

国の動向 ～HACCP導入型基準について～

HACCP導入型導入の背景

アベノミクス「3本の矢」



第1の矢
大胆な金融政策

第2の矢
機動的な財政政策

第3の矢
民間投資を喚起する成長戦略

首相官邸ホームページより

国の動向 ～HACCP導入型基準について～

HACCP導入型導入の背景

第3の矢

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」改訂2014－未来への挑戦－

(平成26年6月24日閣議決定)

国の動向 ～HACCP導入型基準について～

HACCP導入型導入の背景

食文化・食産業のグローバル展開に向けた輸出の促進

◆目標

農林水産物・食品の輸出額

2020年(平成32年) 1兆円

2030年(平成42年) 5兆円 の実現を目指す

(参考) 2013年の成果:5,505億円、前年比22.4%増

そのために・・・

- ①輸出環境整備
- ②ジャパンブランドの推進
- ③輸出モデル地区・モデル品目等による成功事例の創出

国の動向 ～HACCP導入型基準について～

今、なぜHACCPの普及が必要か

背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつある

現状

日本でのHACCP普及率は低いまま

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある
- HACCPに基づく衛生管理の普及率は低く、中小企業への普及率は27%である

より一層、HACCPを普及する必要

- HACCP支援法の改正により、今後、段階的導入アプローチによる普及を進めやすくなった
- 食品の輸出促進(日本再興戦略)を進めるためにHACCPの普及が重要

国の動向 ～HACCP導入型基準について～

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)の改正

ガイドラインを踏まえ、

各都道府県市は食品衛生法第50条に規定する衛生上
講ずべき基準(管理運営基準)を定めている

管理運営基準の中で、

「HACCP導入型基準」と

「現行の基準(従来型基準)」の選択制とする予定

将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据えている

HACCP導入型基準のイメージ①

現 行

○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

又は

従来型基準
従来の管理運営基準

いずれかを選択

HACCP導入型基準のイメージ②

次に掲げるもののいずれかとする

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 使用水等の衛生管理
 - 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・重要管理点方式を用いて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表の作成
 - 10 食品等の取扱い
 - 11 管理運営要領等の作成
 - 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 管理運営要領等の作成
 - 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導入型基準のイメージ③

I 危害分析・重要管理点方式による場合

第2 10 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