にHACCPについて知ってもらうためのリーフレットを作成。

- ・厚生労働省ホームページよりダウンロード可能

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-shokuhinanzenu/haccoleafletb.pdf>



HACCP導入のための動画

HACCP導入を検討している事業者向けにHACCPの概要と導入手順について事例を交えながら紹介。

- ・ YouTubeで無料配信 <https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>
- ・ DVDの貸し出しも行っています。



HACCP導入のための手引書

第1弾（平成26年度）

- 乳・乳製品編
- 食肉製品編
- 清涼飲料水編
- 水産加工食品編
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品編
- 大量調理施設編
- と畜・食肉処理編
- 食鳥処理・食鳥肉処理編

第2弾（平成27年度） **NEW!**

- 漬物編
- 生菓子編
- 焼菓子編
- 豆腐編
- 麺類編

手順1 チームを作ろう(HACCPチームの編成)

HACCPチームの編成はHACCP導入の第一歩です。このチームがHACCPの導入推進を担って行きます。チームは全ての後継の従業員で構成する必要があります。原料の調達・保存、包装材料から食品・工程・消費に至るまでの品質管理に関与した人を選出します。HACCPに関する専門的知識を持つ人が望ましいです。また、各部門の責任者です。

手順4 製造工程図を作ろう

製造工程図は、食品の製造工程を詳細に示す図です。原料の受け入れから、加工、包装、出荷までの工程をすべて記載する必要があります。また、各工程での衛生管理のポイントを明確に示すことが重要です。

手順5 (原則1) 危害要因の分析に挑戦

工程ごとにどのような危害要因が生じているかを考え、原料由来の生物学的危害、加工工程での物理的・化学的・生物学的危害、包装工程での物理的・化学的・生物学的危害、消費工程での物理的・化学的・生物学的危害を特定し、それらに対する管理手続（方法）を策定する必要があります。特に、微生物を管理するためには、予防（持ち込まない、つけない、増やさない）もしくは排除（殺菌）などの対策が必要となります。

No.	工程	1	2	3	4	5	6
1	原料の受け入れ						
2	受入						
3	製造						
4	仕込						
5	加熱						
6	冷却						



○厚生労働省ホームページよりダウンロード可能
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCPチャレンジ事業

厚生労働省HP

- 「食品安全部」ページ
- 「HACCP」ページ



HACCPに取り組む事業者の公表 (イメージ) (「自主点検票」の提出があった事業者)



都道府県	事業者名	業種	品目	住所
〇〇県	△△水産	魚肉練り製品製造業	魚肉ソーセージ	〇〇市 〇〇町
〇〇県	□□乳業	牛乳製造業	牛乳	□□市 □□町
〇〇県	〇〇食品	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ	△△市 △△町

〇〇食品ホームページ

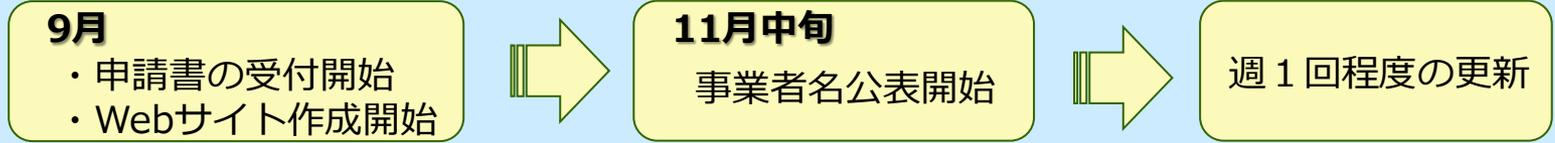
店舗紹介 商品紹介 安全安心の取り組み お問い合わせ

CONTENTS

- 事業案内
- サイトマップ
- よくある質問

〇〇食品
〒000-0000
〇〇県△△市△△町
電話番号00-0000-0000
FAX番号00-0000-0000

今後のスケジュール (予定)



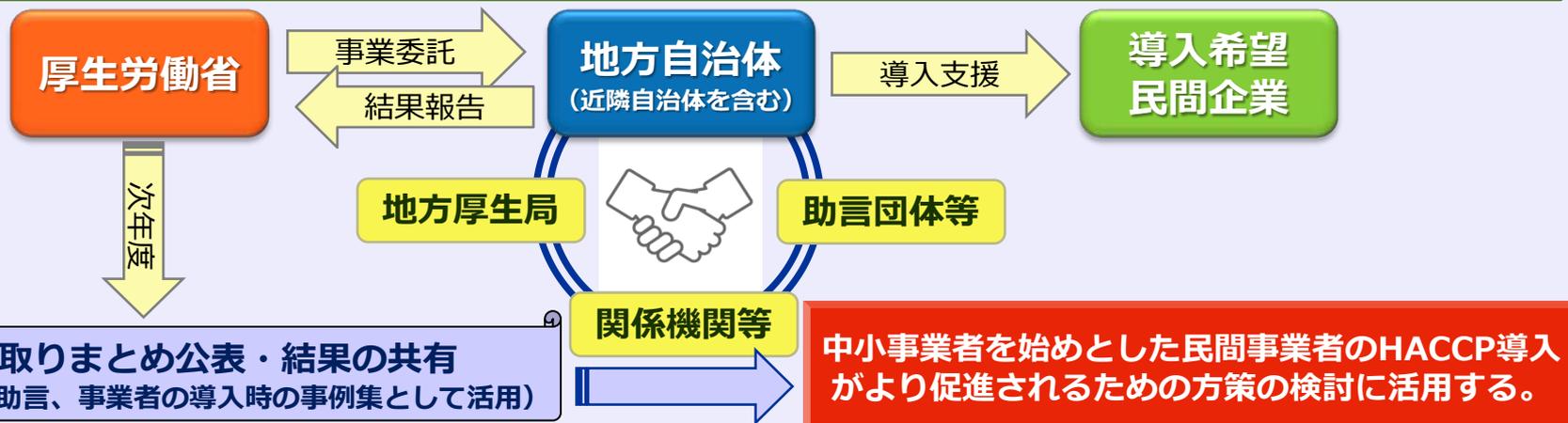
地域連携HACCP導入実証事業

事業目的

- 食品製造等における衛生管理手法であるHACCPの普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など食品衛生の確保を図るとともに、政府の農林水産物・食品の輸出促進策を視野に入れた国際的な対応を可能とすることを目的とする。
- また、本事業実施により、HACCP導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、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。

事業内容

- ① 食品等事業者のHACCP導入を普及するために、自治体（近隣自治体を含む）が地方厚生局等関係機関と協力しながら、普及策を策定する。
- ② 自治体に食品等事業者のHACCP導入を実際に支援してもらい、食品等事業者がHACCPを導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、またHACCPを導入する施設の導入状況の変遷も写真に記録し、国に報告する。
- ③ また、HACCP導入による食品等事業者の従業員の意識の変化、生産性の向上等、HACCP導入の効果についても調査し、国に報告する。

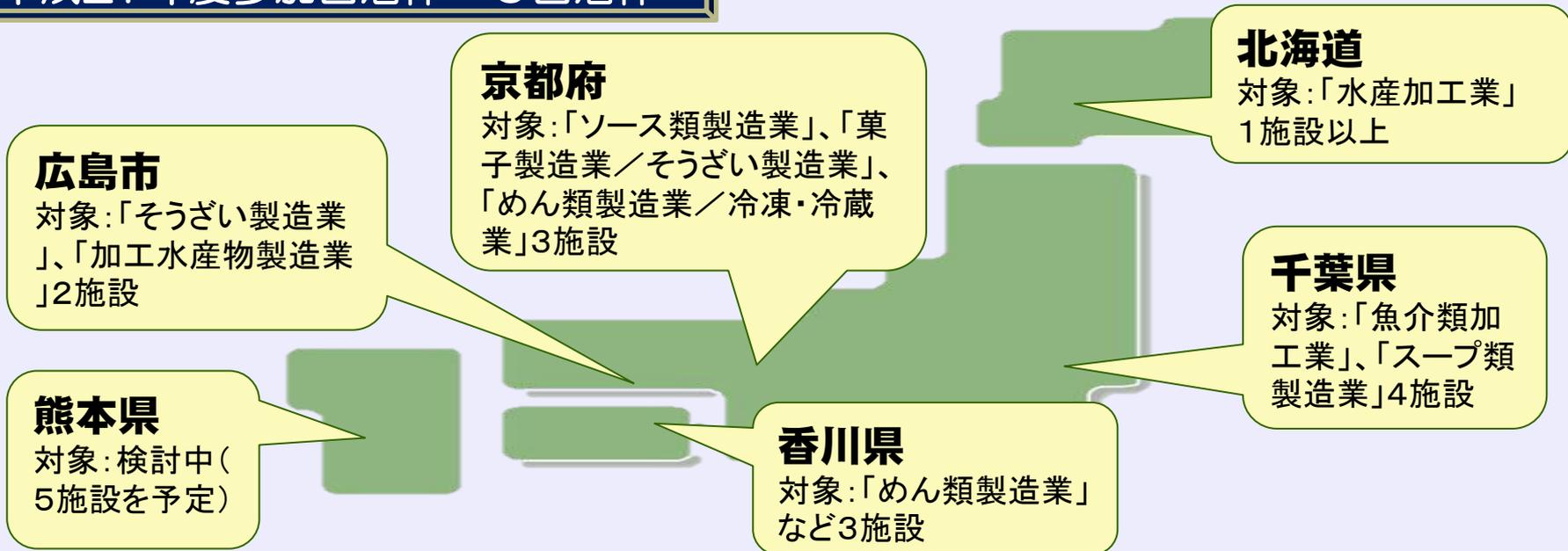


地域連携HACCP導入実証事業（平成27年度事業）

事業実施の流れ（計画の一例）

- 主 体：実施自治体
- 協 力：コンサルタント、地方厚生局、周辺自治体
- 実施内容：
 - ・事業者を対象とした研修会の開催
 - ・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、導入に当たっての課題や対応策を検討）

平成27年度参加自治体：6自治体



HACCP普及推進連絡協議会

中央連絡協議会

食品事業者のHACCP導入を普及推進するに当たって、施策の実施状況や問題点の報告等、行政、関係団体等による意見交換等を行う。



※中央連絡協議会はブロック代表が参加

- 7月31日、第1回中央連絡協議会を開催
- 10月以降、各地方ブロックにおいて、地方連絡協議会を順次開催

地方連絡協議会

事業者と日常より接する自治体や地域の食品関係団体等と国の機関である地方厚生局が一同に会すことで、連携を深めるとともに、本省連絡協議会での情報を共有し、意見交換を行う。



HACCP導入はスタート地点 !!

HACCP導入

維持・管理

改善・向上

START

自主点検票・手引書を活用し、HACCPプランを作成して導入

改善措置
(Act)

計画
(Plan)

確認
(Check)

実行
(Do)

PDCAサイクル

安全性
信頼性向上

1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくことが重要!

HACCP導入はGOALではない。

- HACCPの目的は製品の安全性・信頼性を向上することであって、そのためにはHACCPを継続的に改善していくことが重要。
- 決して第三者による認証や承認を取得することで完了するものではない（「とる」ものではなく「やる」もの）。

ハサップ

ご存知ですか? HACCP

～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～



『HACCP』って
なあに?



HACCPは、
安全で衛生的な食品を
製造するための管理方法のひとつで、
問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが
可能なシステムなんですよ。

ご静聴ありがとうございました。

HACCP 厚生労働省

検索

