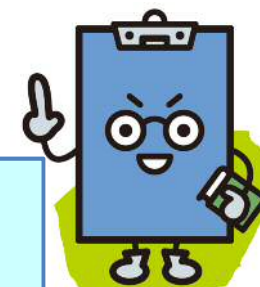


HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理について

平成29年度厚生労働省委託事業「飲食店等事業者における
HACCP理解醸成事業」日本食品衛生協会資料一部改編



HACCPに沿った衛生管理の制度化について

なぜ制度として位置づける必要があるのか

- ① 食中毒の発生状況は、近年下げ止まりの傾向
- ② 食中毒等の被害実態は統計の100～1000倍
- ③ 高齢化人口の割合の増加
- ④ 食品回収事例の告知件数が増加傾向
- ⑤ わが国の食品衛生管理の水準を国際的にアピール など

- 食品の安全性の更なる向上や食中毒等の食品事故の防止対策が必要
- 国際標準となっているHACCPによる衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが重要

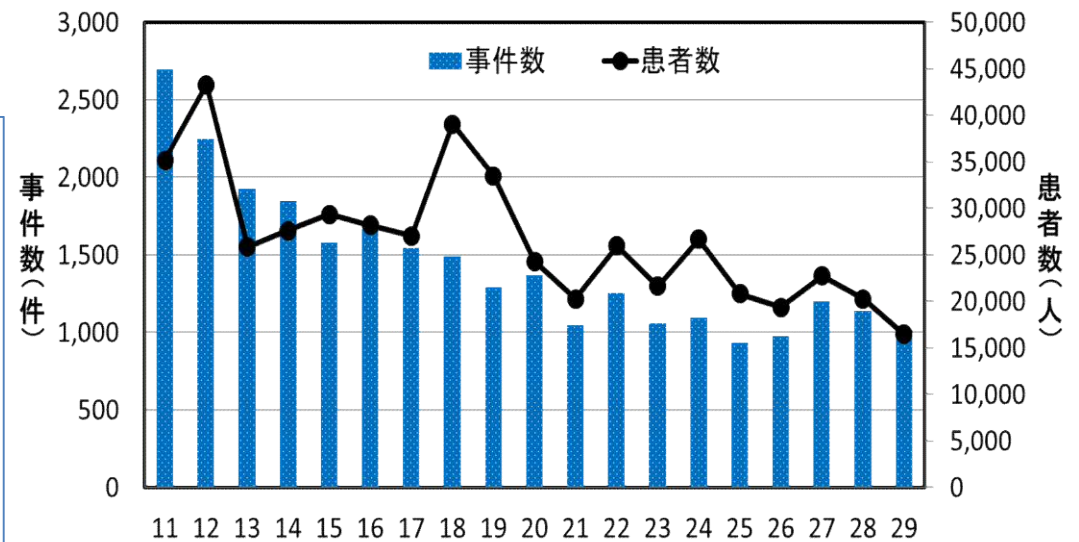


図1 食中毒事件数・患者数の推移

(平成：年)

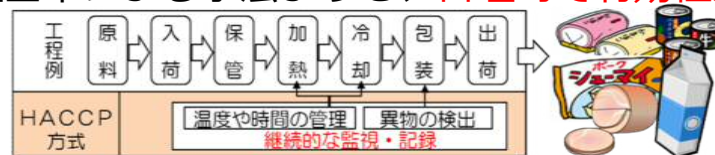
Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析 重要管理点)

- ◆平成5年に国際委員会*から、ガイドラインが示された
- ◆先進国を中心に義務化が進められてきた
- ◆今や国際標準

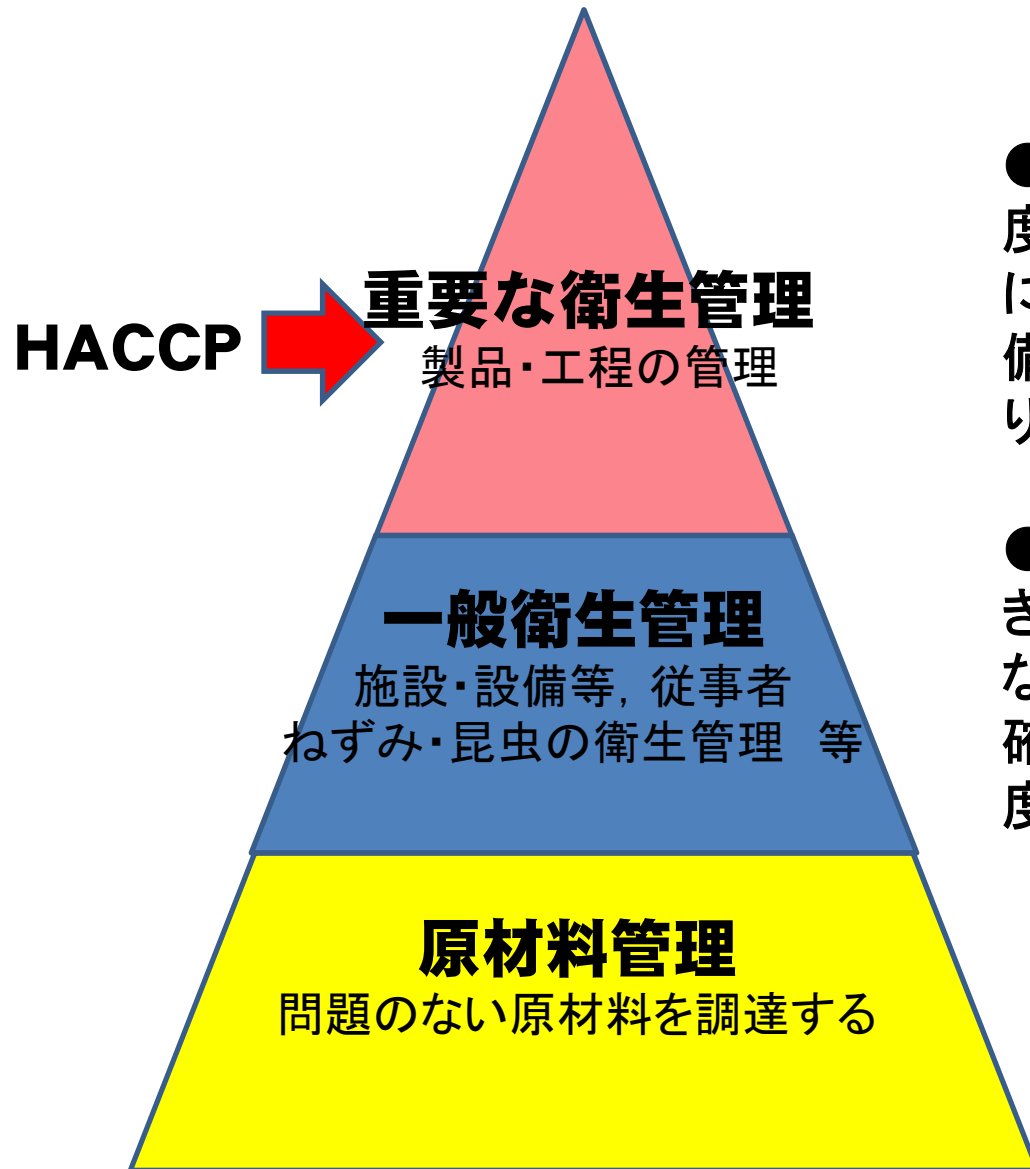
これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取組を見える化しようとするものである。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- ・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の**危害のリスクを把握**した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害を防止するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法
- ・それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて**自ら策定し、実行する**ため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、**合理的で有効性が高い手法**である。



*コーデックス委員会（世界保健機関(WHO)及び国際連合食糧農業機関(FAO)により設置された食品の国際規格等を定める国際的な政府間組織)



●HACCPに沿った衛生管理の制度化は、**衛生管理の手法(ソフト)**に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。

●**一般衛生管理**とは従来実施してきた自主衛生管理のことであり、しなければならぬことは変わらない。確実に実施するための見直しや頻度の検討は必要である。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

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・遵守

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、関係者の意見を聴き、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、そうざいの製造、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)