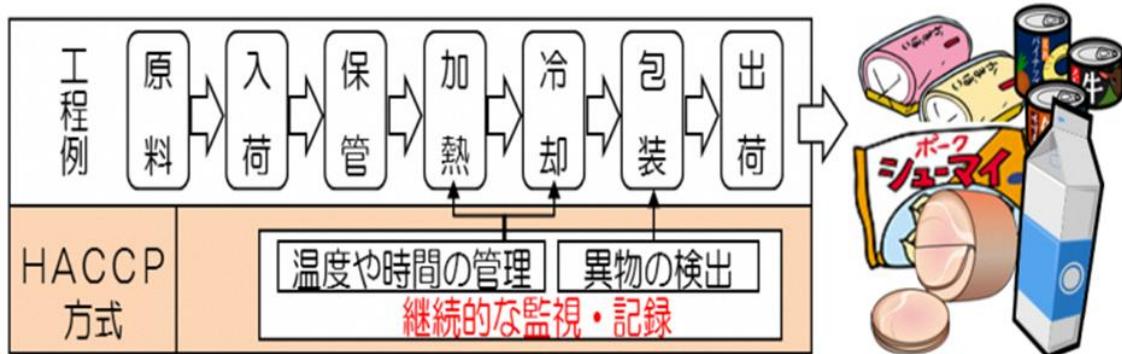


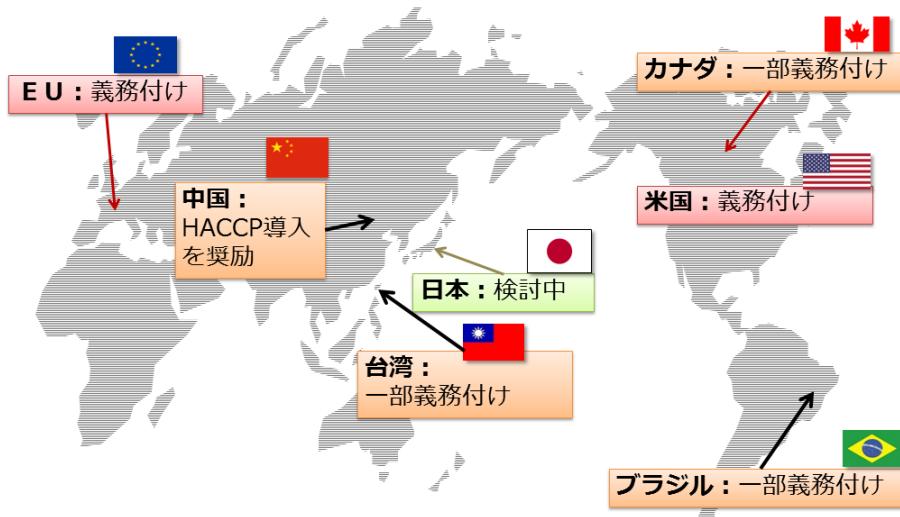
HACCP 導入の促進について

1 HACCP とは

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

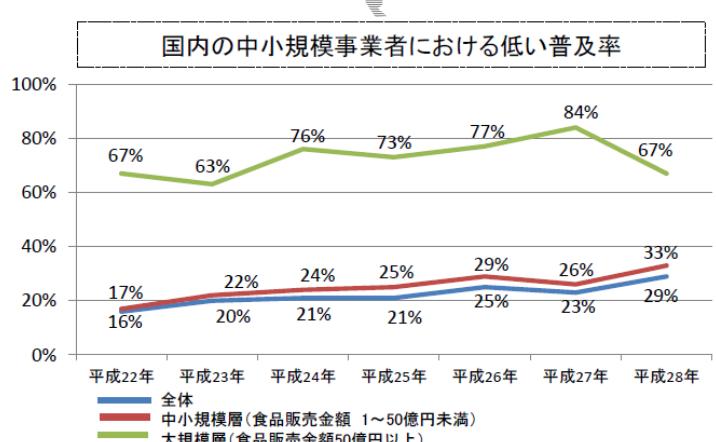


先進国を中心に義務化



- コーデックス※の7原則**
- (原則1) 危害要因の分析
 - (原則2) 重要管理点の決定
 - (原則3) 管理基準の設定
 - (原則4) モニタリング方法の設定
 - (原則5) 改善措置の設定
 - (原則6) 検証方法の設定
 - (原則7) 記録と保存方法の設定

※国連食糧農業機関（F A O）及び世界保健機関（W H O）により設立された国際政府機関。



(資料出所) 農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」

2 制度化について

食品衛生法を改正が改正され、事業者の業態や規模により、「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分類し、いずれかの基準による管理を義務付ける。(施行：2020年6月まで その後1年間は猶予期限)

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者(*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聞き、今後、検討)
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等)
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、うどいの製造、弁当の製造 等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬 等)

3 HACCP制度化への支援

県の支援

年度	事業名	実績又は予定	備考
H27~29	HACCP普及講習	延べ9回、816人	事業者、県民等にHACCPを普及
H28~	HACCP実践研修	H28・29 延べ6回、146人 H30 3回(予)	導入を目指す事業者を対象にした研修
H28~	個別導入支援 (モデル事業)	H28 2施設 H29 4施設 H30 2施設(予)	・個別の導入支援 ・報告会の開催
H30~	衛生管理計画作成支援	H30 講習5回(予) 現地指導40施設(予)	計画書の作成に係る助言
H30	食品衛生責任者再教育	900人(予)	HACCP人材の育成

国の支援

厚生労働省 事業者団体による手引き書の作成支援 (30.5.29現在 9業種)
農林水産省 HACCP支援法に基づく日本政策金融公庫による融資 など