

HACCP の制度化を見据えた普及のロードマップ（第 1 版）

平成 29 年 3 月 31 日
農林水産省食料産業局食品製造課

1. 現状

平成 28 年 12 月に公表された厚生労働省の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめにおいて、「一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCP による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る」こととされ、「フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象」として、HACCP の制度化を検討することとなった。

制度化に当たっては、コーデックス HACCP の 7 原則を要件とする基準（基準 A）を原則としつつ、小規模事業者や一定の業種等を対象とした、弾力的な取扱いを可能とする基準（基準 B）によることができる仕組みとすることが適当であるとされている。

我が国の食品製造事業者の HACCP の導入率は、「食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」によると、平成 22 年度の 19%から平成 27 年度に 29%に伸びているが、特に中小規模以下の事業者の導入率がまだ低い水準であり、HACCP の制度化を前に、緊急に HACCP を普及させる必要がある。

これまで、農林水産省では、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（平成 10 年法律第 59 号）に基づく施設整備等に対する金融支援や HACCP 導入を担う人材の養成研修等への支援等を行ってきたところであるが、今後の制度化に円滑に対応できるよう、以下の計画で普及を進めていくこととする。

なお、本ロードマップは今後検討される詳細な制度設計に合わせて随時見直しを行う。

2. 普及目標

平成 30 年に HACCP の制度化に係る法改正等が行われ、施行後猶予期間が 3 年設けられると仮定すると、平成 34 年時点で、全ての食品等事業者が新たな HACCP の制度に対応している必要がある。

これまでの HACCP 導入率の調査は、コーデックス HACCP の 7 原則を基に行っていることから、基準 A の導入状況に相当すると見込まれ、平成 27 年度における状況は「HACCP 導入率 29%、その全てが基準 A によるもの」と考えられる。

以上のことから、HACCP の普及目標を、「平成 33 年に食品製造事業者（全体）の HACCP 導入率（コーデックス HACCP の 7 原則によるものに加え、基準 B によるものを含む。）を 80%」とし、HACCP の導入を推進していく。

目標達成に至る道筋として、各年の目標を以下のとおりとする。

	(参考) 平成 27 年度	29 年度	30 年度	31 年度	32 年度	33 年度
HACCP 導入率	29% (コーデックス 原則のみ)	30%	40%	50%	60%	80%

推進に当たっては、以下を「中間アウトカム目標」として取り組んでいく。

- ① 平成 31 年度までに業界団体による手引書が主要な食品・業種について、それぞれ 1 つ以上整備されること
- ② 国の支援を受けて実施する研修については、HACCP を導入していない事業者の受講者のうち 7 割が 1 年以内に HACCP 導入に向けた行動を開始すること

また、現状の統計調査では、制度化における基準 A に相当するコーデックス HACCP の導入状況について調査してきたが、今後、基準 A、基準 B のそれぞれへの対応状況を把握できるよう、統計調査の見直しも含めて検討する。基準 B においては食品・業態ごとに手引書を作成し対応することとされており、施策の検討・評価に当たって業種ごとの HACCP 導入率の把握ができないか検討する。

さらに、業界団体による普及を促すため、業界団体を通じて業種ごとの普及率を調査し、業種ごとの目標を立ててもらおうよう働きかける。

3. 普及に向けた今後の取組

(1) 平成 29 年度

<HACCP 導入研修>

これまで、基礎的な知識の普及とコーデックス HACCP に基づく衛生管理のための人材育成に向けた研修を支援してきている。

平成 29 年度は、HACCP の制度化を前提とし、以下の 2 種類の食品事業者向け研修を支援する。

- ① 基準 A、基準 B 双方に共通する基本的な衛生管理の知識を普及させるとともに、制度化の内容についても触れ、制度化への対応の基礎知識が得られるように実施
- ② 制度化における基準 A への対応に相当するコーデックス HACCP に基づく衛生管理について、必要に応じて基準 A の詳細の検討状況を反映しつつ、基準 A の対象事業者と任意で基準 A 導入を目指す事業者を対象に実施

いずれの研修も、地方での開催を増やして支援するとともに、給食事業者等社会的影響の大きい業種への研修参加の働きかけを行う。

<指導者の養成研修>

HACCP に基づく衛生管理を広く食品事業者に普及していくためには、研修等による食品事業者への知識の教授だけでなく、食品事業者を個別に指導できる人材を適切に養成していくことが必要である。平成 28 年度は厚生労働省による地方公

共団体向け研修との整合性確保のため、同省との協議の上で研修内容と資料を確定して指導者の養成研修を実施させた。年度後半に行われた同省の地方公共団体向け研修は、当該研修内容等を踏まえたものとなっている。

平成 29 年度は、28 年度後半に厚生労働省が行った地方公共団体向け研修をベースに内容等を検討し、厚生労働省との協議の上で、夏頃に内容を確定し、順次実施する。本研修で年間 100 人以上の指導者の養成を目指し、当該指導者が HACCP 導入を指導することにより、研修に参加できない食品事業者等への普及を図る。

※指導者とは、自社や取引先等他社の衛生管理や HACCP の導入について適切な助言や指導を行うことができる人材。

<手引書の作成>

意欲ある団体を中心に、今後他の手本となるような手引書が 10 本以上（手引書作成が必要と想定される業種の 2 割程度）作成されるよう支援する。その際、伝統的な製法で作られる食品や装置産業により製造される食品等、複数のカテゴリで作成できるよう留意する。

<業界団体への働きかけ>

予算事業以外でも、業界団体に対して会員等への HACCP の普及を行うことを働きかけるほか、業界団体の会合等を活用して食品企業に対して HACCP の導入を働きかける。

<地方公共団体への働きかけ>

地方公共団体の産業振興部局等に対し、HACCP の内容や支援策等の情報提供を行い、衛生部局と連携して HACCP の普及を行うよう働きかける。

<民間認証の活用>

国内で統一的な HACCP を含む民間規格の信頼性向上・拡充や普及への支援を通じた HACCP 導入促進も併せて推進する。

(2) 平成 30 年度

<基準 B に基づく衛生管理研修>

食品事業者が基準 B に基づいた衛生管理計画が作成できるよう、基礎的な内容に加えて、前年度に作成された食品・業態ごとの手引書に基づき、業種ごとの衛生管理計画作成に特化した内容を含めた研修を支援する。また、学校給食について、厚生労働省による制度化に合わせて学校給食衛生管理基準が改訂されることが見込まれるため、それに基づく支援も検討する。

<基礎研修、基準 A 対応研修>

基礎研修及び基準 A 対応のための研修について、効率化を図りつつ継続して支援する。

<指導者の養成研修>

引き続き、地方公共団体向け研修との整合性を図りつつ、指導者の養成を行う。

<手引書の作成>

前年度に作成した手引書を参考として、類似の食品等に展開していく。その際、①畜水産加工品のようなリスクの高い食品、②発酵食品等伝統的製法により作られる食品及び③惣菜のように取り扱う品目が多く品目ごとの管理計画作成が困難な食品について重点的に支援する。

(3) 平成 31 年度

全体の HACCP 導入率を確認しながら、効果的に実施していく。

<基準 B に基づく衛生管理研修、基礎研修、基準 A 対応研修>

食品・業態ごとの手引書が一定数作成されていることが見込まれることから、基準 B に基づく研修に重点を移しつつ、各研修を支援する。

<指導者の養成研修>

引き続き、地方公共団体向け研修との整合性を図りつつ、指導者の養成を行う。

<手引書の作成>

概ね全ての食品や業態をカバーできるよう、その時点で活用できる手引書が存在しない食品・業種について重点的に支援する。この年までに主要な食品・業種について、それぞれ手引書が整備されることを目指す。

(4) 平成 32、33 年度

研修について、手引書に基づいた研修を重点的に実施し、全ての食品製造事業者が、少なくとも基準 B に基づく衛生管理を実施できるようになることを目指す。また、引き続き指導者の養成を行う。

(5) 平成 34 年

HACCP 制度化の完了期限と想定。

(参考1) 従来の方策目標との比較

従来の方策	新指標
<p>コーデックス HACCP に基づく管理</p> <p>全体：29% (平成 27 年度)</p> <p>大規模 (年間売上 50 億円以上)： 88% (平成 27 年度)</p> <p>中小規模 (同 1～50 億円)： <u>35% (平成 27 年度)</u></p> <p><従来の方策目標> <u>導入率 50% (平成 35 年度)</u></p> <p>零細規模 (同 1 億円以下)： 15% (平成 27 年度)</p>	<p>コーデックス HACCP (基準 A) に基づく管理 + 基準 B に基づく管理</p> <p><u>全体：80% (平成 33 年度目標)</u></p>

(参考2) 手引書を作成する業種の想定

番号	産業分類	業種 (想定)
1	畜産食料品製造業	牛乳製造
2		乳製品製造
3		肉加工品製造
4		食鳥処理業
5		液卵等製造
6		はちみつ製造等
7	水産食料品製造業	海藻加工
8		水産練製品製造
9		塩蔵品製造
10		冷凍水産食品製造
11		かつお節製造等
12	農産保存食料品製造業	農産保存食料品製造 (野菜の水煮、 ジャム等)
13		野菜漬物製造
14	調味料製造業	味噌製造
15		醤油製造
16		ソース製造
17		食酢製造
18		香辛料等製造
19	糖類製造	

20	精穀・製粉	精米、精麦
21		小麦粉等製造
22	パン・菓子製造業	パン製造
23		生菓子製造
24		焼菓子製造
25		その他の菓子製造
26	動植物油脂製造業	動植物油脂製造
27		食用油脂加工
28	その他の食料品製造業	でんぷん製造
29		めん類製造
30		豆腐・油揚製造
31		あん類製造
32		冷凍調理食品製造
33		惣菜製造
34		すし、弁当、調理パン製造
35		レトルト食品製造
36		納豆製造
37		清涼飲料製造業
38	酒類製造業	果実酒製造
39		ビール類製造
40		清酒製造
41		蒸留酒製造
42	茶・コーヒー製造業	製茶
43		コーヒー製造
44	運輸業	運輸
45		倉庫
46	飲食料品卸売業	食肉
47		生鮮魚介
48		その他の飲食料品卸売
49	飲食料品小売業	食肉
50		生鮮魚介
51		その他の飲食料品小売
52	飲食店	
53	持ち帰り・配達飲食サービス業	