

# HACCP制度化に関する最新の動向

食品産業センターの取組みを中心として

## HACCP導入フォローアップ研修会 資料

東京会場 平成29年9月20日、9月21日  
大阪会場 10月27日

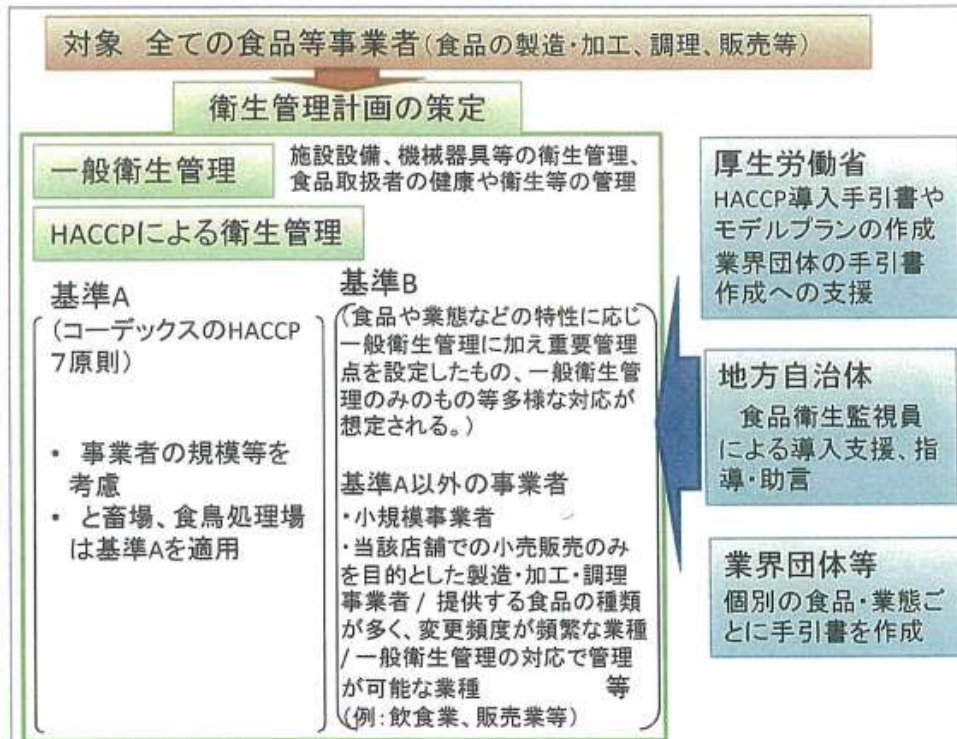
(一財)食品産業センター 技術環境部

資料出典：厚生省HP・平成29年6月26日  
薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会資料

# I. 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の概要

- 食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
- その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。
  - \* こうした観点から、国内や諸外国の現状を踏まえつつ、我が国のHACCPによる衛生管理の制度のあり方について、業界団体からヒアリングを行いつつ、平成28年3月～12月に計9回の議論を行った。
  - \* 平成28年10月～11月に中間とりまとめについて、パブリックコメントを実施した。

## 【具体的な枠組み】

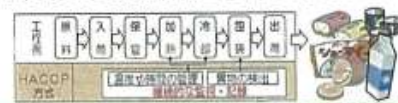


## 【今後の課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。

### HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは

原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理する食品の衛生管理の手法



## Ⅱ. 平成29年1月30日 『検討会』最終とりまとめ等に関する説明会 (平成28年度HACCP普及推進中央連絡協議会)

議事 (1) 『検討会』最終とりまとめについて

(2) HACCP制度化における手引書作成の進め方について  
(P.9参考資料)

## Ⅲ. 現在の関連事項の状況

(1) 「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイドンス」  
(厚労省、平成29年3月17日、第1版。6月22日、第2版)

## (2)食品衛生管理に関する技術検討会(厚労省、平成29年3月14日(最終改正4月18日))

### 【検討事項】(同検討会「開催要領」より抜粋)

- ①食品等事業者団体が作成した業種別の手引書の案について、危害要因分析、一般衛生管理、重要管理点、標準作業書及び記録様式等が適切であるか、専門的、技術的な観点からの助言、確認。
- ②その他必要な事項についての助言。



第1回:6月29日開催

## (3)農水省・平成29年度補助事業(食品の品質管理体制強化対策事業) 「HACCP手引書等作成」

## (4)厚労省 薬事・食品衛生審議会(6月26日食品衛生分科会) 「食品衛生規制の見直しについて(案)」

## IV. 食品産業センターの取組み

### 1. HACCP制度化に関する意見交換会

- ・第1回： 2016年9月26日、及び10月3日開催  
(出席)HACCP支援法/指定認定機関を中心に30業界団体

(テーマ)検討会中間取りまとめ骨子案に関する意見交換

※食品産業センター「意見書」(厚労大臣宛、2016年11月8日提出)、  
パブコメ(2016年11月14日提出)に反映(参考資料1)

- ・第2回： 2017年2月15日  
(出席)厚労省生活衛生・食品安全部監視安全課  
HACCP支援法/指定認定機関を中心に30業界団体

(テーマ)検討会取りまとめに関する質疑・意見交換  
手引書作成に向けた意見交換

※食品産業センター・メルマガ「食品安全ニュース」第8号に内容掲載  
(2017年4月19日発行)

↓

今後、適時継続開催を予定

## 2. 2017年度・農水省補助事業

『HACCP手引書等作成』（5月30日実施計画承認及び交付決定）

### 【計画及び現時点での進捗の概要】

- 7（～8）団体の基準B向け手引書作成を支援・協力。
- 各団体1冊。  
次年度以降の業界団体作成の参考・雛形となる内容。
- 全体の検討委員会を設置し、進捗確認、課題調整。  
各団体ごとに作業部会を編成して具体的に作成。必要に応じて手引書の想定する規模・業態（小規模事業者等）の実行可能性確認のための現地調査を実施。  
食品産業センターは事務局として参画（支援・協力）。

### 【手引書策定までの主なステップ】

P.9参考資料 参照

## 【手引書内容の主なポイント】

(食品産業センターとして考える手引書作成における検討ポイント・論点)

- 「基準B」の内容の確認
- 手引書が対象とする事業者の規模、業種・業態、食品の設定。
- 一般衛生管理の着実な実施を図るための内容。
- 必要に応じて設定又は推奨するCCP(重要管理点)  
(そのためのHA、CCP、管理措置の検討・決定)  
(※以上、「ガイドンス」・4・「(4)基準B向け手引書作成の進め方」、及び  
・「(5)基準B向け手引書作成の留意事項」参照)
- 衛生管理計画に必要な手順書(例)と記録様式(例)。  
(※「ガイドンス」・4・「(6)手順書と記録様式のモデル集」参照)
- その他
  - ・分かりやすい構成・内容。
  - ・既存の手引書やマニュアル等の活用。  
(※「ガイドンス」・「6 参考となる既存のガイドライン・資料・データ集」参照)

### 3. 今後の課題

#### (1) 分かりやすく実行可能で実効性のある手引書の策定

#### (2) 最終とりまとめで確認された9点の「制度化に向けた今後の課題」の 着実な実行

- ① HACCPに対する理解や必要性等に関する知識・認識の共有
- ② 現場で指導・助言できる、現場ニーズに合った人材の育成
- ③ 基準Bの対象範囲の検討(小規模事業者の範囲等)
- ④ 分かりやすく使いやすい手引書の策定
- ⑤ 国、地方自治体の役割の明確化と連携・実行(事業者に対するきめ細かい支援等)
- ⑥ 制度化対象事業者を把握するための仕組み作り
- ⑦ 食品の輸出入における相手国との連携。協力(制度内容の同等性等の確認等)
- ⑧ 事業者が必要とする準備期間の設定
- ⑨ 分かりやすい普及ツールの作成

(※厚労省「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」より抜粋・要約)

#### (3) HACCPの真の普及に向けた継続した取組み

～制度化をきっかけとして、更なる衛生管理の充実を～



(参考資料) 出典:厚労省HP・平成29年6月29日第1回食品衛生管理に関する技術検討会参考資料

## 厚生労働省の手引書の作成支援及び確認

