

食品衛生法改正に伴う

HACCP導入に関する提案書



(ハサップ) いよいよ動き始める HACCPの義務化

猶予期間は2021年6月1日まで

米国、カナダ、欧州、豪州、台湾、韓国。
そして韓国から6年遅れてようやく日本へ

HACCP導入の目的

1. 国際的信用の構築

HACCPは既に数多くの国で、食品貿易の基礎かつ、共通言語となっています。

東京オリンピック・パラリンピック、食品・農畜産物の輸出拡大、インバウンド対応、
そしてテロ対策などの要因が、HACCP義務化の呼び水となりました。

新型コロナウイルス問題によって、話題に上がらなくなっていますが、期限はもう迫っています。

2. 生産性と、競争力の強化

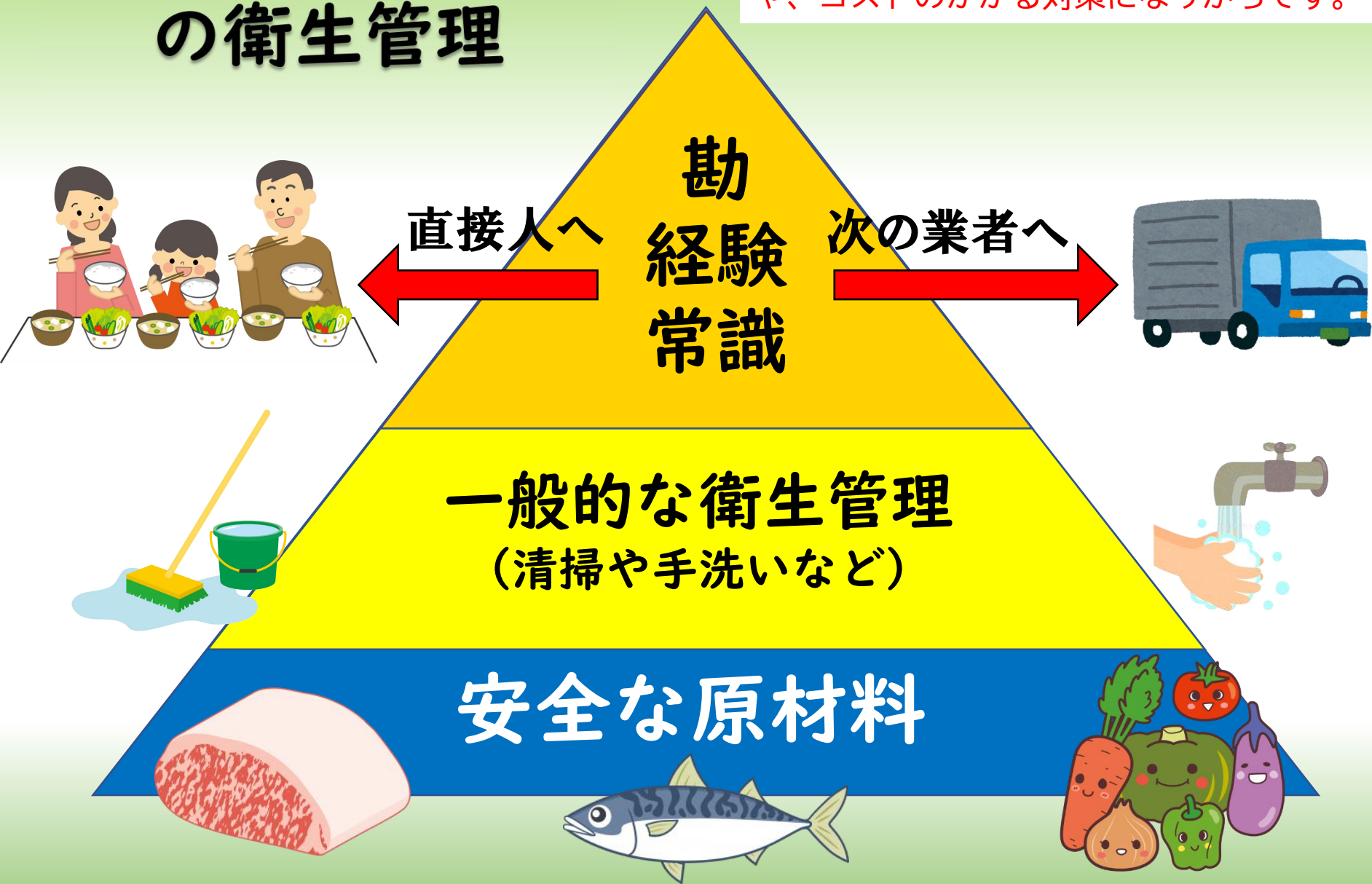
日本の小売店や飲食店の生産コストは、先進国の4倍とされています。

科学的かつ合理的なHACCPによる安全対策の考え方が日本には浸透しなかったため、
食の安全確保の対策に無駄なコストがかかりすぎている場合がとて多いのです。

また、新型コロナウイルス問題によって飲食店のコストアップはさらに拡大しており、
HACCPによる「合理的な衛生管理」が今こそ必要な時代になってきています。

HACCPのないとき の衛生管理

職人の経験や勘によって、食品の安全性は概ね確保できますが、客観的な根拠に乏しい衛生管理である場合も多く、余計な手間や、コストのかかる対策になりがちです。



HACCPのあるとき の衛生管理

科学的根拠を用いて、客観的に製品の「安全性」の証明と確認を行うために、食品事故の予防効果が高く、無駄な対策を取ってしまうことがなくなります。

HACCP
(科学的根拠)



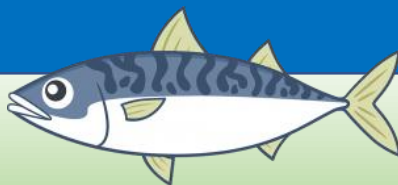
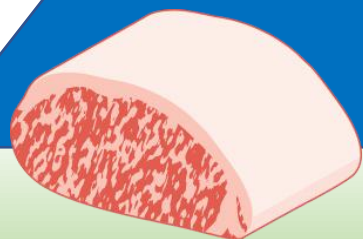
計画的な衛生管理
(温度管理など)



一般的な衛生管理
(清掃や手洗いなど)



安全な原材料



HACCPとは

製造現場、製造工程、扱う食材に潜まれている食品事故のリスクを、国際的な手順に沿って検討し、効果的な対策を見つけ出す、世界で最も普及されている衛生管理（安心・安全を証明する為の）手法です。

Hazard Analysis and Critical Control Point 危害分析と重要管理点

- ①食品を製造する工程に存在する、食品の安全性を脅かす「**危害**」の有無を
- ②製造の手順や、作業環境を含めて、全体的かつ科学的に「**分析**」して
- ③それぞれの危害を抑える最後の砦で、最も効果的かつ合理的な安全対策を構築する → 「**重要管理点**」を決めて対策を実施する。

HACCPシステムを現場に導入するためには、**12の手順**を踏んでリスク分析を進める必要があります。

HACCPシステムの7原則12手順

(HACCPプラン作成準備段階) …情報収集と確認作業

手順1 HACCPチームの編成

手順2 製品仕様書の記述

手順3 意図する使用方法と対象とする消費者の確認

手順4 フローダイアグラムの作成(施設平面図も用意する)

手順5 フローダイアグラムの現場での確認

(HACCPプランの作成) …現状を踏まえた対策とその手法

手順6(原則1) ハザード(危害要因)分析を実施する

手順7(原則2) 工程中の重要管理点(CCP)を決定

手順8(原則3) 管理基準を設定する

手順9(原則4) CCPに対するモニタリング手順を設定する

手順10(原則5) 是正措置を設定する

手順11(原則6) 検証手順を設定する

手順12(原則7) 記録の作成と文書管理に係る手順を設定

HACCPを正しく実践するには、このすべてのプロセスを踏むことが必須
となりますが、今回の義務化においては、このすべてのプロセスを
踏まなくてもいいような、「**簡略的なHACCP**」も用意されています。

通常のHACCP

通常のHACCP（7原則12手順）
を実施する必要がある業種

- ・ 従業員が30人以上の製造業
- ・ 食肉関連企業
- ・ 健康食品メーカーなど

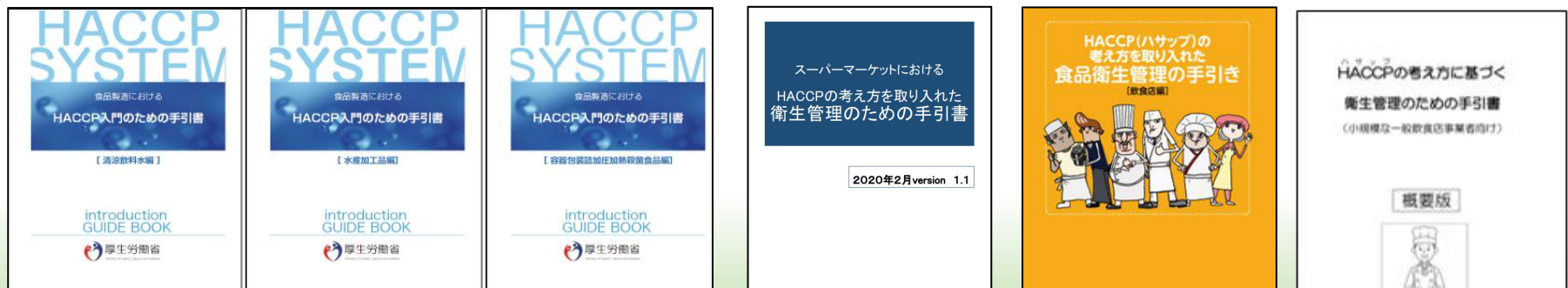
簡略的なHACCP

「衛生管理計画」の策定と
実施を求められる業種

- ・ 従業員の少ない小規模事業者
- ・ 店舗内でのみ販売する小売製造業
- ・ 飲食店など

飲食店はHACCPの考えを取り入れた「衛生管理計画」を作成して実施するだけで構いません。

ただし、独自の「衛生管理計画」の策定を行わない（作り方が分からない）場合は、厚生労働省のHPで認可・配布されている各業種ごとの「手引書」の内容に準じて、計画的な衛生管理を実践するように求められています。



すべての手引書が誰でも自由に閲覧できます。

衛生管理対策レベルマップ

上に行くほど難しいが、
対策効果も高い。

個別要求事項

ISO22000
FSSC22000
JFS-C規格

さらなる安全対策

PDCA

自治体認証
JFS-B規格

大規模工場は
ここまで義務化！

HACCP

通常のHACCP

今後

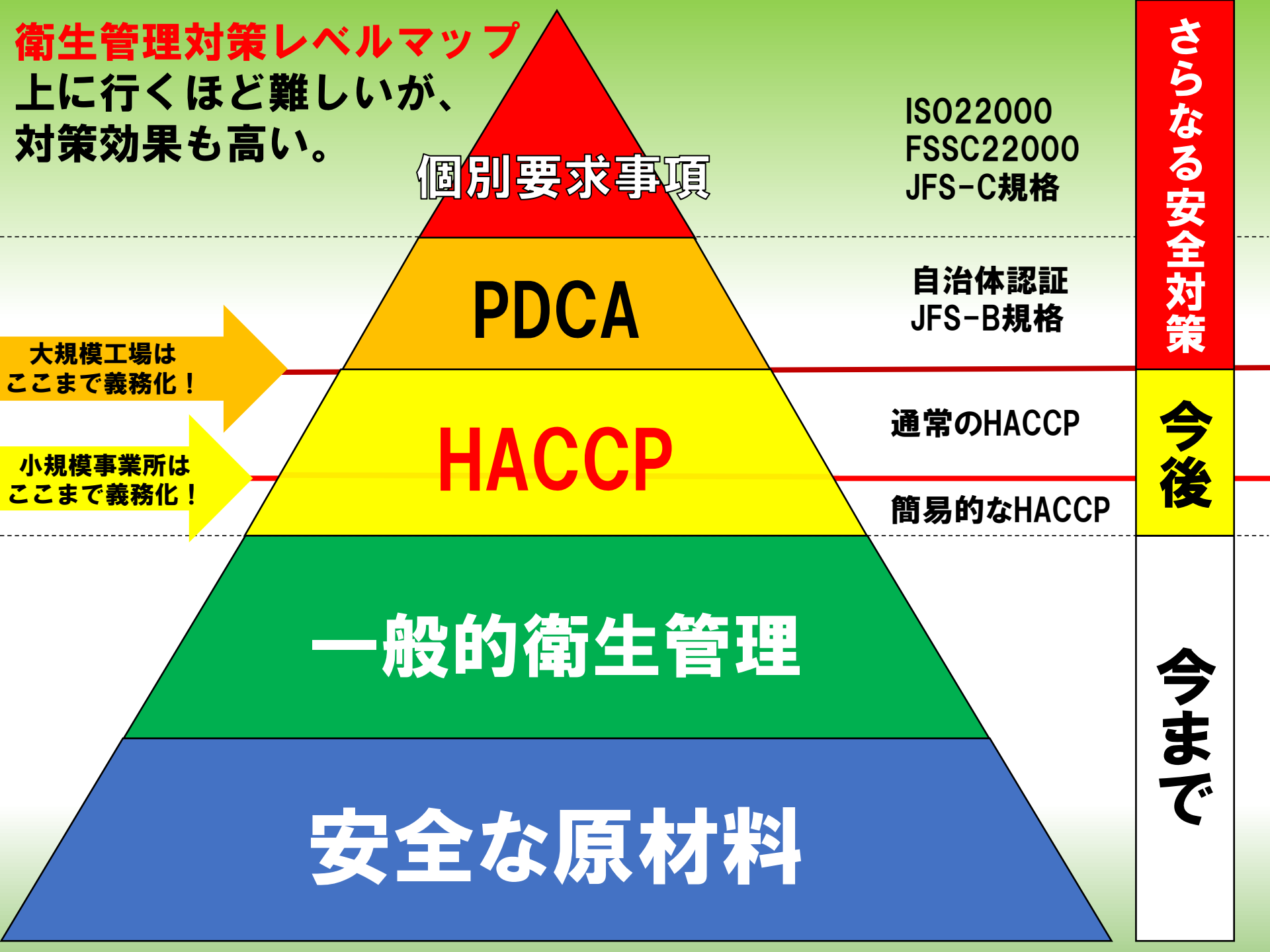
小規模事業所は
ここまで義務化！

簡易的なHACCP

一般的衛生管理

今まで

安全な原材料



HACCPの「**認証**」等は一切不要。ただ実践するだけです。

Ⅱ. HACCP(ハサップ)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

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)

対EU・対米国等輸出対応(HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

※ 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)の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、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)、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

← 厚生労働省のHPにも明記されています。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS(食品安全マネジメント規格)や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

バランスのいいHACCPを構築するためのお約束

- ①無駄な衛生管理コストを削減
- ②リスク削減効果のある対策のみを提案
- ③生産性向上を最大限に配慮

当社のHACCP指導は、この3つをどこよりも注視し、自己満足で保健所対策的なHACCPとならないために3つのお約束させて頂いた上で、HACCPの導入をご提案致します。

HACCP対策指導料（税別）

中規模(従業員10人以上)製造業	50,000円/月
小規模(従業員10人未満)製造業	30,000円/月
飲食店	15,000円/月

- ・スタンダードなHACCP、店舗の衛生管理計画、どちらも指導、フォロー致します。
- ・外部指導員という形ではなく、同じチームメンバーとして働きます。
- ・契約期間の縛りはなく、解約はいつでも可能です。スポット対応も致します。
- ・京都府外の場合、月2回目の訪問時は、往復交通費を頂戴いたします。

問い合わせ先

☎ 080-2838-7420

メール seigo@ccp-connect.com



〒601-8111 京都府京都市南区上鳥羽苗代町19-8 タマヤ第二ビル2階