

平成28年度第1回 新潟市HACCP普及推進連絡協議会

平成28年8月31日(水)
新潟市保健所 3-1会議室

目次

(1) 食品衛生に関する用語及び制度の紹介

- ◆食品衛生関連法規について.....4
- ◆HACCPについて.....14

(2) HACCPを取り巻く状況

- ◆HACCPの国際的動向と国としての方向性28

(3) HACCPの普及推進に関する政策等について

- ◆HACCP普及等に関するこれまでの対応35
- ◆関係法令に基づく衛生管理基準の改正～管理運営基準～.....37
- ◆HACCPの認証等について.....40
- ◆国内及び新潟市での導入状況60
- ◆国(厚生労働省)の取り組み.....70
- ◆国(農林水産省)の取り組み.....81
- ◆新潟市の取り組み.....85

(4) 地域連携HACCP導入実証事業の事業者支援について

(1) 食品衛生に関する用語及び 制度の紹介

食品衛生関連法規について

行政と食品等事業者との関わり

国(厚労省)

↓
食品衛生法

各自治体(保健所)

↓
営業許可
施設基準: 県条例
衛生管理: 市条例

↓
食品等事業者

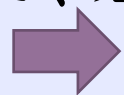
衛生管理: ガイドライン

衛生管理: 市条例の
管理運営基準
(ガイドラインがベース)

新潟市では平成27年4月1日
から選択性での条例を施行。

食品衛生法について

第50条 有毒・有害物質の混入防止措置等に関する基準
都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、
昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条
例で、必要な基準を定めることができる。



ソフト面の基準

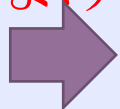
従来型とHACCP導入型の選択性

新潟市食品衛生法施行条例

34業種

第51条 営業施設の基準

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響
が著しい営業であつて、政令で定めるものの施設につき、
条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定
めなければならない。



ハード面の基準

新潟県食品衛生法施行条例

新潟県での営業許可業種

一般食堂・レストラン等:5915施設

食品衛生法による許可業種 (34業種)

- | | |
|---------------|--------------------------|
| 1 飲食店営業 | 17 食品の冷凍又は冷蔵業 |
| 2 喫茶店営業 | 18 食品の放射線照射業 |
| 3 菓子製造業 | 19 清涼飲料水製造業 |
| 4 あん類製造業 | 20 乳酸菌飲料製造業 |
| 5 アイスクリーム類製造業 | 21 氷雪製造業 |
| 6 乳処理業 | 22 氷雪販売業 |
| 7 特別牛乳さく取処理業 | 23 食用油脂製造業 |
| 8 乳製品製造業 | 24 マーガリン又は
ショートニング製造業 |
| 9 集乳業 | 25 みそ製造業 |
| 10 乳類販売業 | 26 醤油製造業 |
| 11 食肉処理業 | 27 ソース類製造業 |
| 12 食肉販売業 | 28 酒類製造業 |
| 13 食肉製品製造業 | 29 豆腐製造業 |
| 14 魚介類販売業 | 30 納豆製造業 |
| 15 魚介類せり売営業 | 31 めん類製造業 |
| 16 魚肉ねり製品製造業 | 32 そうざい製造業 |
| | 33 缶詰又はびん詰食品製造業 |
| | 34 添加物製造業 |

1051施設

新潟県食品衛生条例による許可業種 (8業種)

- 1 つけもの製造業
- 2 魚介類加工業
- 3 もち製造業
- 4 食品の小分包装業
- 5 弁当類又はそう菜類販売業
- 6 冷凍食品販売業
- 7 豆腐販売業
- 8 食品行商

新潟県食品衛生条例による届出業種 (5業種)

- 1 菓子種製造業
- 2 こんにやく及び
ところてん類製造業
- 3 かき処理業
- 4 牛乳さく取業
- 5 食品の容器包装製造業

新潟市許可施設数:16952(H27年度衛生行政報告例より)

食品衛生法で規定する営業許可業種の代表的な食品例①

営業許可業種 (政令第35条)		概要	代表的な食品例
1	飲食店営業	一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン等その他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業（調理型自動販売機を含む）	定食、すし、そば、弁当、調理パン、サンドイッチ 等
2	喫茶店営業	喫茶店その他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業（コップ式自動販売機を含む）	コーヒー、紅茶、かき氷 等
3	菓子製造業	餅菓子、ケーキ、飴菓子、干菓子等通例概念による菓子又はチューインガムを製造する営業（パン製造業を含む）	ケーキ、和菓子、あめ、せんべい、ポテトチップス、パン 等
4	あん類製造業	あずき、いんげん等のでんぷん性の豆を蒸し煮して、碎いて製造し、湿ったままのもの、砂糖などで味付けしたもの等を製造する営業	あん類
5	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンディーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、みぞれ 等
6	乳処理業	牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業	牛乳、殺菌山羊乳、脱脂乳、加工乳
7	特別牛乳搾取処理業	特別牛乳の搾取及び処理を一貫して行う営業	特別牛乳（無脂乳固形分等が牛乳より高い無殺菌乳又は低温殺菌乳）
8	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く）を製造する営業	クリーム、バター、チーズ、練乳、粉乳、発酵乳等の乳製品、乳を主要原料とする食品（例：チーズフード）
9	集乳業	生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業	
10	乳類販売業	直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業	牛乳、乳飲料、乳を主原料とするクリーム 等

食品衛生法で規定する営業許可業種の代表的な食品例②

営業許可業種 (政令第35条)		概要	代表的な食品
11	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業	獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）、家きん（鶏、あひる、七面鳥、その他一般に食用に供する家きんであって政令で定めるもの）、野生鳥獣肉
12	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	家畜、家きん及び野生鳥獣の肉等 トンカツ材料
13	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	ハム、ソーセージ、ベーコン等食肉製品
14	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業（魚介類を生きているまま販売する営業、及び魚介類せり売り業に該当する営業を除く）	鮮魚介類
15	魚介類せり売営業	鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業	鮮魚介類
16	魚肉ねり製品製造業	魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉ベーコン、かまぼこ、はんぺん、ちくわ等
17	食品の冷凍又は冷蔵業	倉庫及び冷凍食品を製造する営業も対象とされる	食品の冷蔵、冷凍倉庫。冷凍食品。
18	食品の放射線照射業	放射線を照射する営業。ばれいしょの発芽防止の加工としてのみ認められている	ばれいしょ
19	清涼飲料水製造業	ジュース、コーヒー等清涼飲料水を製造する営業	ジュース、コーヒー、ミネラルウォーター
20	乳酸菌飲料製造業	乳等に乳酸菌又は酵母を混和して発酵させた飲料で発酵乳以外のものを製造する営業	乳酸菌飲料
21	冰雪製造業	氷を製造する営業	氷
22	冰雪販売業	氷を製造者又は採取業者から仕入れて小売業者等に販売する営業	氷



食品衛生法で規定する営業許可業種の代表的な食品例③

	営業許可業種 (政令第35条)	概要	代表的な食品例
23	食用油脂製造業	動物性、植物性及び中間製品、完成品を問わずサラダ油、天ぷら油等の食用油脂を製造する営業	ラード、サラダ油、天ぷら油等
24	マーガリン又はショートニング製造業	マーガリン又はショートニングを製造する営業	マーガリン、ショートニング
25	みそ製造業	みそを製造する営業（小分け行為は対象とはならない）	みそ
26	しょうゆ製造業	しょうゆを製造する営業（小分け行為は対象とはならない）	しょう油
27	ソース類製造業	ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業（小分け行為は対象とはならない）	ウスターソース、ケチャップ、マヨネーズ、果実ソース、果実ピューレー
28	酒類製造業	酒類の製造	酒 <small>※発泡性酒類（ビール、発泡酒、その他発泡性酒類）、醸造酒類（清酒、果実酒、その他の醸造酒）、蒸留酒類（しょうちゆう、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、スピリッツ）及び混成酒類（合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒）の四種類に分類（酒税法2条）</small>
29	豆腐製造業	豆腐そのものを製造する営業（豆腐から豆腐の加工品たる油揚げ、がんもどき、高野豆腐等を製造する営業は対象とならないが、原料から油揚げ等のみを製造する営業は対象となる）	豆腐、原料から作る場合は油揚げ、がんもどき、高野豆腐 等
30	納豆製造業	糸引納豆などを製造する営業	豆納豆等、浜名納豆、大徳寺納豆、天竜寺納豆 等
31	めん類製造業	生めん、ゆでめん、乾めん、そば、マカロニ等を製造する営業	生めん、ゆでめん、乾めん、そば、マカロニ 等
32	そうざい製造業	通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業 そうざいの原料及び中間製品並びに珍味等は含まない 漬けもの製造業を含まない	つくだ煮、煮しめ、炒め物、串焼き、唐揚げ、しゅうまい、茶碗蒸し、ごまあえ、サラダ、ピーナツトーフ、きんざんじみそ 等
33	缶詰又は瓶詰食品製造業	客観的に見て内容食品を細菌侵入による腐敗を防止もしくは空気遮断によりその酸化を防止する等によって、相当期間保存することを目的として缶又は瓶にいれられ、かつ、缶又は瓶の気密部が一度破壊された場合、再び容易に復元できないような方法で密栓又は密封された食品を製造する営業	缶詰、瓶詰食品
34	添加物製造業	規格が定められた添加物を製造する営業	食品添加物

新潟県食品衛生条例に定める許可業種

営業許可業種(条例)	概要	代表的な食品
つけ物製造業	野菜、果菜、山菜等を主要原料として塩その他の調味料を使用し てつけ物を製造する営業	梅干し、たくあん漬 け、浅漬け
魚介類加工業	魚介類に簡単な調味加工をほどこす営業	魚の味噌漬、魚の 粕漬け、干物
もち製造業	もちを製造する営業	もち
食品の小分包装業	食品を小分けし密栓、密封等の方法で包装する営業。ただし、農 産物で未加工の者は除く。	珍味の小分け
弁当類又はそう菜類 販売業	にぎりめし、赤飯、すし、サンドウィッチその他の弁当類又は煮物、 サラダ類、シューマイ、ギョーザその他のそう菜類を販売する営業	にぎりめし、赤飯、 煮物、サラダ類、
冷凍食品販売業	魚介類、食肉及び農産物の冷凍品を除く、冷凍食品を販売する営 業	冷凍食品
豆腐販売業	豆腐を販売する営業	豆腐
食品行商	魚介類、魚介類加工品、豆腐若しくはそう菜類を振り売り、又は、 市日の市場等において臨時に定置して販売する営業及び菓子類 を市日の市場等において臨時に定置して製造販売する営業	魚介類、菓子類

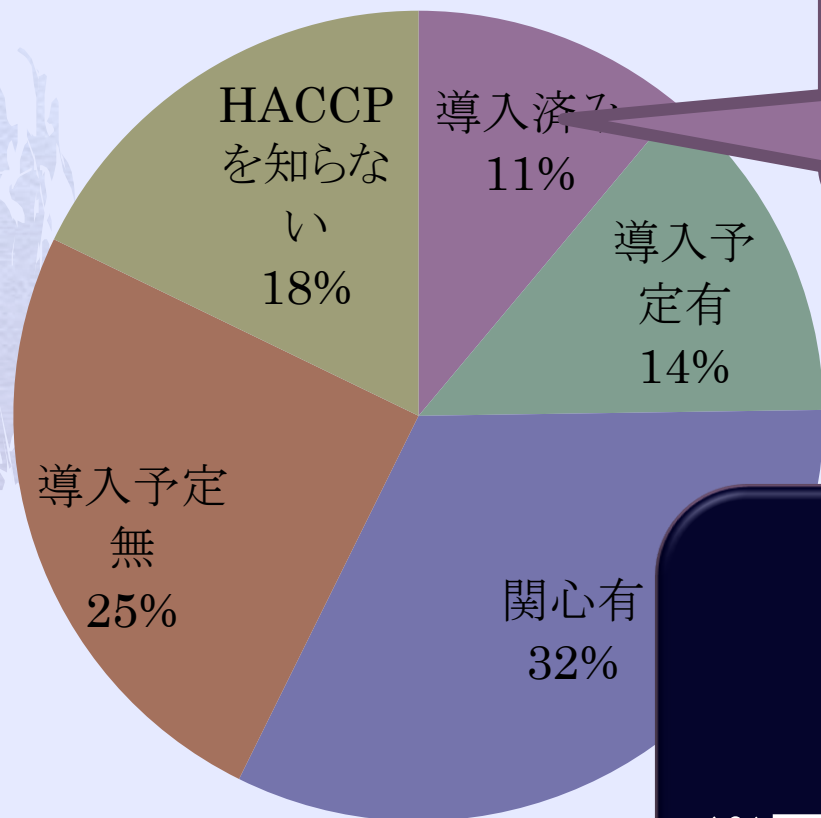
新潟市 許可施設数

	業種数
調理業	7,454
販売業	4,835
製造業	2,132
給食	840
自動車・自動販売機	1,788

平成28年度監視指導計画より算出

新潟市におけるHACCP導入状況 ～平成27年2月実施アンケート結果～

平成27年10月現在導入済みの
業種数:107業種
施設数:46施設



- 入している。
- ・導入に着手している施設は導入途中である。
- 導入予定有
- ・1年以内に導入に着手する予定である。
 - ・1年を超えて3年以内導入に着手する予定である。

HACCPの導入を確認 24施設(44業種)

※平成27年10月現在

※アンケートで導入済みと回答した46施設のうち、給食施設を除く42施設に立ち入り

確認:約42.3%)を業種数として集計

※H27.2実施

※製造業及び大量調理施設対象

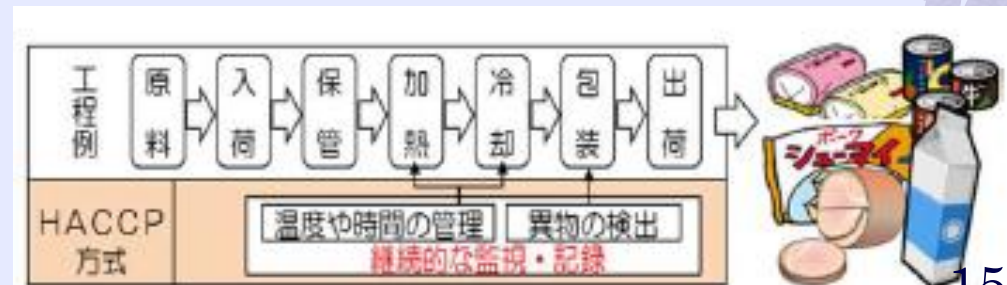
※回答が得られた施設761施設(回収率:約42.3%)を業種数として集計

HACCPについて

HACCPとは

HACCP(Hazzard 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の防止する特に重要な工程を管理する**食品の衛生管理手法**
- ◆ FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)策定の**国際基準=CODEX HACCP**
- ◆ **事業者が自ら**使用する原材料、製造方法に応じて**策定、実行**

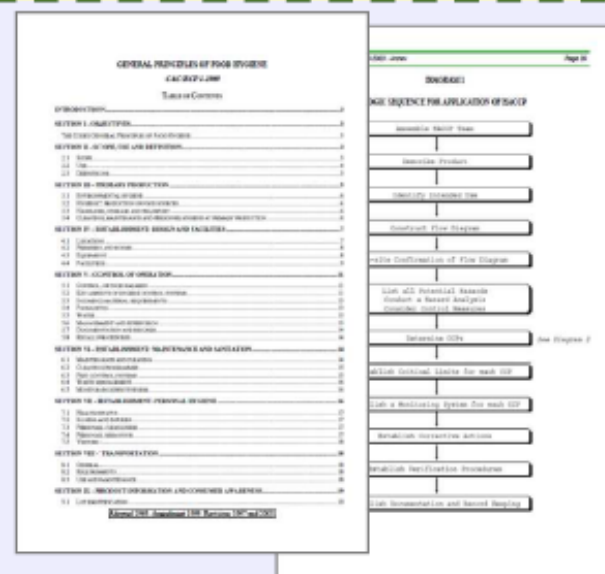


HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システムとその適用のためのガイドライン

(Codex委員会において、

1993年採択、1997年、2003年改訂)

- 「食品衛生の一般原則」(GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)の付属書であり、SPS協定上では、国際標準である。



コーデックス委員 (Codex Alimentarius Commission (CAC)) とは

・ 国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO))と世界保健機関 (World Health Organization (WHO))が1963年に設立した、食品の国際基準 (コーデックス基準) を作る政府間組織

・ その目的は、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進すること

・ 180カ国以上が加盟



「HACCPシステムの7原則と手順」

手順 1 HACCPチームの編成

手順 2 製品の特徴の確認

手順 3 製品の使用方法の確認

手順 4 製造工程一覧図、施設の図面及び標準作業手順書の作成

手順 5 製造工程一覧図の現場での確認

手順 6 (原則 1) 危害要因分析の実施

手順 7 (原則 2) 重要管理点の決定

手順 8 (原則 3) 管理基準(許容限界)の設定

手順 9 (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定

手順 10 (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

手順 11 (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

手順 12 (原則 7) 文書化及び記録保管の設定

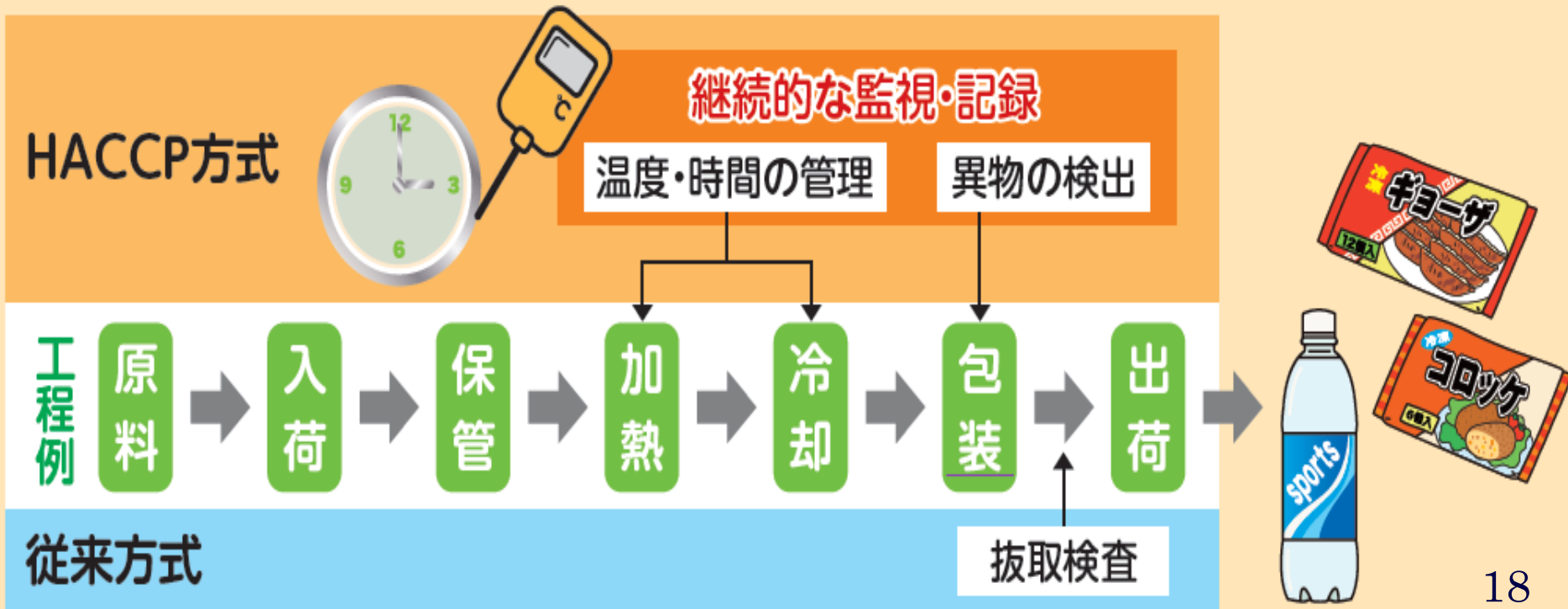
危害要因分析等
のための
導入準備

【7原則】
危害を予測した上で、
重要な工程を特定し、
継続的に監視し、検証
・記録するHACCP
の構成要素

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



ステップ①

全工程で危険を洗い出す！

危険を把握するため

手順1 HACCPチーム編成

手順2 製品説明書の作成

手順3 用途・対象者の確認

手順4 製造工程図を作る

手順5 製造工程一覧図の現場確認

手順6 危害要因の分析

ステップ②

危険排除の最重要工程の決定

危険を排除するための
最も大切なポイントを決定

手順7 重要管理点の決定

ステップ③

管理方法を決める

管理方法を決めて、
客観的に安全性を示す

手順8 **管理基準の設定**

手順9 **モニタリング方法の設定**

手順10 **改善措置の設定**

手順11 **検証の設定**

手順12 **記録と保存方法の設定**

一般的衛生管理とHACCPの関係

食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける

一般衛生管理

衛生的な作業着

適切な手洗い

器具消毒・洗浄

交差・2次汚染防止

トイレの衛生管理

従業員の健康管理

CCP管理

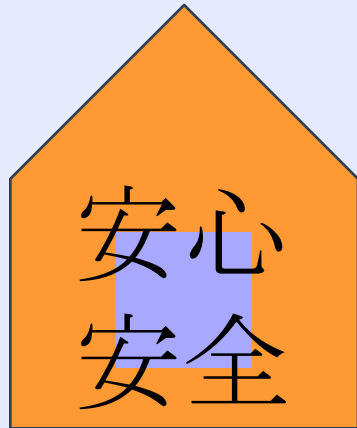
適切な加熱

低温での保管

一般的衛生管理とHACCPの関係

基本＝一般的な衛生管理

車の両輪の考え方

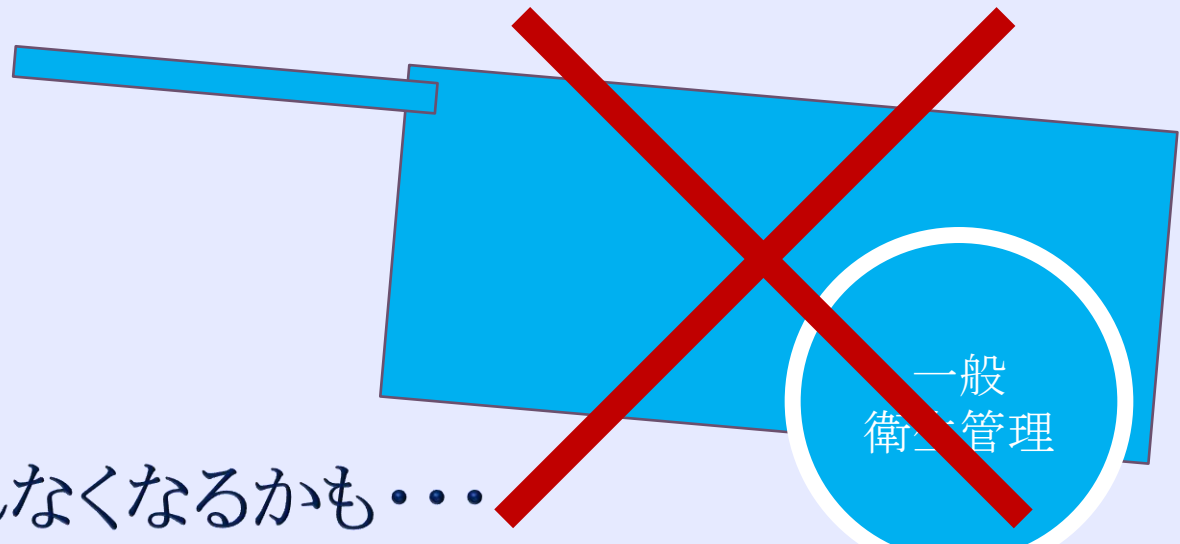
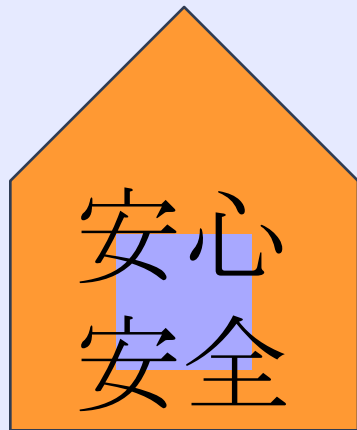


どちらが欠けてもダメ！

一般的衛生管理とHACCPの関係

基本＝一般的な衛生管理

今まではリアカーでも公道を走れたけど...



公道を走れなくなるかも...

**リアカー部分(施設)が古くても、とりあえず
車輪(HACCPの考え)を追加する!**

2003年、小規模・発展途上の企業におけるHACCP導入を推進するため修正し、以下の文章が盛り込まれた。

(仮訳)

- HACCP原則の適用は、それぞれの企業の責任でなされるべきである。しかしながら、各企業によるHACCP原則の効果的な適用を妨げる障害があるかもしれないということが、政府および企業により認められている。これは、特に小規模および／または未発達の企業にあてはまる。HACCPを適用する時に、企業にとって柔軟な対応が重要であることが認められているが、すべての7原則がHACCPシステム中に適用されなければならない。この柔軟性には、ヒトおよび財源、基本設備、工程、知識および実際上の制限を含む**実施作業上の性質と規模を考慮すべき**である。
- 小規模および／または未発達の企業は、効果的なHACCPプランの作成および実施のための財源および現場で必要とする専門技術を必ずしも有していない。そのような状況において、専門的助言が商業や企業の協会、独立した専門家および規制当局を含む他のところから得られるべきである。
- HACCPの実施における障害についての更に詳細な情報は、特にSLDBs（小規模および／または未発達の企業）において、これらの障害を解決する勧告を、「HACCPの適用に

・柔軟な対応が重要
・実施作業上の性質と考慮すべき

求められるHACCPの形

衛生管理自体は今までと変わらない

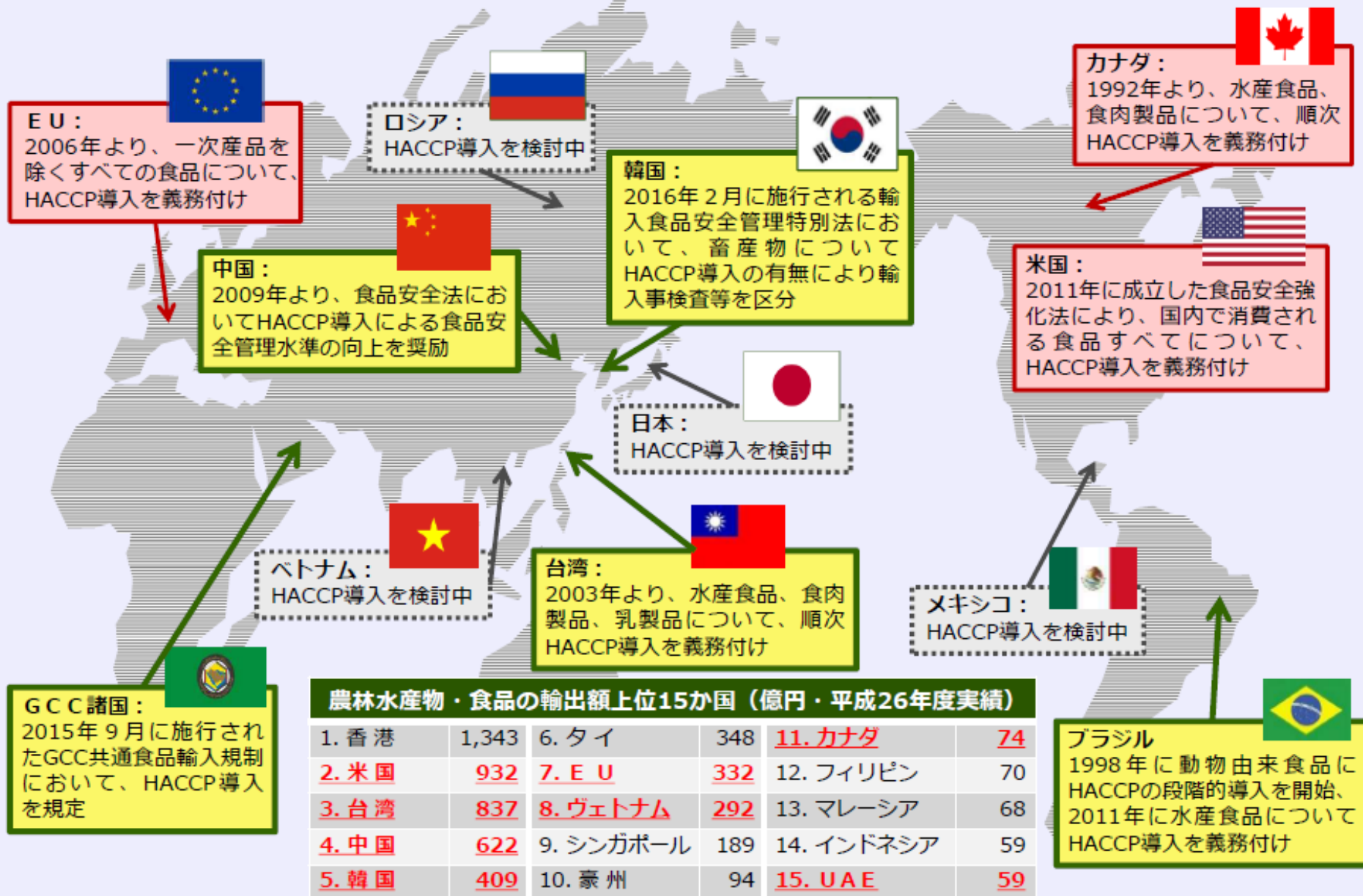
- 1) 現在安全な製品が作られているという前提のもと、
- 2) 現在取り組んでいる衛生管理状況をHACCPという方法で整理し、
(まったく新たな何かを始めるものでない！)
- 3) 今までの衛生管理に科学的な客観的根拠を提供！

**現状の人・設備で、
まずできるところからまず始める**

(2) HACCPを取り巻く状況

HACCPの国際的動向 と 国としての方向性

海外におけるHACCP導入の動き



農林水産物・食品の輸出額上位15か国（億円・平成26年度実績）

1. 香港	1,343	6. タイ	348	11. カナダ	74
2. 米国	932	7. EU	332	12. フィリピン	70
3. 台湾	837	8. ヴェトナム	292	13. マレーシア	68
4. 中国	622	9. シンガポール	189	14. インドネシア	59
5. 韓国	409	10. 豪州	94	15. UAE	59



成長戦略における輸出促進とHACCP

日本再興戦略
 – Japan is Back –
 (平成25年6月14日閣議決定)

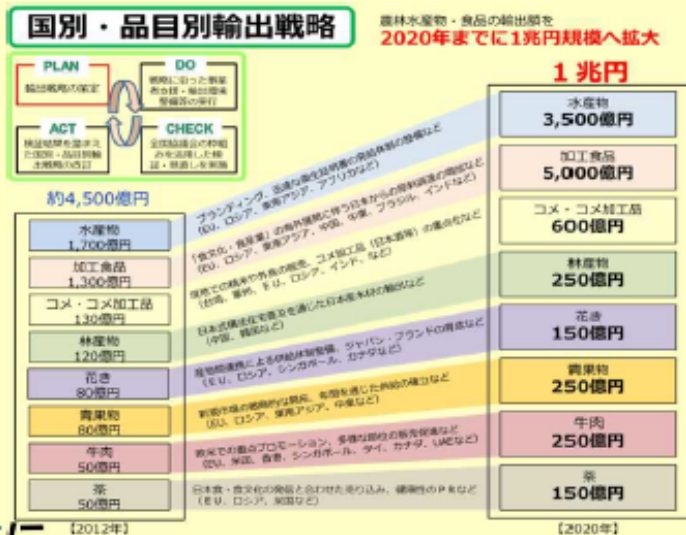
日本再興戦略 改定2014
 – 未来への挑戦 –
 (平成26年6月24日閣議決定)

◆ **2020年に農林水産物・食品の輸出額1兆円** (2012年実績4,500億円) を達成し、2030年に輸出額5兆円の実現を目指す

◆ 日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCP (危害分析・重要管理点) システムの普及を図る観点から、**マニュアルの作成や輸出HACCP取得支援のための体制整備**を実施

◆ **水産加工場のEU向けHACCP認定**については、

- ・・・認定を適正な水準で行うよう確保するとともに、
- ・・・**今後5年間で100件程度の認証が行える体制整備を進め、申請を適切に処理する**



日本再興戦略 改定2015
 – 未来への投資・生産性革命 –
 (平成27年6月30日閣議決定)

米や牛肉など、今後の「伸びしろ」が大きいと見込まれる品目の輸出促進に重点的に取り組み、**「2020年1兆円」という輸出目標の前倒し達成を目指す。**

HACCPと輸入食品の安全性確保

我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割に留まる。つまり約6割の食料を輸入に頼っており、**輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題**となっている。



輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためには、**内外無差別の観点から、国内でのHACCPの導入が前提**になる。

衛生植物検疫措置の適用に関する協定（WTO/SPS協定）

人、動物又は植物の生命又は健康を守るという衛生植物検疫措置の本来の目的が達成されるとともに、貿易に与える影響を最小限にすることを確保するための具体的なルールを定める。

- 第2条3 いわゆる内外無差別の規定
- 第3条1 国際的な基準、指針等との整合
- 第3条3 より厳しい衛生植物検疫措置の適用
- 第4条1 措置の同等性の認定

→ **輸入品に対して、科学的な根拠なく自国の規制よりも厳しい規制を適用してはならない。**

食品安全の国際基準「HACCP」

事業者に認証義務化へ

厚労省 製造工程で異物確認

厚生労働省は7日、食品一部の事業者が自主的に導入する初会合を開催。年末をめ

衛生管理の国際

CCP

証取得

入業

者に

針を

程で

有無

記録

平成28年3月7日 厚労省主催の検討会

- HACCPの導入を段階的に**義務付け**する。
- 具体的な対象品目や導入時期は今後検討する。

平成28年3月8日新潟日報より

平成28年度内に約7回の検討会を開催し、 検討会報告書を取りまとめる(12月)

1) HACCPを制度化するための具体的な枠組み

- ・ 対象食品の範囲、対象事業者の規模
- ・ 対象外食品に対する普及のあり方や任意の制度の導入
- ・ 総合衛生管理製造過程承認制度のあり方
- ・ 自治体による監視指導のあり方 等

2) 輸入食品についてHACCPを制度化するための具体的な枠組み

- ・ 輸入食品のHACCP適合の確認・監視の手法
- ・ 諸外国におけるHACCP制度との同等性確認 等

3) HACCPに関する用語の整理

(3) HACCPの普及推進に関する 政策等について

HACCP普及等に関する これまでの対応

HACCP普及等に関する これまでの対応

- ◆ 関係法令の改正
 - ◆ 食鳥処理法
 - ◆ と畜場法
 - ◆ 管理運営基準(食品衛生法)
- ◆ HACCPの認証
 - ◆ 厚生労働省によるもの
 - ◆ 総合性衛生管理製造過程の承認
 - ◆ 対米輸出水産食品
 - ◆ 民間審査機関によるもの(ISO, FSSC, SQF)
 - ◆ 業界団体によるもの
 - ◆ HACCP支援法
 - ◆ 地方自治体の独自認証によるもの

関係法令に基づく
衛生管理基準の改正
～管理運営基準～

管理運営基準とは(新旧の比較)

「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)」

※都道府県等条例策定のためのガイドライン

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



HACCPによる衛生管理の基準の設定（食品一般）

食品衛生法に基づく規定

<従来> 規定

その営業施設で守るべき
衛生管理の基準・方法のこと

管理運営基準（ソフト面）

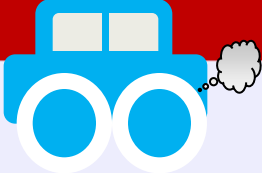
管理運営基準（ソフト面）

➢ 厚生労働省でガイドラインを策定



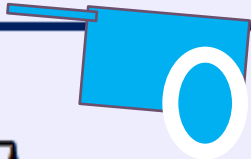
➢ 食品衛生法第50条第2項に基づき、条例で規定
➢ 全ての食品関係事業者が対象

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



又は

従来型基準
従来の管理運営基準



いずれかを導入

新潟市食品衛生法施行条例で規定
一般衛生管理だけでOK = 従来型

新潟市食品衛生法施行条例**改正**
従来型or導入型の**どちらか**でやって

HACCPの認証等について

認証によるもの／認証によらないもの

1 第三者認証(外部認証)によるHACCP

- 1) 厚生労働省によるもの
(総合衛生管理製造過程、対米輸出水産食品)
- 2) 民間審査機関によるもの(ISO, FSSC, SQF…等)
- 3) 業界団体によるもの(惣菜協会, 冷凍食品協会…等)
－HACCP支援法について
- 4) 地方自治体の独自認証によるもの(北海道, 茨城…等)
※新潟県および新潟市では自治体認証は未実施

2 認証によらないもの

自主衛生管理としてのHACCP

1-1) 厚労省によるもの

総合衛生管理製造過程の承認 (食品衛生法第13条)

総合衛生管理製造過程に関する承認①

製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の**危害の発生を防止**するための措置が**総合的に**講じられた製造又は加工の過程

HACCPシステムによる衛生管理及びその前提となる施設設備の衛生管理等を行うことにより、総合的に衛生が管理された食品の製造又は加工の工程
「総合衛生管理製造過程の承認とHACCPシステムについて」（平成08年10月22日衛食第262号衛乳第240号）

▶ 個別の承認制度（規制緩和）

- ▶ 一律の製造加工基準によらず、多様な方法による食品の製造加工を可能とした制度

成分規格は従来通り適用

▶ 営業者の任意による申請に応じて審査

▶ 厚生労働大臣が施設ごと、食品ごとに承認

乳の承認施設が清涼飲料水でも承認を受けたい
⇒ 別個の申請が必要


総合衛生管理製造過程に関する承認②

- 平成7年（1995年）、HACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置づけ
- 一律の製造基準によらず、工程の各段階において安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能

対象食品

食品衛生法に基づき製造・加工基準が定められた食品であって政令で定める食品（食品衛生法第13条）

承認品目に追加された年月	食品
平成8年5月	乳（牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳） 乳製品（クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料） 食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコン等）
平成9年3月	容器包装詰加圧加熱食品
平成9年11月	魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコン等）
平成11年7月	清涼飲料水
平成15年6月	乳製品（脱脂粉乳）



総合衛生管理製造過程 承認の基準 (規則第13条、実施要領)

- 一般的衛生管理を基盤として品目ごとにHACCP7原則を適用していること：
危害分析の理解と活用を重視（製造基準同等性の判断）
- 重要管理点の措置による危害発生防止の効果が明かであること
- 衛生管理に関する作業内容の文書が作成されていること
- 実行した結果を記録・点検・保存する体制があること
- 管理体制が整っていること（内部検証、教育訓練、HACCPチームの機能等）

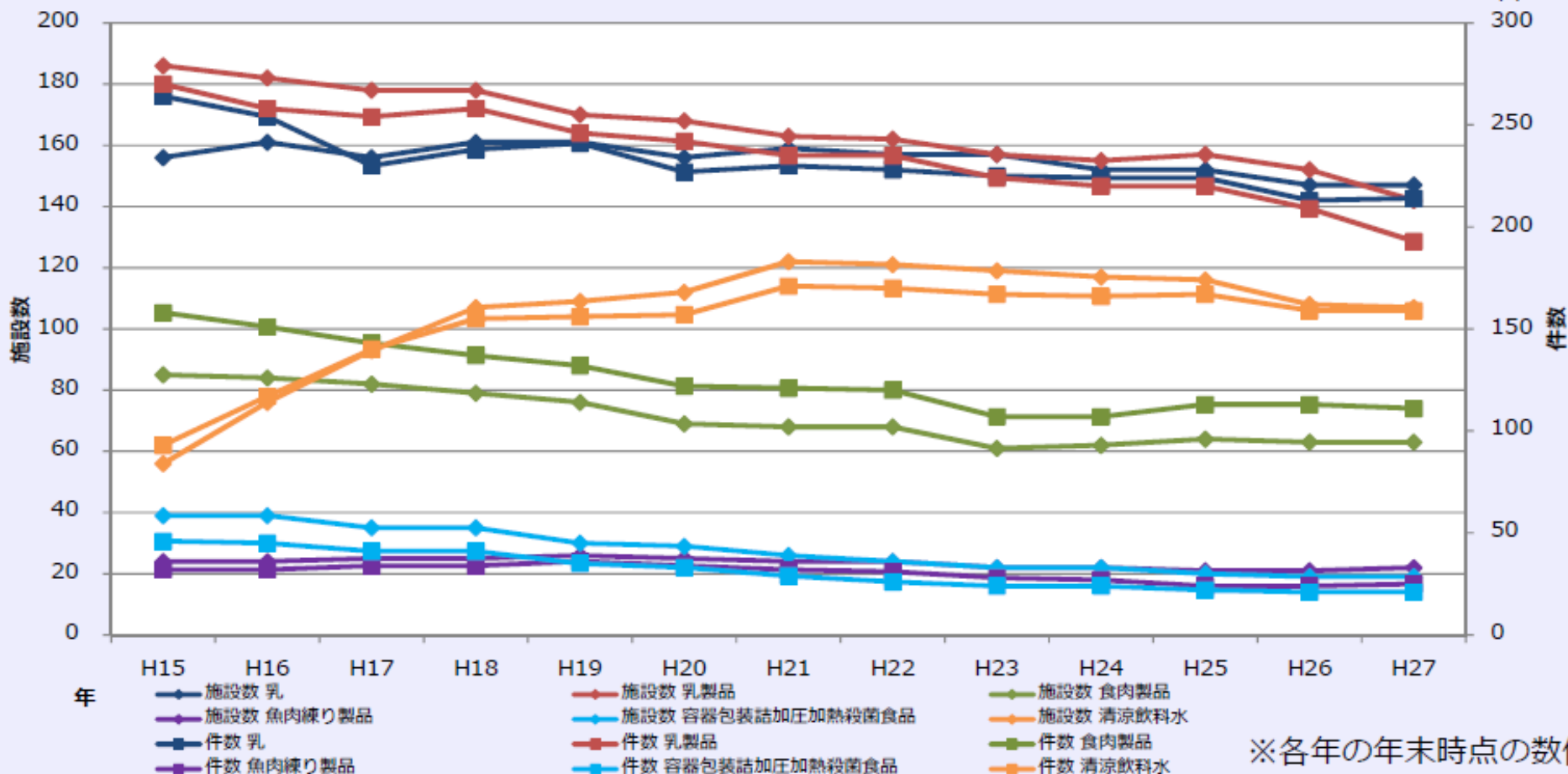
総合衛生管理製造過程 更新制度の導入 (法第14条)

- 3年ごとに更新を受けなければ、その効力を失う
- 承認された内容を施設自ら再確認する機会
 - ・事業者による新たな危害要因分析の必要性
 - ・衛生管理システム全般の発展性とモチベーションの維持
- 厚生労働大臣は承認された内容を再確認
- 衛生管理実施の状況
 - ・HACCPプランに変更点はないか
 - ・状況に応じた継続的な指導助言

総合衛生管理製造過程の承認状況

	乳	乳製品	食肉製品	魚肉練り製品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	清涼飲料水	合計
施設数	147	142	63	22	19	107	500
件数	214	193	111	25	21	159	723

※平成27年12月28日現在



※各年の年末時点の数値



新潟市内での 総合衛生管理製造過程認定施設

施設名	申請者	食品群
一正蒲鉾(株)東港工場	一正蒲鉾(株)	容器包装詰加圧加熱食品
一正蒲鉾(株)本社工場	一正蒲鉾(株)	魚肉練り製品
伏見蒲鉾(株)本社工場	伏見蒲鉾(株)	魚肉練り製品
(株)塚田牛乳	(株)塚田牛乳	乳
新潟県農協乳業(株)	新潟県農協乳業(株)	乳、乳製品

対米輸出水産食品認定制度

水産食品を米国に輸出するに当たり、施設が連邦規則の要件を満たしていることを都道府県等が認定する制度。

申請は、最終製品を加工する施設(以下、「最終製品加工施設」という。)が行う。

最終製品加工施設名	輸出品目
一正蒲鉾(株)本社工場	さつま揚げ、白身魚揚げ、 サラダピュア、焼きちくわ、 はんぺん

1-2)民間認証機関によるもの

民間団体等による HACCPの認証等

民間団体等によるHACCP認証等の取組

- 国際標準化機構（ISO）などの団体又は業界団体が独自に定めた食品の安全性等を確保するための規格に基づき認証
- ISO22000、FSSC22000、SQF2000等の複数の規格が存在している

【参考】「公益財団法人 日本適合性認定協会」公表資料

	ISO22000 食品安全マネジメント システム	FSSC22000 食品安全システム認証 22000
認証組織数合計	995組織	949組織

http://www.jab.or.jp/certification_bodies/

※上記の数値は、日本国内で活躍している認証機関を対象に、日本国内所在の認証組織数を調査し、集計しています。

※認証組織件数は、各機関別の全認証組織件数と、内数として公財日本適合性認定協会認定範囲の認証組織（認定文書に貼付するJAB認定シンボルの有無に関わらず）件数とを記載しています。

民間団体によるHACCPについて ～ISO22000～

①ISO22000 (International Organization for Standardization)

ISOは国際標準化機関で、電気・通信及び電子技術分野を除く全産業分野(鉱工業、農業、医薬品等)に関する国際規格の作成を行っている。

食品分野では、HACCP手法が盛り込まれたISO22000が安全

施設名	主な取扱品目
亀田製菓株式会社 亀田工場 工業団地	米菓・スナック菓子
マルシン食品株式会社	もち類、菓子
昭和冷凍食品株式会社	ベーカリー、惣菜
一正蒲鉾株式会社東港工場	容器包装詰加圧加熱食品
一正蒲鉾株式会社本社工場	魚肉練り製品

民間団体によるHACCPについて ～FSSC22000、SQF～

②FSSC22000

ISO22000に追加要求事項を加えて補強し、具体的な基準を設け、取引先業者のレベルを一定以上のものにした認証。

施設名	主な取扱品目
亀田製菓(株)亀田工場工業団地	米菓・スナック菓子
マルシン食品(株)	もち類、菓子
昭和冷凍食品(株)	ベーカリー、惣菜

③SQF

1994年、オーストラリアの政府機関によって策定された認証で、3つのレベルがあり、レベル2及びレベル3でHACCPを取り入れている。

施設名	主な取扱品目
スターゼン東日本販売(株)新潟営業所	牛肉、豚肉、鶏肉(それぞれ冷蔵・冷凍)

HACCPと認証等の比較

項目	自己宣言	ISO22000	GFSI認証規格（※）	
			FSSC22000	SQF
マネジメント化	×	○	○	○
ハザード分析	○	○	○	○
設計・開発	×	×	×	○
フード ディフェンス	×	×	○	○
事業継続計画	×	×	×	○
特別要員	HACCPチーム	食品安全チーム	食品安全チーム	SQFプロクティ ショナー
商品への表示	一部可	×	×	○
対応業種	食品製造	食品関連	食品関連	食品関連
取得までの期間	半年程度	1年程度	1年程度	1年程度
審査登録費用	数万円 ～数十万円	100万円以上	100万円以上	100万円以上

※GFSI:CGF(The Consumer Goods Forum:世界70か国、約650社の小売業・メーカーが加盟している団体組織)の中核を占める2000年に設立された非営利財団。
GFSI承認規格には、他にBRC, IFSなどがある。

CODEX HACCPと 第3者認証の関係性

段階



- ① 総合衛生管理製造過程
- ② 民間認証
(ISO, FSSC, SQF)
- (③ 業界団体認証)

1-3) 業界団体によるもの

- (一社) 大日本水産会
- (一社) 日本弁当サービス協会認定
- (一社) 日本惣菜協会
- 全国菓子工業組合連合会
- (一社) 日本冷凍食品協会

など

農林水産省の事業であるHACCP支援法の指定認定機関になっているところが多い。

**食品の製造過程の管理の高度化
に関する臨時措置法
[H A C C P 支援法]
(平成10年法律第59号)**

HACCP支援法のイメージ（平成25年6月改正）

HACCPシステム

HACCPシステムの導入

実施しなければならない事項

- ・ HACCPチームの編成
- ・ 危害要因、管理基準等の科学的分析
- ・ 重要管理点での継続的な監視・記録等

課題

- ・ 人材確保
- ・ 技術的知識
- ・ コスト



低温室等の
自動温度記録
器・警報機



HACCP導入までを定めた計画（高度化計画）に基づき、融資対象

「製造過程の管理の高度化」

高度化基盤整備計画に基づき、融資対象



高度化基盤整備

従業員教育、
コンプライアンスの徹
底等



従業員の衛生管理



食品製造設備の
保守管理

施設・設備の整備



手洗い施設



スパイラル式野
菜洗浄機



殺菌水供給装置



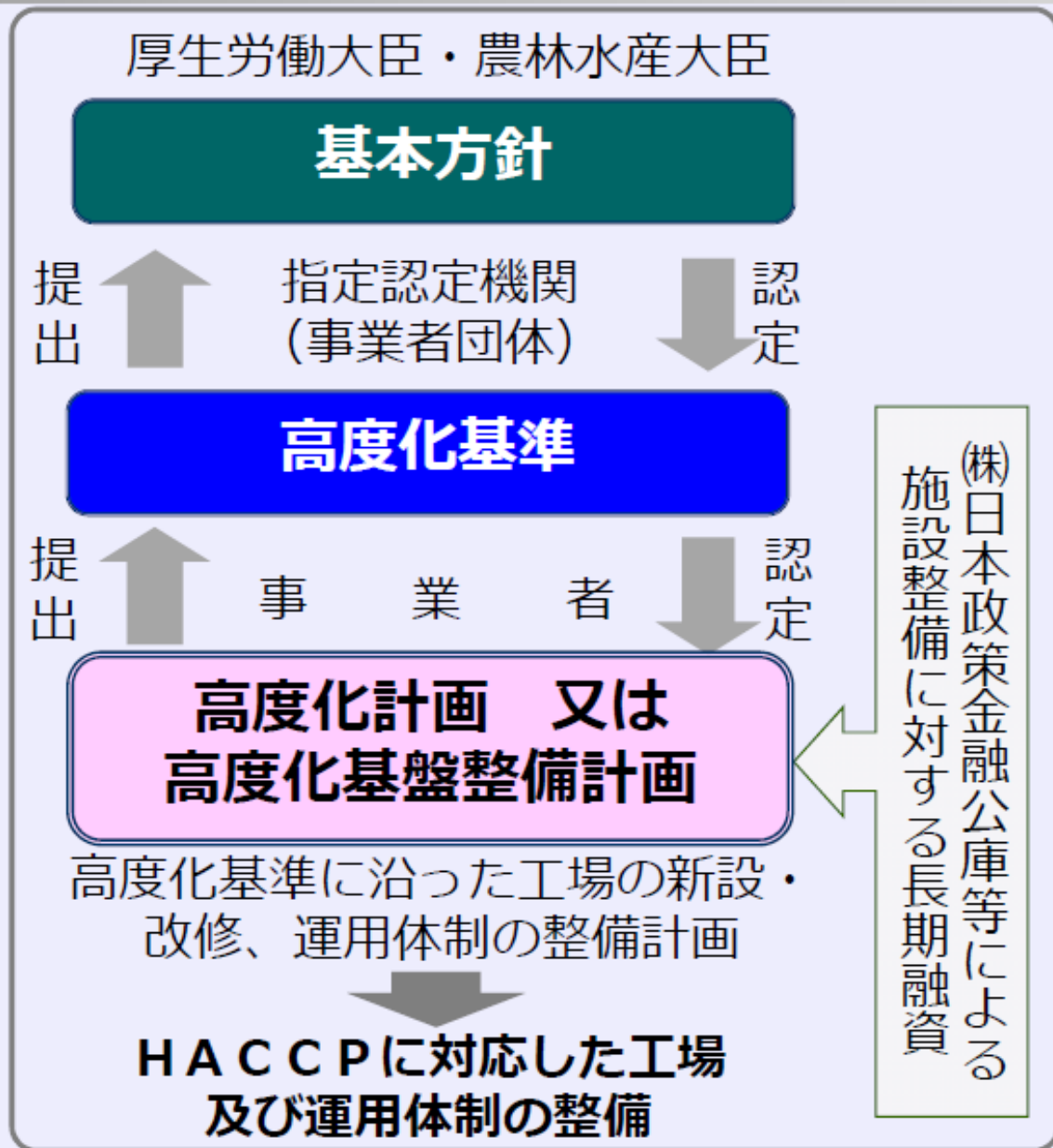
空調機、冷蔵庫の導入



ソックダクト

HACCP支援法の仕組み

- 事業者は、「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」の認定を受けると支援対象に
- (株)日本政策金融公庫等による施設整備への長期融資



1-4) 地方公共団体の 独自認証によるもの

【引用元：「月刊 HACCP 5 2016 Vol.22」株式会社 鶏卵肉情報センター】

調査方法

平成28年3月中旬に、47都道府県その他、20政令指定都市、45中核市（全112自治体）にFAX送信により実施

回答状況

44都道府県、18政令指定都市、36中核市（98自治体）が回答

「HACCP関連事業」について

➤ 24道県、11政令指定都市、10中核市（計44自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：21道県、11政令指定都市、9中核市（計40自治体）

◆食品衛生協会：2県、1中核市（計3自治体）、 ◆行政自体及び食品衛生協会：1県

「HACCP（あるいは一般衛生管理）を対象とした認証事業」について

➤ 25都道府県、5政令指定都市（うち1市は、県の認証に含まれる）、9中核市（うち1市は、県の認証に含まれる）（計40自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：22都道府県、4政令指定都市、9中核市（計37自治体）、 ◆官民共同体：1道、

◆自治体が指定した認証機関：1県、 ◆食品衛生協会及び民間委託：1府、

◆行政が制度を創設、民間団体が運用：1市

《認証実績》37自治体で合計 2,553件を認証

名称又はその内容にHACCPが明記されている認証事業

➤ 13道県、3政令指定都市、4中核市（計20自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：11県、3政令指定都市、4中核市（計18自治体）、 ◆官民共同体：1道、

◆自治体が指定した認証機関：1県

《認証実績》20自治体で合計 495件を認証

国内及び新潟市での導入状況

我が国におけるHACCP導入状況

＜農林水産省＞食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査

調査年度	全 体	中小規模層 〔食品販売金額 1～50億円未満〕	参考：大手層 〔食品販売金額 100億円以上〕
平成22年度	19%	22%	73%
平成23年度	24%	27%	76%
平成24年度	24%	27%	84%
平成25年度	23%	28%	85%
平成26年度	29%	34%	88%

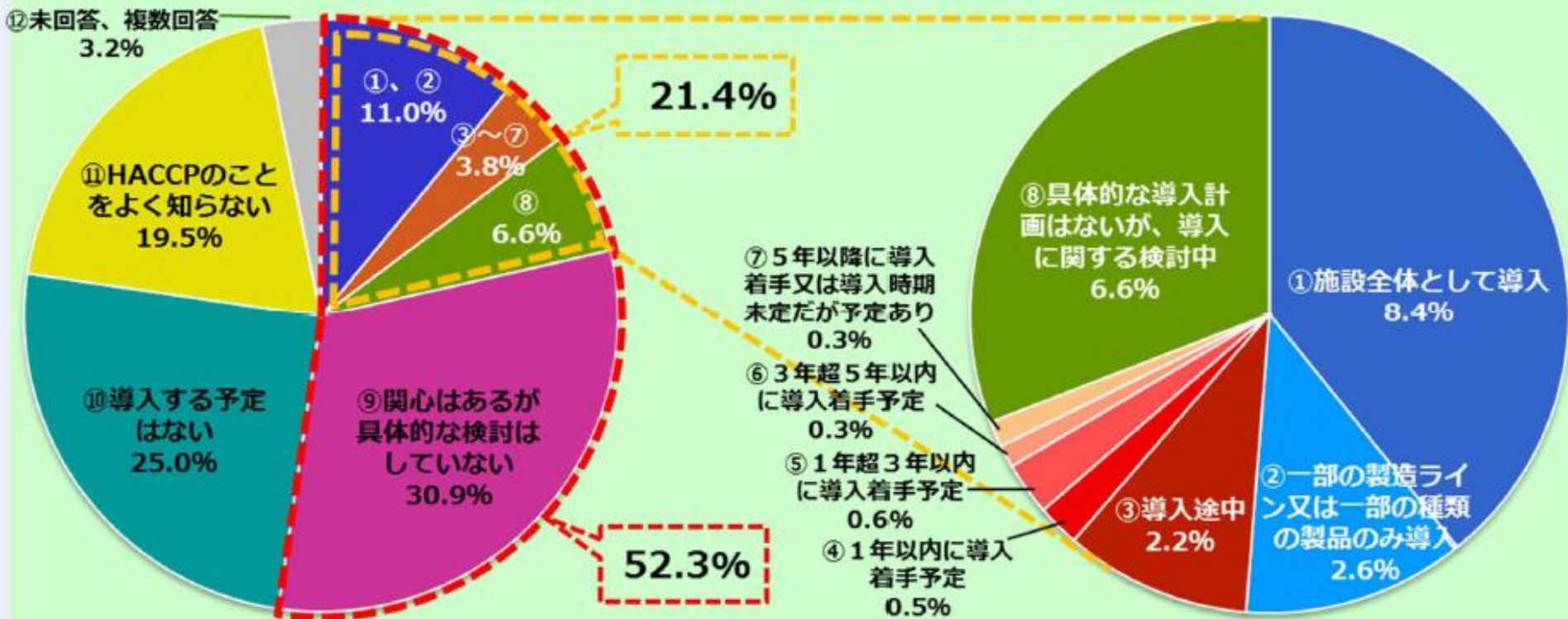
※ 日本標準産業分類による食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く）を営む企業であって、従業者数5人以上の企業が対象

※ 本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入状況を推計

※ 導入率には「すべての工場又は一部の工場を導入」している企業（全体で25%）及び「導入途中」の企業を含む

我が国におけるHACCP導入状況

<厚生労働省> HACCPの普及・導入支援のための実態調査



※平成26年12月31日現在

※75自治体の管轄域内の営業許可施設及び条例の許可又は届出対象施設が対象（仕出し屋、弁当屋、給食施設を含む）

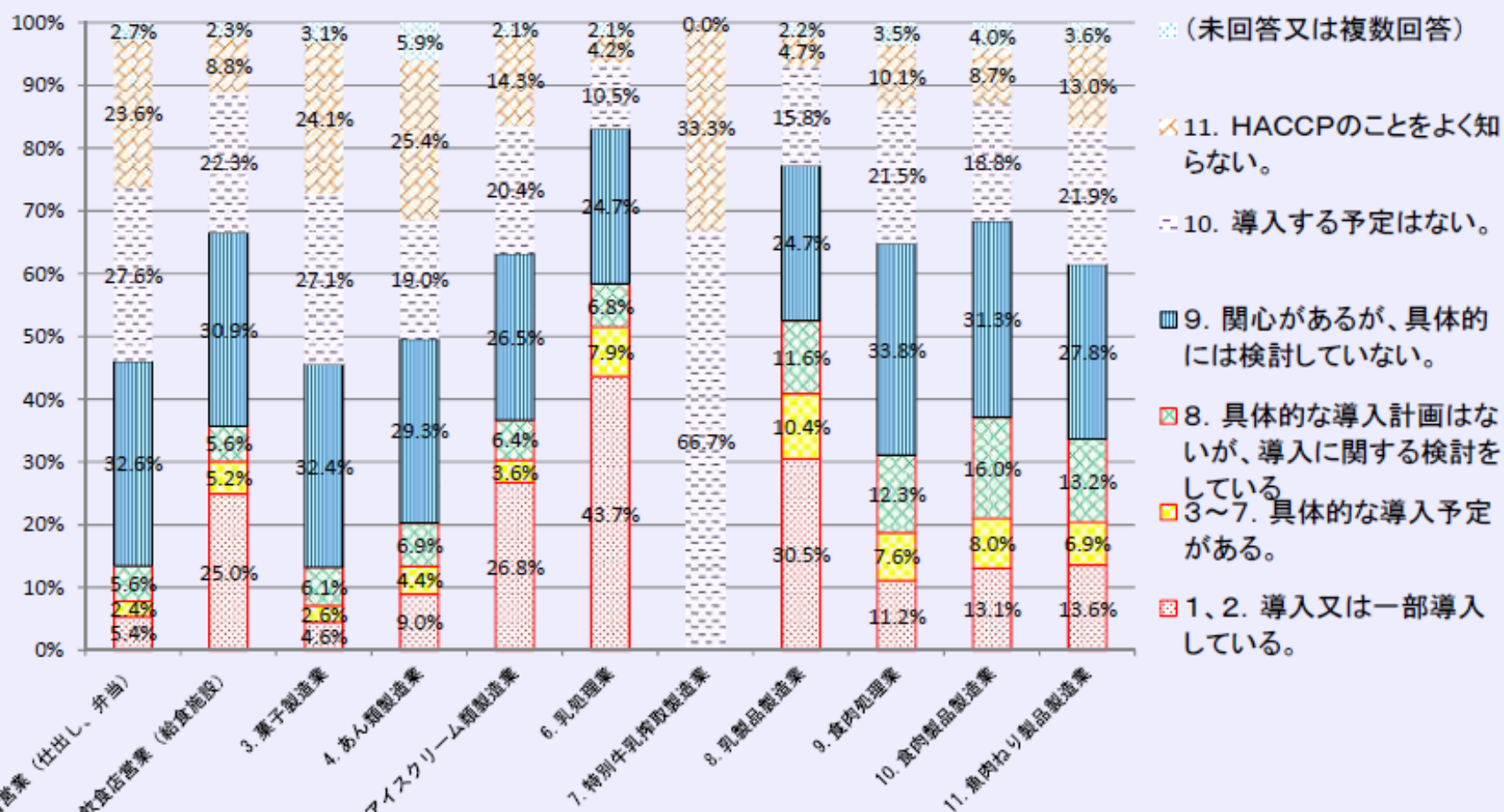
※回答が得られた76,568件（回収率36.4%）を単純集計

※従業員数4人以下の施設が回答件数の半数近くを占める

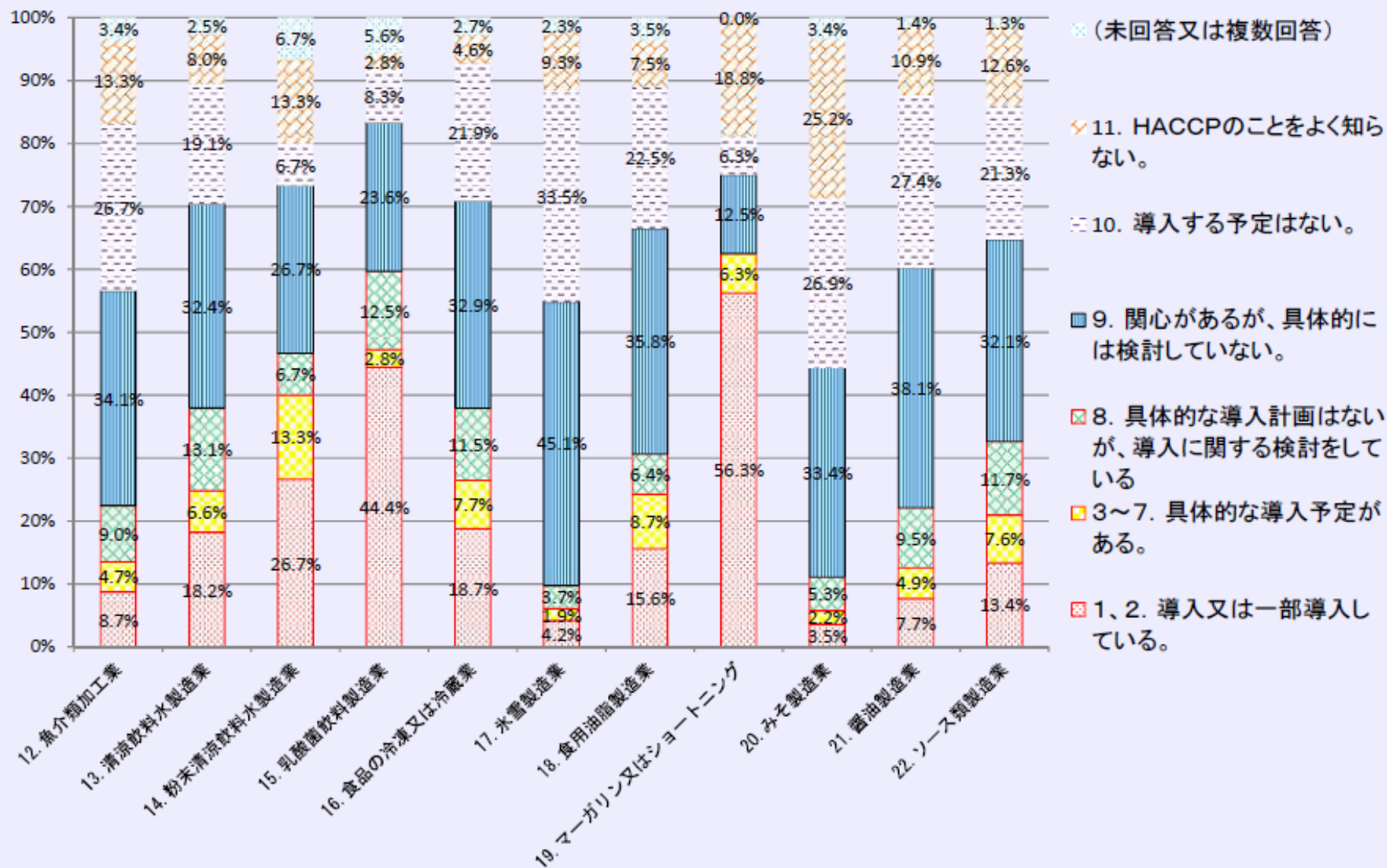


HACCP導入状況（業種別①）

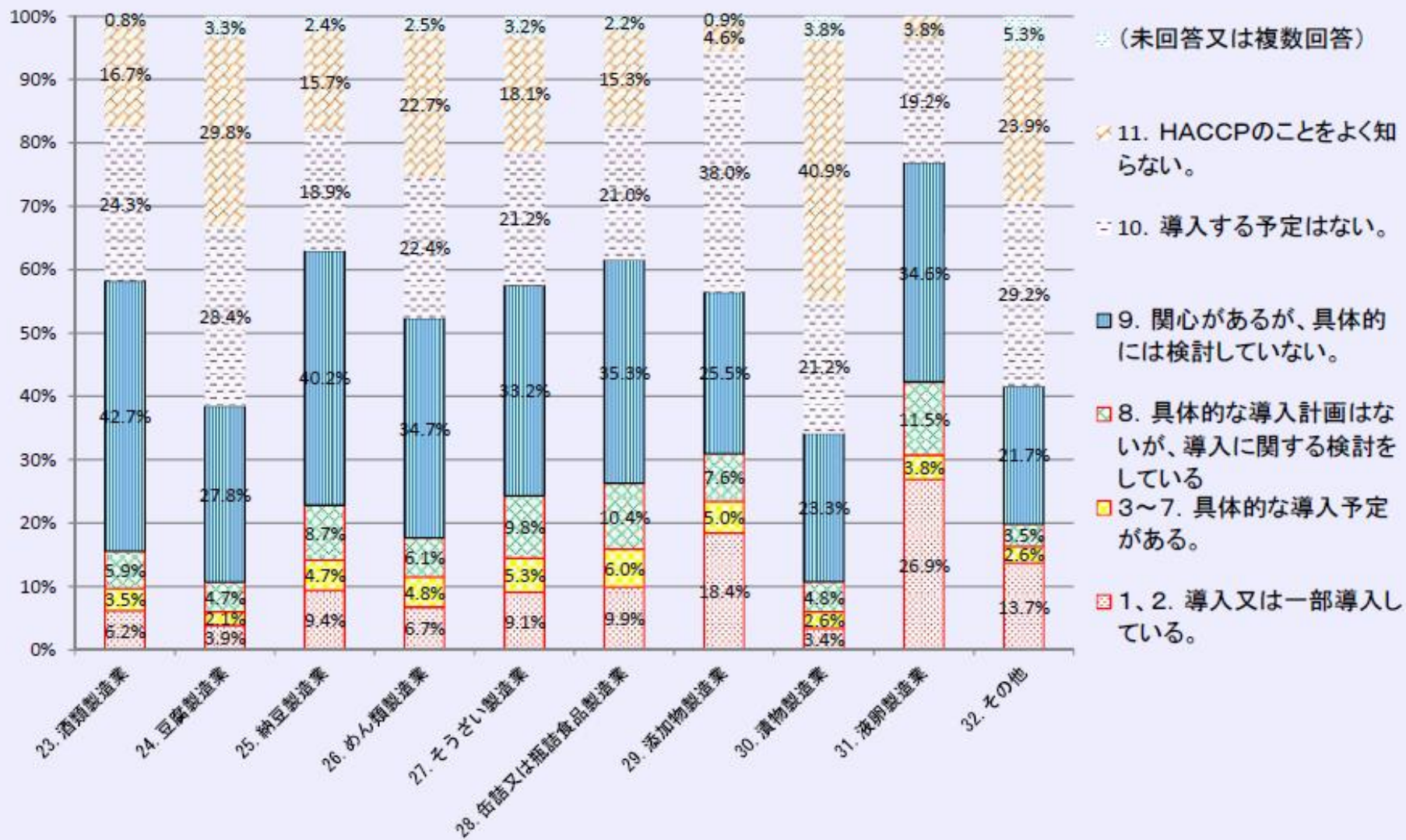
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」の割合は業種によってばらつきが見られたが、「関心があるが、具体的に検討していない」施設の割合は、一部の業種を除き多くの業種で約20%～40%となっており、今後、導入支援や自治体の指導等により、具体的な取組が進むことが期待される。
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」と回答した施設の割合が小さい業種については、「HACCPのことをよく知らない」の割合が大きい傾向にあり、より重点的な普及啓発が必要と考えられる。



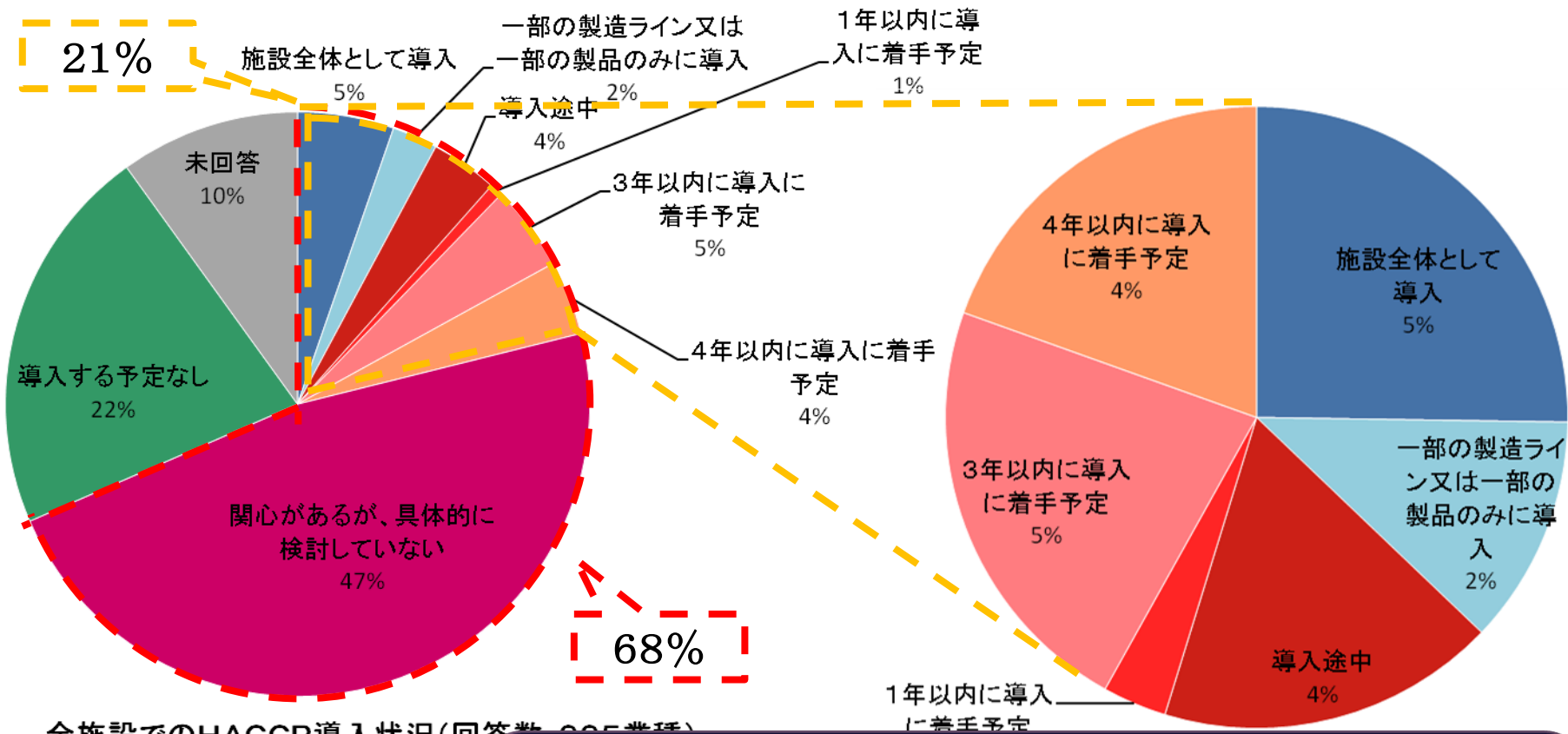
HACCP導入状況（業種別②）



HACCP導入状況（業種別③）



新潟市におけるHACCP導入状況 ～平成28年7月実施アンケート結果～



全施設でのHACCP導入状況(回答数 995業種)

※H28.8.5現在

※製造業及び大量調理業

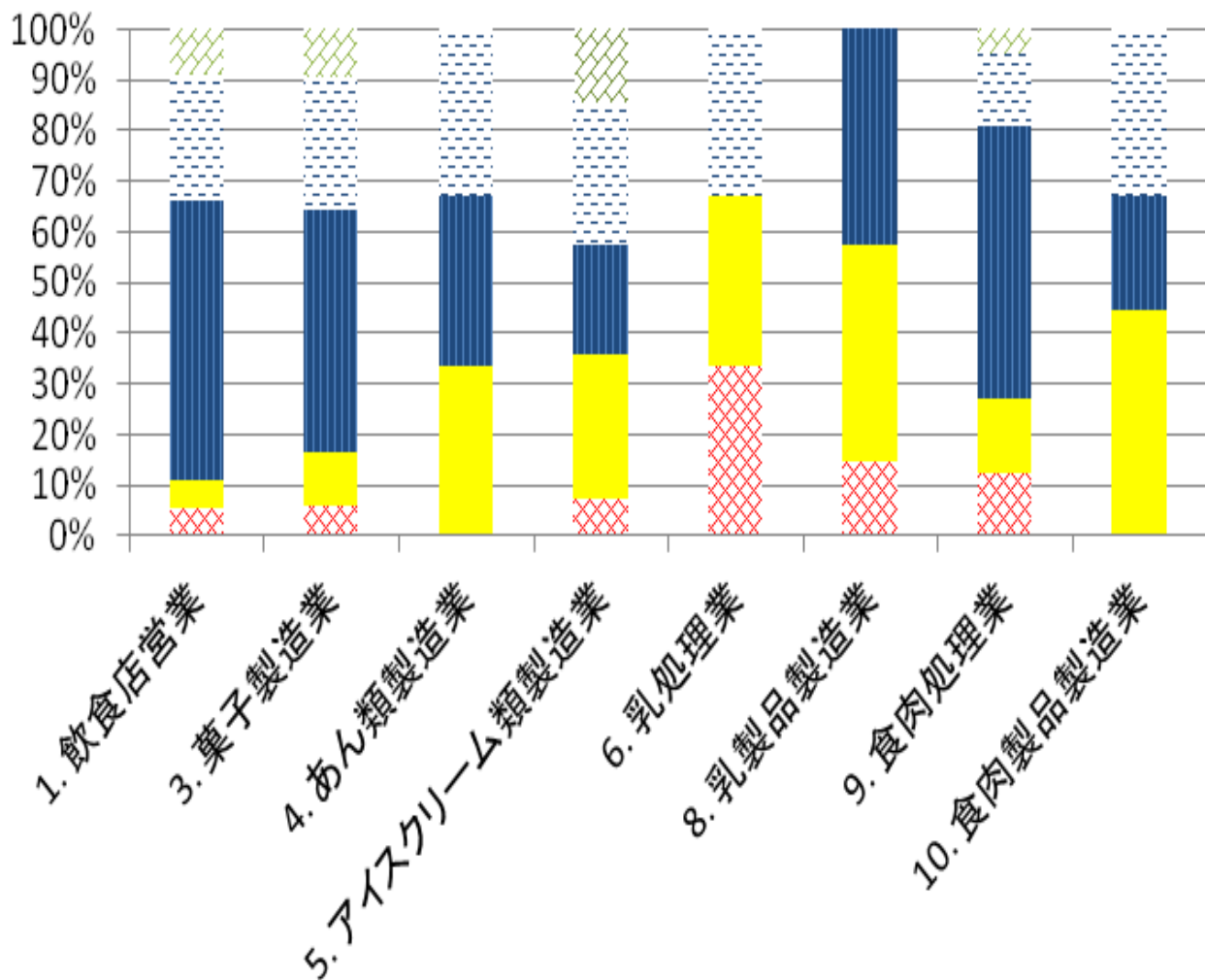
※回答が得られた施設60

※従業員数4人以下の施設

**HACCPの導入率は
中小企業では非常に低い！**

新潟市におけるHACCP導入状況(業種別①)

～平成28年7月実施アンケート結果～



未回答

導入する予定はない。

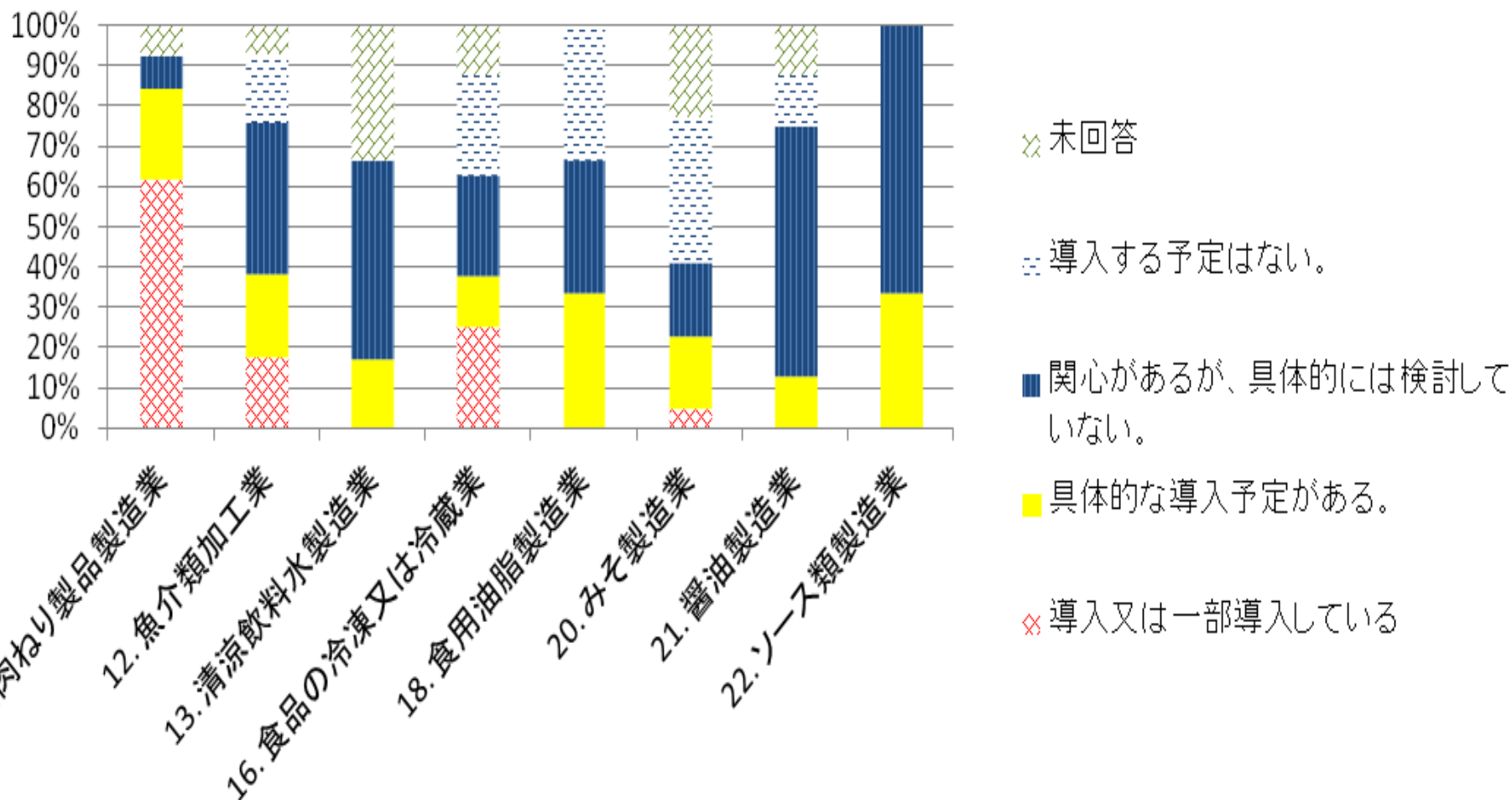
関心があるが、具体的には検討していない。

具体的な導入予定がある。

導入又は一部導入している

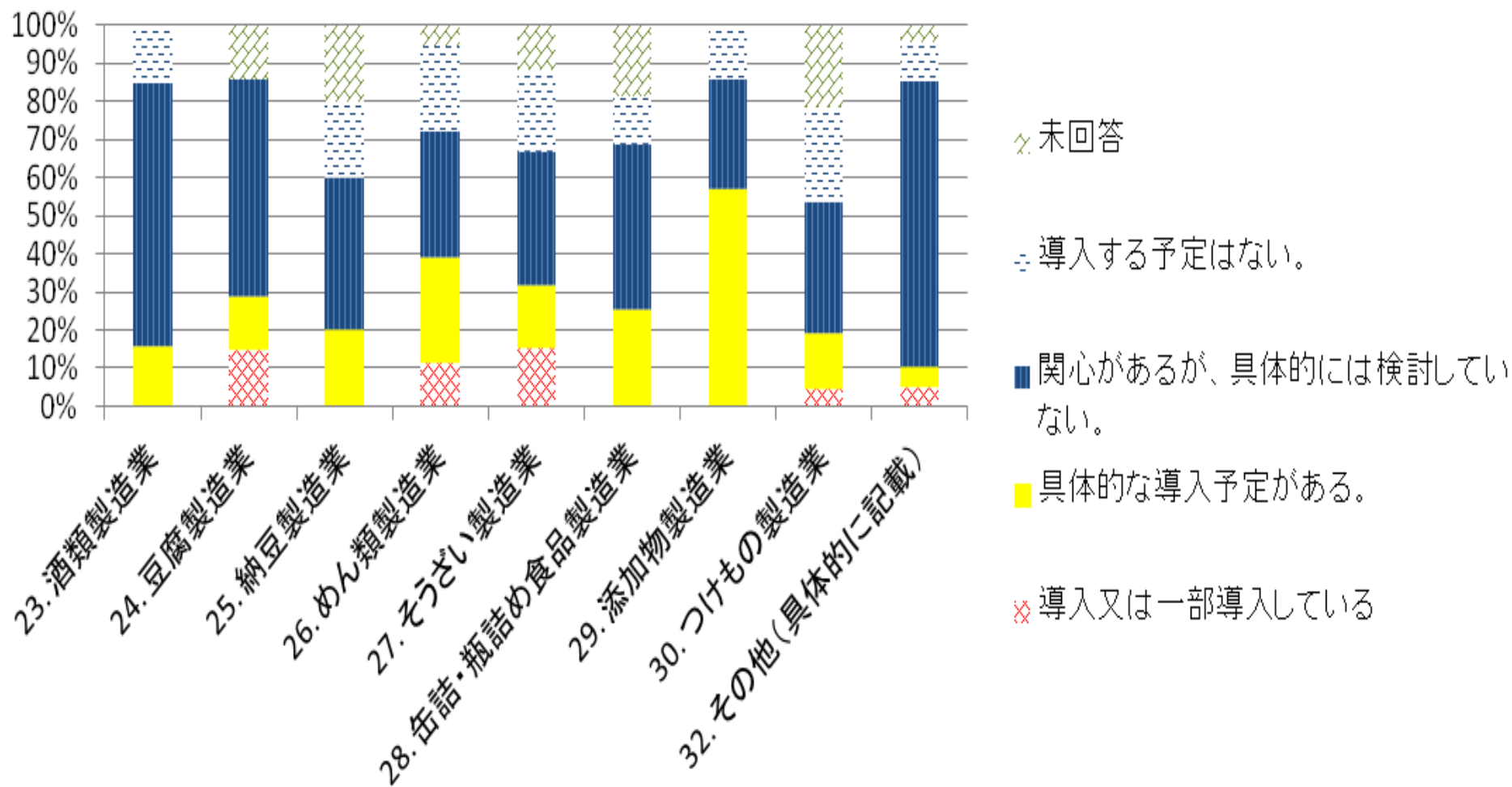
新潟市におけるHACCP導入状況(業種別②)

～平成28年7月実施アンケート結果～



新潟市におけるHACCP導入状況(業種別③)

～平成28年7月実施アンケート結果～



国(厚生労働省)の取り組み

我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）【概要】

～中小事業者も含めHACCPによる自主的な衛生管理を推進するための環境整備～

「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」(平成27年3月31日)

1

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
- 様式や手引書等の更なる充実
- 人材の育成・活用
- HACCP導入状況の継続的な把握

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に関するリーフレットや動画等を作成し、積極的な周知
- 事業者や自治体の食品衛生監視員向けの講習会を実施
- ロゴマークの作成・活用を慎重に検討

5

食品産業全体で推進する必要性の共有

- 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」（仮称）を、国・地方ブロックごとに設置

我が国の食品等事業者の大宗は中小事業者であり、食品衛生の確保を図る観点から、中小事業者における取組の促進が重要な課題。

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。
行政や関係団体には、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への取り組みが望まれる。

国による様々な政策・支援体制が検討され、徐々に実施されつつある。

自治体におけるHACCPに関する関係条例改正の状況

1. 対象自治体

食品衛生法第50条第2項に基づき条例で必要な基準を定める都道府県、指定都市、中核市（計112自治体）

2. 条例改正状況調査の概要

- ① 112自治体のうち、条例改正済みは、83自治体（74.1%）で、議会に諮る段階又は法令担当部局等と調整中など、条例改正に向けて対応している自治体との合計は、107自治体（95.5%）[前回97.3%]であった。
- ② 条例改正を議会に諮る予定の期日は、今後議会に諮らなければならない18自治体のうち、平成27年度中に議会に諮る自治体は、16自治体（88.9%）であり、未定の自治体は、2自治体（11.1%）であった。
- ③ 条例の施行予定日は、平成27年4月1日が最も多く71自治体（66.4%）であり、平成27年5月31日現在までに施行済みの自治体は、75自治体（70.1%）であった。

（平成27年5月31日現在）

条例改正済み	議会に諮問中	議会に諮る段階	パブコメ準備・実施中	法令担当部局等と調整中	担当部局で準備中	告示、規則等に対応	要綱で対応	改正予定なし
83 (74.1%)	2 (1.8%)	5 (4.5%)	1 (0.9%)	5 (4.5%)	7 (6.3%)	4 (3.6%)	4 (3.6%)	1 (0.9%)
小計 18自治体 (16.1%)								
合計 107自治体 (95.5%)							合計 5自治体 (4.5%)	

HACCP自主点検票

事業者による自主的な衛生管理の手法であるHACCPの普及のために、事業者が自らの衛生管理についてHACCPに適合しているかを点検するためのツールとして「HACCP自主点検票」を作成し、その活用を促進する。

HACCP自主点検票(と畜場、食鳥処理場)

施設名			
所在地			
対象製品名			
手続番号	項目	説明	評価
1	HACCPチームの構成	施設やその製造について熟知した食品衛生官が必要で、なお、HACCPに関する専門的な知識及び経験は関係医師、行政機関、関係機関から得ることが出来ます。	
2	製品説明書の作成	製品の構成を管理するために、原材料や包装資材等、安全性に関する必要な事項を記載したものです。	
3	実用する用語等の確認	製品説明書に、当該製品が加工工程で産生されるものの名称を記載します。産生済産品となるものは対象品及び製造方法を記載します。	
4	製造工程一覧図の作成	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成します。	
5	製造工程一覧図の改善確認	作成した製造工程一覧図について、実際の製造工程及び発熱制御装置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には修正します。	
11(原則1)	危害要因分析(HA)	全ての危害の要因となる物質を把握し、各製造工程における食品衛生上の危害の要因となる物質を特定します。また、当該危害の発生を防止するための対策を検討し、危害要因リストを作成します。	
11(原則2)	重要管理点(CCP)の決定	危害要因分析で特定された危害 要因となる物質による危害の発生を防止するため、各製造工程に係る管理措置の実施状況の継続的な確認(モニタリング)を必要とする工程(重要管理点)を決定します。	
11(原則3)	管理基準のみの設定	重要管理点について、危害要因となる物質を制御できる範囲内で危険又は排除するための基準(管理基準)を設定します。	
4(原則4)	モニタリング方法の設定	管理基準の遵守状況を確認するためのモニタリング方法を設定します。	
10(原則5)	改善措置の敷定	管理基準が守られなかった場合に発生する(改善措置、工程の管理を再評価及び確認している間に発生した製品の廃棄を含む)をあらかじめ設定します。	
11(原則6)	検証の実施	計画までで作成されたHACCPを計画した工程管理により、危害の発生が適切に防止されていることを確認するための検証を行います。	
12(原則7)	記録と保存方法の設定	作成した手順書から11に関する記録は食品等の流通業等に応じて適切な期間保存します。	

点検票番号	点検票日

HACCP自主点検チェックリスト(食鳥処理場)

手続番号	項目	評価 (○/△/×)
1	HACCPチームの構成	
	<input type="checkbox"/> HACCPチームは構成されました。 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPチームは構成されました。 HACCPチームは常設、常時、食鳥と同一、食鳥取扱と同一及び食鳥肉等の製造工程について専門的な知識を有する者が参加していること。 食鳥の特性に関する知識を有する者、食鳥の肉質を把握していること。 HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加していること。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び経験を関係医師、行政機関、関係機関(国、県)等から得ようとする。	
2	製品説明書の作成	
	<input type="checkbox"/> 下部の内容を含む製品説明書を作成してはならず、必ず記載事項 <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称 種類(食鳥又は肉類の種類) 原材料(産品の種類) 主な構成要素(肉類の種類、皮肉、骨等) 包装資材(食品包装材の種類又は性状説明等)、包装方法等 (関係する食品衛生法に規定している「HACCP入門のための手冊」)に記載されている事項を記載していること。	
3	実用する用語等の確認	
	<input type="checkbox"/> 製品説明書に当該製品が加工工程又は産生済産品であることを記載しています。 また、産生済産品となる場合、製品説明書に対象品(国、県)等から得ようとする。	
4	製造工程一覧図の作成	
	<input type="checkbox"/> 製造工程一覧図は作成済みだが、 内容が中途半端な部分あり。必要としている「HACCP入門のための手冊」に記載されている事項を記載していること。	
	<input checked="" type="checkbox"/> 製造工程一覧図に食鳥の屠殺、と畜、解体、包装及び出荷までの全ての製造工程が記載されていること。	
5	製造工程一覧図の改善確認	
	<input type="checkbox"/> 製造工程一覧図について、食鳥の屠殺と同一の工程や肉質の管理に連携して適切に照らし合わせて、適切か否かの確認を行っていること。 関係する食品衛生法に規定している「HACCP入門のための手冊」に記載されている事項を記載していること。	

この施設は、 HACCP自主点検票 に基づいて、 HACCP自主点検票 を作成し、 その活用を促進する ことにより、 食品衛生の向上 を図ることを 目的とする。	この施設は、 HACCP自主点検票 に基づいて、 HACCP自主点検票 を作成し、 その活用を促進する ことにより、 食品衛生の向上 を図ることを 目的とする。	この施設は、 HACCP自主点検票 に基づいて、 HACCP自主点検票 を作成し、 その活用を促進する ことにより、 食品衛生の向上 を図ることを 目的とする。	この施設は、 HACCP自主点検票 に基づいて、 HACCP自主点検票 を作成し、 その活用を促進する ことにより、 食品衛生の向上 を図ることを 目的とする。
---	---	---	---



HACCPの普及啓発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導入のための手引書

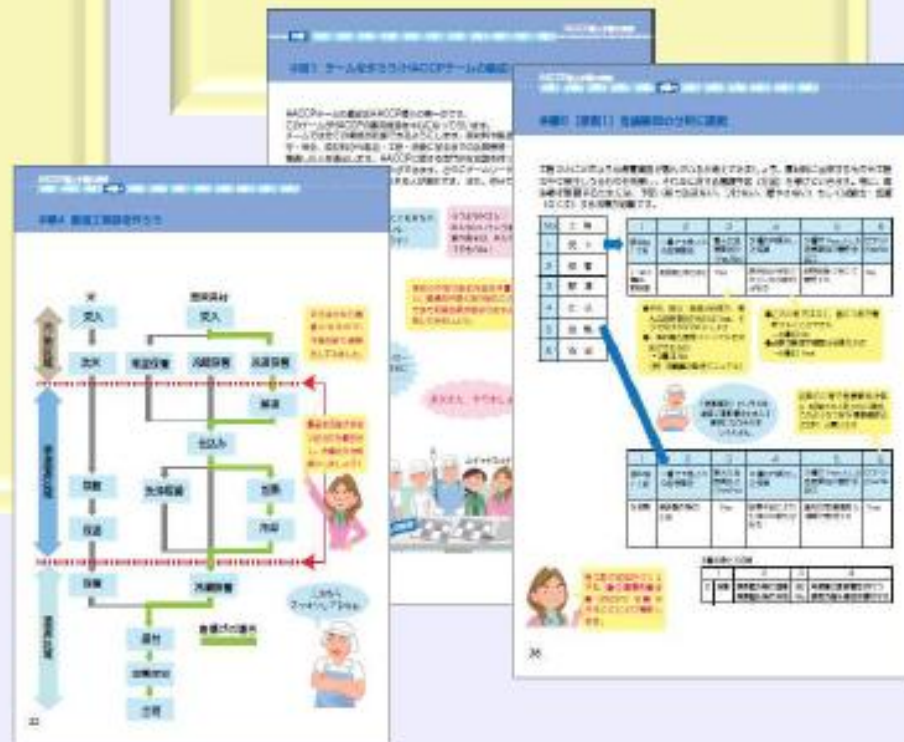
これまでに作成した手引書（13種類）

- 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
- 漬物編
- 生菓子編
- 焼菓子編
- 豆腐編
- 麺類編



現在作成中の手引書

- 飲食店編
- 販売店編
(魚介類販売、食肉販売)



○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。



地域連携HACCP導入実証事業の取組状況について

事業内容

- 食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表
- 実施内容：
 - ・事業者向け研修会の開催
 - ・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、導入の際に生じた課題の対応策等を検討）

平成27年度参加自治体：6自治体

広島市
対象：「そうざい製造業」、
「加工水産物製造業」
2施設

熊本県
対象：「豆腐製造業」など
4施設

京都府
対象：「ソース類製造業」、
「菓子製造業／そうざい製造業」、
「めん類製造業／冷凍・冷蔵業」
3施設

香川県
対象：「めん類製造業」など
3施設

北海道
対象：「水産加工業」
1施設以上

千葉県
対象：「魚介類加工業」、
「スープ類製造業」
4施設

HACCP導入実証事業(事業主体：千葉県(協力：千葉市、柏市、船橋市))

事業計画・目的

HACCP導入実証事業を実施することにより、導入にあたっての課題、対応策を検証し、県内の食品等事業者に対するHACCP普及促進方法を検討し、ひいては、衛生水準の向上を図ることを目的とする。

セミナー・報告会の実施

▶ セミナー

頻度：月に1回開催。3か月で1クールを計4回実施。

内容：県内事業者に対して広く、HACCPに関するセミナーを開催。外部講師による講演も行う。

▶ 報告会

頻度：2か月に1回

参加者：支援対象事業者、県関係部局、コンサルタント、近隣自治体、地方厚生局

内容：関係者による協議の場を定期的に設け、進捗状況の報告、HACCPを導入するにあたっての課題、対応策を検討する。

個別事業者への支援：4事業者(魚介類加工業等)

▶ HACCPプランの作成

頻度：セミナー開催時

内容：指導にあたっては、厚生労働省が作成した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を使用し、事業者が製造している1品目について、最初の1か月で手順1～5、2か月目で手順6、3か月目に手順7～12を作成する。以降は別の品目を作成する。

▶ コンサルタントによる現地指導・県の視察

頻度：1支援対象事業者当たり年7回程度

内容：コンサルタントと県が指導及び助言等を行う。

① HACCPによる衛生管理の構築

導入の進捗状況の確認は、「HACCP確認票」を使用するとともに、支援対象事業者は、「HACCP自主点検票・チェックリスト」を用いて、導入状況を自ら把握する。

② 一般衛生管理の構築

年間を通じ、一般衛生管理の指導及び助言を行う。

HACCPチャレンジ事業

- HACCPの導入に取り組む食品等事業者をウェブサイトで紹介することで、事業者自らが積極的に策定、実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援。
- 流通・販売業界、消費者等にも取組をアピール。

厚生労働省HP

- >> 「食品安全部」ページ
- >> 「HACCP」ページ
- >> 「HACCPチャレンジ事業」
(11月30日公開開始)



HACCPに取り組む事業者の公表 (「自主点検票」の提出があった事業者)

HACCP チャレンジ事業						
業種	業名	業種	業名	業種	業名	業名
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社
食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	食品製造業	〇〇株式会社	〇〇株式会社



〇〇株式会社のホームページへ

HACCP普及推進連絡協議会

新潟市HACCP普及推進連絡協議会
を開催し、市での方針の意見交換を行う。

中央連絡協議会

(平成27年7月31日に第1回を開催)

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。

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、中央連絡協議会での情報を共有し、意見交換を行う。



国(農林水産省)の取り組み

日本発の食品安全管理規格・認証スキームの 構築について

平成28年4月

農林水産省

食料産業局

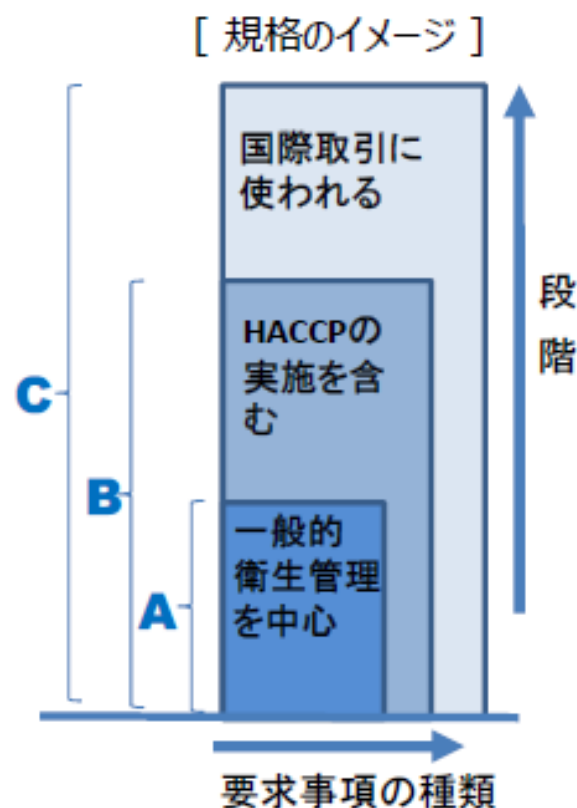
日本発の食品安全マネジメント規格の目指すもの

【構築の目的】

- ① 国内の食品安全管理方法の標準化によるHACCPへの理解と食品安全の取組向上
- ② 国際的な標準との整合による輸出・海外活動の円滑化、世界への貢献
- ③ 和食の世界への普及

【主な対象】

・中堅・中小事業者を中心とした事業者



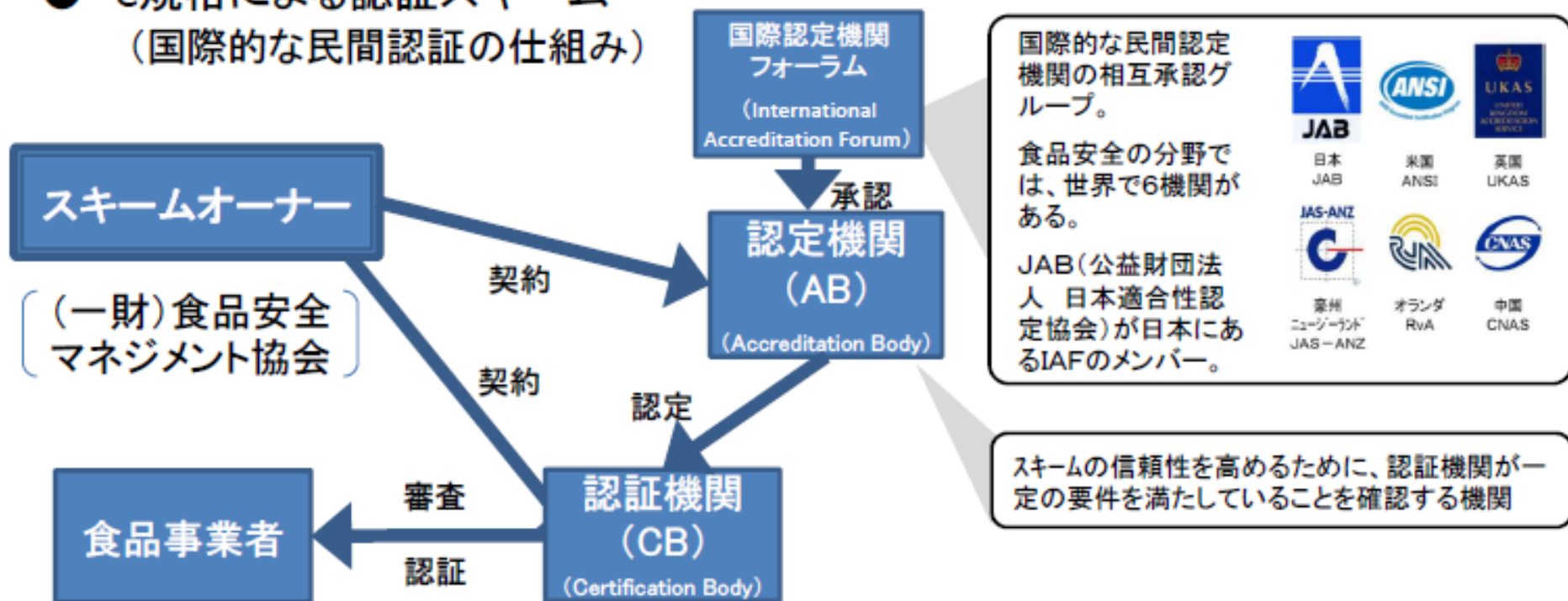
【認証スキームの特徴】

- ① 段階的な取組ができる仕組み。
- ② 国内の規制、CodexのHACCPガイドライン、国際標準に整合。
- ③ 分かり易い記述で、実質的に取組向上につながるもの。
- ④ 日本発の特徴として
 - ・ 和食やそれに使われる産品に適用しやすい。
 - ・ 現場からの意見を取り入れて継続的改善を促す。

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会
「食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の考え方
とりまとめ」（平成28年4月）

民間認証の仕組み

● C規格による認証スキーム (国際的な民間認証の仕組み)



- A、B規格によるスキームは、国内の中小事業者への普及を目的として、国際的な認証スキームとは異なる仕組みが検討される予定。

<今後の予定>

平成28年度: 製造セクターC規格による認証開始
製造セクターA、B規格によるプログラムの検討
ガイドライン、他のセクター規格の検討

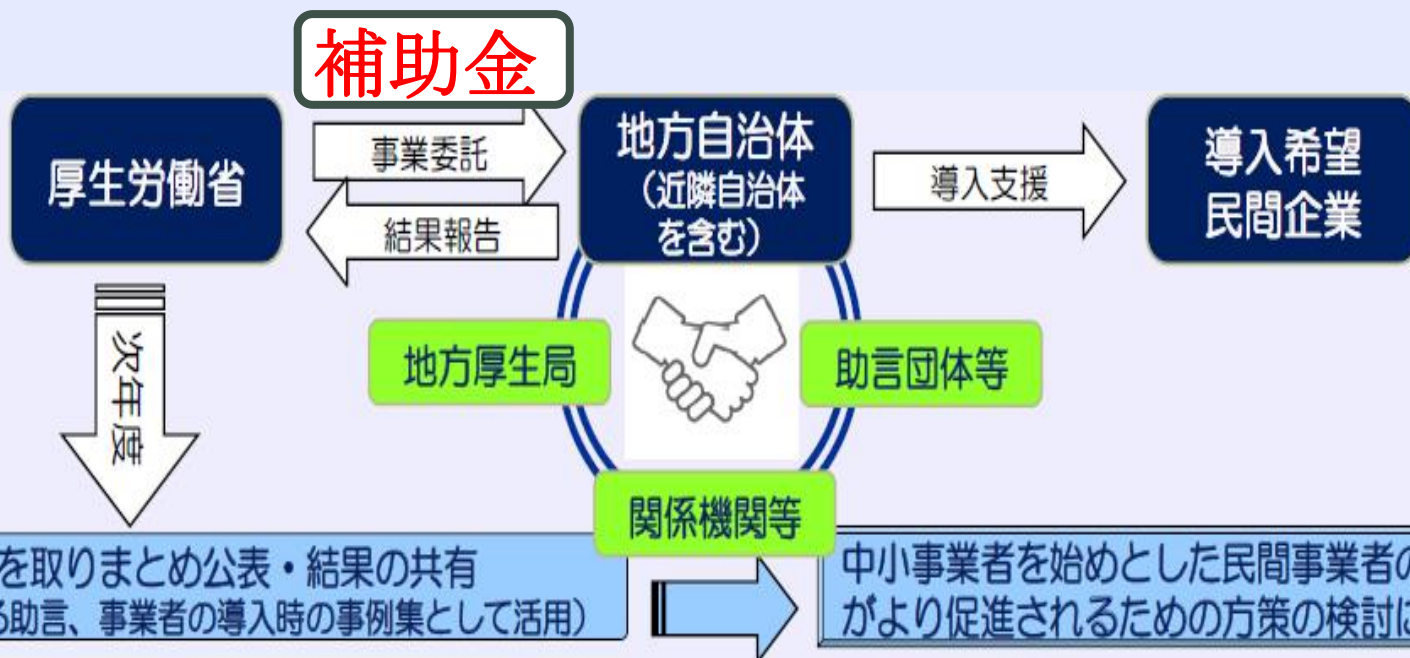
新潟市の取り組み

新潟市の取組み

- ◆ 地域連携HACCP導入実証事業(モデル事業)
 - ◆ 研修会
 - ◆ 対象事業者支援
 - ◆ 報告会
 - ◆ 連絡協議会
 - ◆ 消費者への啓発
- ◆ フードチェーン全体で・・・
 - ◆ ニューフードバレー構想
 - ◆ 農業生産工程管理(GAP)手法普及推進事業

食の安全推進課の取り組み

地域連携HACCP導入実証事業(モデル事業)



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

新潟市の事業計画案(平成28年度)

I. 事業者支援

① 研修会

② 相談会

③ 対象事業者支援

- ◆ 市内の2事業者に対しHACCP導入を支援

④ 報告会

- ◆ 対象事業者支援の進捗状況報告、課題対応策を協議

⑤ 連絡協議会

- ◆ 有識者や行政関係部局等による普及方策の検討

II. 消費者への啓発

①研修会(基礎編) 実施済み

●日程

- ・平成28年3月17日(木)、18日(金)(以下、3月)
- ・平成28年6月16日(木)、17日(金)(以下、6月)

●出席者数

[3月]17日(木):73名、18日(金):41名

[6月]16日(木):69名、17日(金):61名

●講師

[3月] イオン株式会社品質保証部担当者及び当課職員

[6月] 当課職員

●講習内容

[3月]

講演:販売店が求める取引業者におけるHACCPについて

研修:①HACCPに関する国内外の動向

②HACCP導入に関する基礎知識の紹介

③HACCP導入の手引き(厚生労働省作成DVD)

④HACCPを取り入れた衛生管理

[6月]

研修:[3月]と同一内容

研修会終了後に、アンケートを行い事業者の導入状況等の実態把握に努めている。

①研修会(応用編) 予定

●開催日程または開催回数

平成28年10月及び平成29年2月の各3日間(計2回開催)
(3日の間隔は連続しない日かつ間を1週間程度)

●講師

コンサルタント業者及び当課職員

●講習内容

1日目:①HACCPの概要と導入の意義

②HACCP導入の実例について

③7原則12手順の概要

④手順1～5の説明

⑤手順1～5の演習

2日目:①原則1、2(手順6、7)の説明

②原則1、2(手順6、7)の演習

3日目:①原則3～7(手順8～12)の説明

②原則3～7(手順8～12)の演習

●受講者数:定員 各回約20人

②相談会

●日程

平成28年11月及び平成29年2月の各3時間
計6回開催:うち4回は応用編に付随、2回は報告会開催
日の午後に開催予定

●対象事業者

定員:各回6～9施設程度(1事業者20～30分程度)※1
応用編の参加者及び公募による食品等事業者 ※2

※1 応用編の研修会及び公募の状況による

※2 予約制(質問内容は事前に聴収)

③対象事業者への支援概要

1. 平成28年度中にHACCP手法を導入

- ・厚労省作成の手引書や点検票を使用

2. コンサルタントおよび保健所による支援

(※コンサルタント料は委託金から支出)

- ・HACCPプラン作成指導
- ・施設における現地指導

3. 導入過程での記録および導入後の検証

- ・課題、解決策の記録(④報告会への出席)
- ・HACCP導入効果の検証

④報告会

①新潟市＋支援事業者＋コンサルタント事業者

各事業者で出た問題点等の解決策等を3者で話し合う。

②新潟市＋新潟県＋関東信越厚生局

各自治体で出た問題点等を関東信越厚生局からアドバイスをもらう。

⑤当連絡協議会について

- 平成28年4月1日設立
- 委員:6名
関係課:2課
- 年3回開催予定
(今年度は2回)
- 事務局:食の安全推進課食品安全対策係

Ⅱ 消費者への啓発

- 「市報にいがた」での特集(新聞折り込み・HP)
- 「いきいき新潟」での放映(TV)
- 子供向け講習会の開催

※すべて現在検討中

年間スケジュール

新潟市地域連携HACCP導入実証事業スケジュール

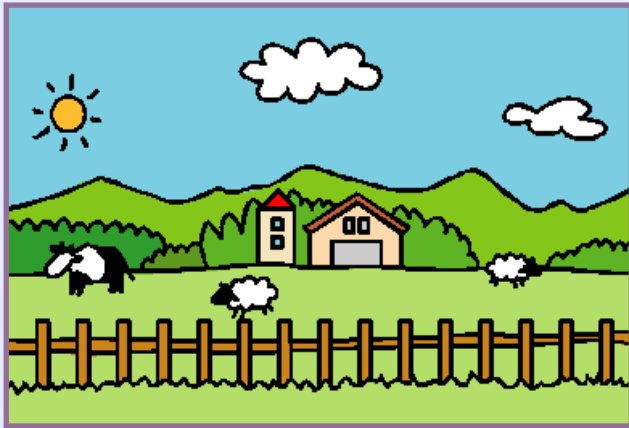
別紙2

		5月	6月	7月	8月	9月	10月			11月	12月	1月	2月			3月
(1) 研修会	基礎 (1日) 保健所講師		○													
	応用 (4時間×3日間×2セット) コンサル講師 ※研修会1日目のみ3時間30分						① 1	① 2	① 3				② 1	② 2	② 3	
(2) 相談会	各回3時間							1 回	2 回		3 回			4 回	5 回	6 回
(3) 対象事業者 への支援 (施設への立入)	-				1回	2回				3回	4回		5回	6回		7回
(4) 報告会	① (市+コンサル+事業者)					1回					2回					3回
	② (市+県のみ)								1回			2回				
(5) 連絡協議会	各回2時間				1回											2回

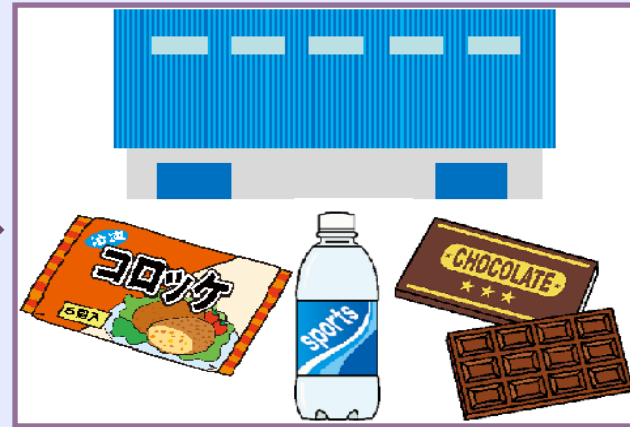
※網掛け部はコンサルタント業者参加

フードチェーン全体で・・・

生産(例: 疾病の管理)



食品製造(例: 加熱温度管理)



保管/出荷(例: 保管温度管理)

販売(例: 保管温度管理)

全体で取り組む
⇒最大限の効果!

ニューフードバレー構想 (ニューフードバレー・特区課)

農業生産工程管理(GAP) 手法普及推進事業 (農業政策課)

(4) 地域連携HACCP導入 実証事業の支援事業者について