



生活衛生ニュース

December 2016
Vol. 3 / No.12(通巻36号)

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

HACCP管理の現在と今後 ～営業者の今後の取り組み～

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略語で、通称ハサップあるいはハセップと呼ばれています。1959年NASA(アメリカ航空宇宙局)が中心となり宇宙食の安全性確保のために開発した食品の管理方法です。Codex委員会(国際食品規格委員会)が1993年、「HACCPシステムとその適用に関するガイドライン」として提示し国際的に認められるようになりました。

この手法は、わが国では1995年、食品衛生法に「総合衛生管理製造過程」の任意承認制度(いわゆるマル総)として位置づけられました。1996年に岡山県や大阪府堺市などの学校給食でのO157による食中毒発生を契機にHACCPによる衛生管理が注目されるようになり、主

として国が主導する形で普及に取り組んできました。しかし、食品業界全体から見るとHACCPへの取り組みは、規模の大きな食品メーカーや学校給食などでは普及していますが、比較的小規模の食品施設ではあまり進んでいるといえません。

このような情勢のなか、今後どのように対処してゆけばよいか思案されている方も多いと思われます。そこでHACCP制度の現状と今後の動きについてご紹介します。

1 あらためてHACCPとは

製造する食品の安全性を確保するため、製造工程において食品に影響することが予想される危害を分析し、危害が食品に及ばないような管理を行なうことです。施設及び食品個々の特性に応じて対

策を講じることになります。

HACCPによる管理を導入するメリットを表1に示しました。また、図にはHACCPによる管理と従来の管理の違いを図式化し、それぞれ示しました。

2 国内におけるHACCP認証制度

(1) HACCP認証制度

ア 食品衛生法に基づく認証制度

1995年マル総として法に位置づけられ、2003年までに6種類の食品(乳、乳製品、食肉製品、レトルト食品、魚肉練り製品、清涼飲料水)が承認品目に加わりました。

承認件数は、2015年500施設723件で、ここ10年横ばいまたは減少傾向にあります。

イ 地方自治体による認証制度

多くの都道府県及び政令市自治体でHACCP関連事業を実施し、認証事業については37自治体が実施しています。静岡県においては平成13年度から静岡県食品衛生協会が県の委託を受けて「静岡県ミニハサップ認証事業」を実施しています。

ウ 民間団体

欧米を中心に活動している団体の認証制度として、ISO22000、FSSC22000などがあります。

(次頁につづく)

表1 HACCPによる管理を導入するメリットと導入に踏み切れない理由

導入するメリット	導入に踏み切れない理由
製品の安全性が持続向上する 製品による衛生状況のばらつきがなくなる 記録があるので事故の原因究明ができる 安全な食品製造の基準であり、顧客にアピールできる	経営者のHACCPに関する理解が必要 設備投資がかかる 衛生管理対応に時間と人が必要 従業員に対する衛生教育が必要

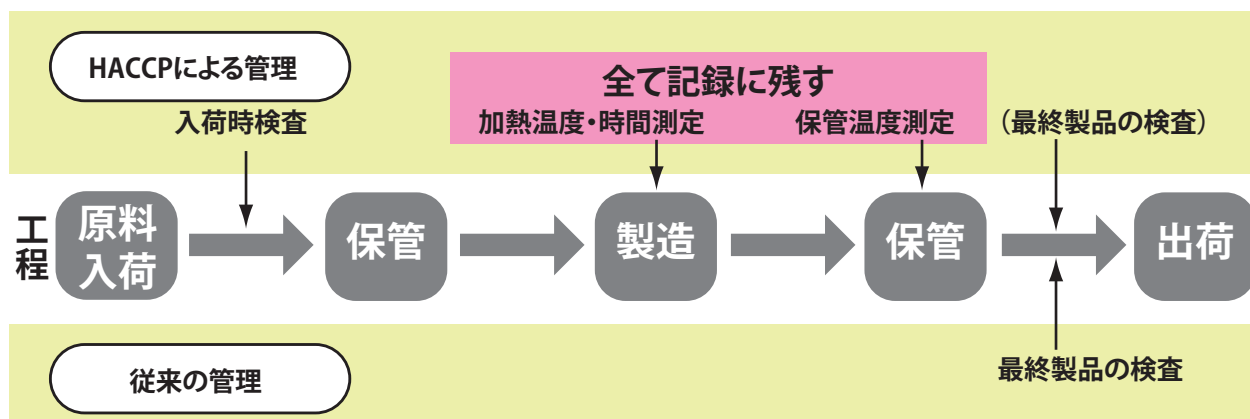


図 HACCPによる管理と従来の管理の違い

(前頁のつづき)

(2) HACCPに関連する制度(事業)

ア 食品の製造管理の高度化に関する臨時措置法による融資制度

俗称ハサップ支援法で1998年(平成10年)に公布され、厚生労働省と農林水産省が共管しており、HACCPシステムを導入する施設は(株)日本政策金融公庫の長期融資を受けられます。対象になる食品の種類は23種類に及び、食品の種類により指定認定機関が定まっています。高度化基盤整備計画(施設・設備の整備、従業員教育、コンプライアンスの徹底)に基づく融資と、高度化計画(HACCP導入までを定めた計画)に基づく融資があり、この制度は平成35年6月まで実施されることとなっています。審査は食品の種類に応じ指定認定機関がきまっており、食肉については(公財)日本食肉生産技術開発センター、乳・乳製品については(公財)日本乳業技術協会、水産加工品については(一社)大日本水産会などが指定されています。

イ HACCPチャレンジ事業

HACCPの導入に取り組む食品等事業者を厚生労働省のウェブサイトで紹介することにより、取り組みを応援する事業で、平成27年11月30日に公開が開始されました。

ウ 地域連携HACCP導入実証事業

食品等事業者のHACCP導入取り組みを自治体が支援し、取り組み内容を事例集として公表するものです。

平成27年度は、6自治体が、平成28年度は10自治体が取り組み、現在16自治体で事業実施されています。

3 HACCPをめぐる今後の動き

「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」(平成25年度、農林水産省)によると、食品製造業界におけるHACCPの普及状況は、大規模層(食品販売金額100億円以上)では約8割の事業者が導入済みである一方、中小規模層(同1～50億円)では約3割にと

どまり、中小事業者には普及が進んでいない状況にあります。

今後日本では、食品の輸出推進、観光振興による訪日外国人の増大を目指すことに加え2019年ラグビーワールドカップ、2020年東京オリンピックという世界的イベントの開催など、食の安全に対し国を挙げて取り組む必要があり、なおかつその安全対策は国際的に認められた方法でなければなりません。

これらに対応し、HACCPによる我が国の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組み等について、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」が開催されています。今年9月には、以下(1)(2)の内容が中間報告されました。

(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

以上、現状についてご紹介しましたが、食の国際化及び国内消費者の食の安全への要望に応えるためにはHACCPへの取り組みが求められていることは間違いありません。

4 HACCPに係る疑問に答える

HACCPへの取り組みが遅れている理由に、設備投資がかかる、衛生管理を進めるスタッフがいない等の理由(表1)がありますが、今後は事業者それぞれの事情に応じて取り組めるマニュアル等が示されることになると考えられます。ただし、取り組むといっても、自由に「自分は取り組んでいますよ」と言えばいいということにはなりません。第三者が認める(マル総の承認、ISOの認証など)ことが必要になります。

そこで表2に示したような疑問が浮かんできますが、どうなるかを予測してみました。今後どのように事業を発展させてゆくかは各事業者の判断によりますが、HACCPに取り組むことは、事業に有利に働くことは間違いありません。今から始めても遅くはありません。

(文責：村松 芳貴)

(参考資料)
厚生労働省 HP：「HACCP 導入のための手引書」、
「食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル」

表2 今後予測されるHACCPへの対応

疑 問	予 測
HACCPによる衛生管理を実施していることを誰が認定するのか	1 都道府県 2 ハサップ支援法の指定認定機関 3 日本食品衛生協会(各都道府県支部)
認定されたことをどのような方法で一般に周知するか	1 認定証の発行 2 認定機関がホームページで公開 3 製品への認定マークの貼付
認定を受けない(HACCPに取り組まない)人にはペナルティーはあるか	法律による罰則が定められることはないでしょう。しかし、HACCPによる衛生管理を行っているかどうかは、消費者が商品を選ぶ際、或いは商取引相手を選択する際の重要な判断基準となります。特に、輸出する事業者には必須事項となるでしょう。

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地