

○総合衛生管理製造過程の承認制度に係る「HACCP システムについて相当程度の知識を持つと認められる者」の要件等について

(平成九年二月三日)

(衛食第三一号・衛乳第三六号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連名通知)

総合衛生管理製造過程に係る承認については平成八年九月三〇日付け衛乳第二二三号により厚生省生活衛生局長より通知され、その別添「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」において、営業者が申請書等の作成に当たって編成する専門家チームには HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)システムについて相当程度の知識を持つと認められる者が含まれなければならないと規定している。今般、その相当程度の知識を持つと認められる者とは、別紙の一の内容を習得している者としたので御了知のうえ、関係営業者等に対し周知指導されたい。

なお、別紙の一の内容の習得に当たっては、別紙の二の内容の講習会の受講も有用であることにご留意願いたい。

また、専門家チームの中に HACCP に関する何らかの講習会を受講した者がいる場合にあっては、参考までに、講習会の受講者氏名、講習会の実施主体、実施年月日及び講習会カリキュラムについて報告をお願いすることとしたので、これについても関係営業者への周知方よろしくお取り図らい願いたい。

(別紙)

一 HACCP システムについて相当程度の知識を持つと認められる者として修得すべき内容

- (一) HACCP による衛生管理の特徴(七原則、従来の衛生管理方法との違い等)を理解し、施設内の従事者に対し、説明する能力を有していること。
- (二) HACCP チームのメンバー、従事者を訓練する能力を有すること。
- (三) 複数施設のフローダイアグラム、施設の図面、標準作業手順書を作成できること。また、その作成の目的をよく理解していること。
- (四) 危害分析に必要な情報を収集し、危害分析を行ったうえで、原材料毎、工程毎の危害原因物質、危害の要因及び防止措置を記載した危害リストを作成できること。

- (五) (四)で作成した危害リスト中に、省令で示された食品ごとの危害原因物質を含まない場合、その理由を的確に示し、説明できること。
- (六) (四)で作成した危害リストの防止措置のなかから、重要管理点を適切に特定し、その理由について説明できること。
- (七) (六)で特定した重要管理点ごとに危害の発生を防止できる管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証方法及び記録維持管理方法を適切に設定できること。
- (八) 適切に検証を行い、当該結果に基づき、必要に応じ、HACCP計画を修正できること。
- (九) HACCP実施の前提となる一般的な衛生管理の方法を記載した文書を適切に作成できること。
- (一〇) その他非常事態に対して対応できる能力を有すること。

## 二 講習会の内容等

一の内容を修得するための講習会は、次のとおりであること。

### (一) 講習会の実施主体

HACCPに関する知識、その他食品衛生に関する科学的・専門的な知識を有するとともに、適切な教育・訓練を行うことができる体制が整備されている公益法人等であること。

### (二) 講師

講習会の講師は、HACCPに関する知識及び食品衛生行政、食品衛生試験検査又は食品衛生管理に関する知識を有すると認められる者であること。

### (三) 日数

一の内容を十分理解させるために概ね三日間を必要とすること。