

HACCPシステム

(危害要因分析重要管理点)

の概要について

1

平成30年2月2日
関東信越厚生局
健康福祉部食品衛生課

本日お話させていただく内容

- HACCPについて
- 地方厚生局とは
- HACCPの制度化について

HACCPとは？

HACCP（ハサップ）は国際的な食品衛生管理の方式。

1960年代に米国で開始された宇宙計画（アポロ計画）の一環としてNASA（アメリカ航空宇宙局）で、絶対に食中毒を起こしてはならない宇宙食の衛生管理の方式として考案されたのが始まり。



HACCPとは？

(ハサップ)

H

A

C

C

P

Hazard

危害要因

Analysis

分析

Critical

重要

Control

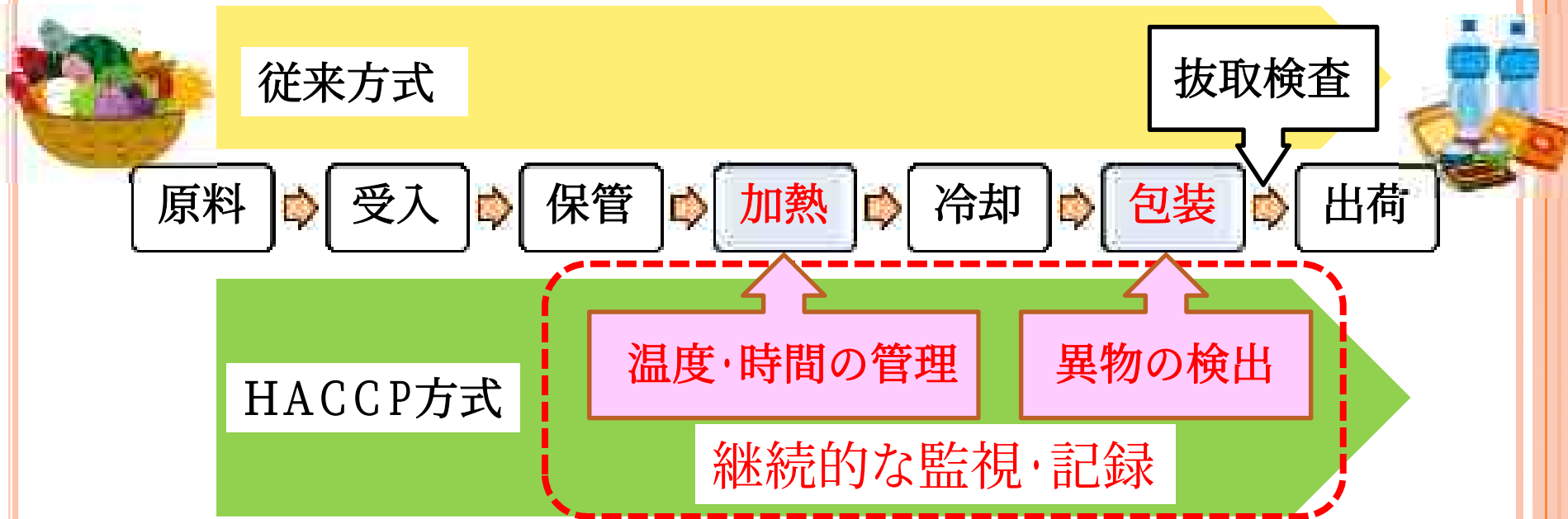
管理

Point

点

食品の製造・加工工程で発生するおそれのある**危害**をあらかじめ**分析**
(**Hazard Analysis**) し、安全な製品を得るための**重要管理点**
(**Critical Control Point**) を定め、連続的に監視することにより
製品の安全を確保する衛生管理の手法

HACCP方式と従来方式との違い



原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに危害を予測した上で、危害の防止につながる、特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保。

最終製品の抜き取り検査に比べて、より効率的に安全性に問題のある製品の 出荷を防止できるとされています。

Hazard（危害要因）とは？

☆人の健康に被害を及ぼす原因となる食品中に含まれる物質等を「危害要因」という

具体的には・・・

①生物学的要因

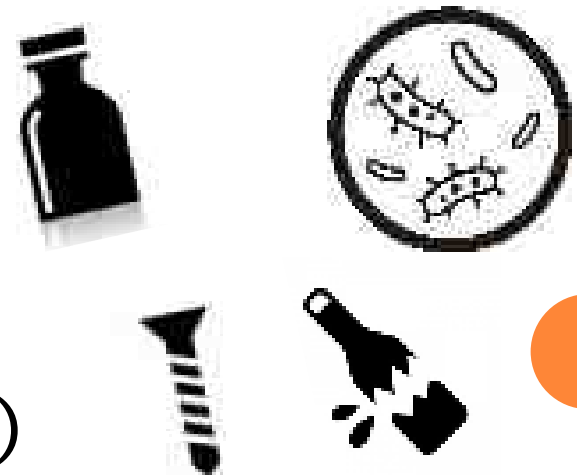
（サルモネラ、O157、リステリアなど）

②化学的要因（化学物質）

（洗剤、抗生物質など）

③物理的要因（異物）

（金属片、ガラス片、石など）



Hazard Analysis

H A C C P

（危害要因分析）とは？

原材料の受入から製造、出荷までの工程中に
危害の要因となる物質が潜んでいるか



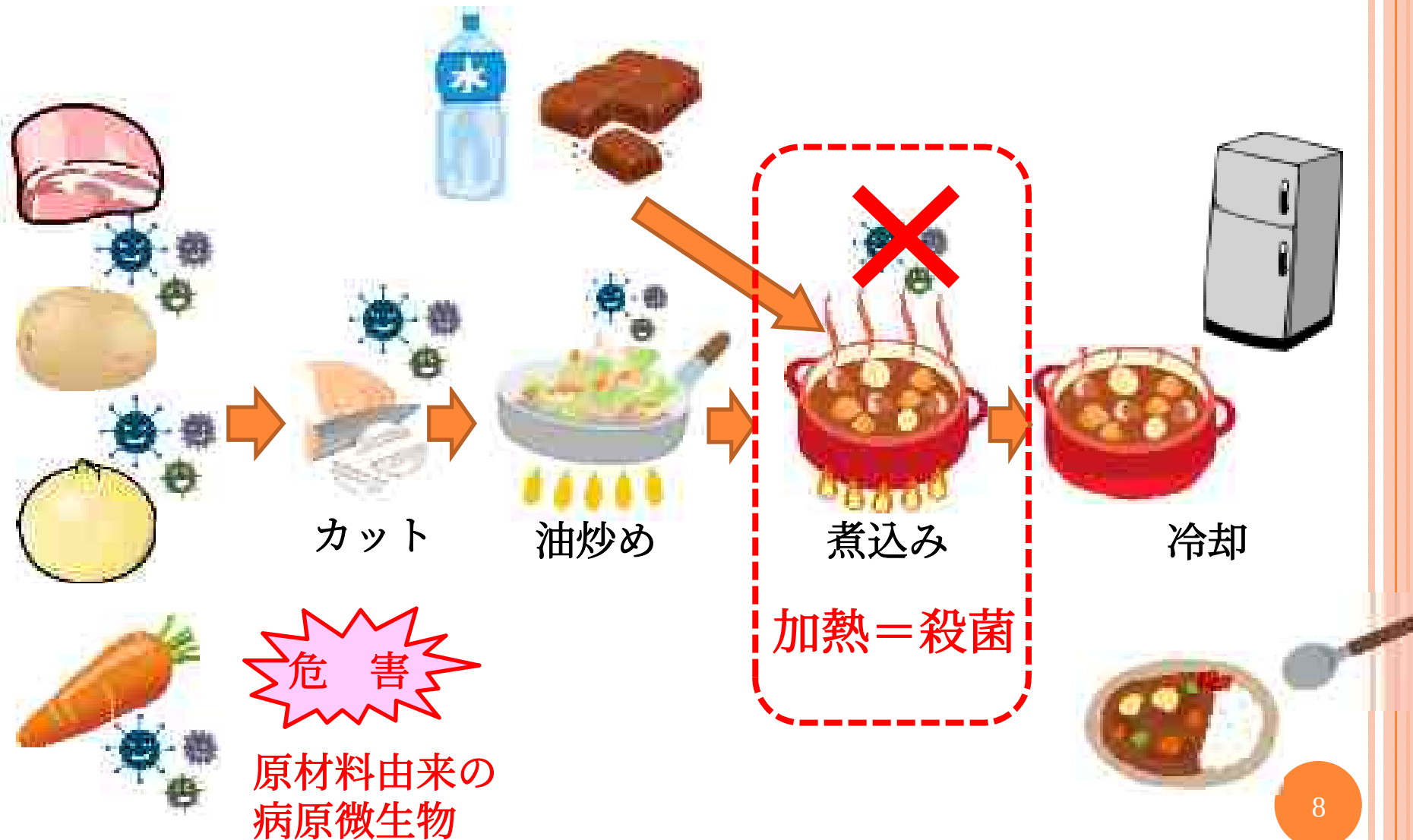
製品の安全性に影響を与える重要な危害要因か



最終製品への危害を抑えるために
明確な管理方法の検討

= 「危害要因」 「分析」

(例) カレーの製造工程



Critical Control Point HACCP

(重要管理点) とは？

- 危害要因分析を行った結果、とくに嚴重に管理しなければならない製造工程はどこになるか



- この管理が適切にできていないと、人の健康に被害を及ぼす可能性のある製品が製造されることになる



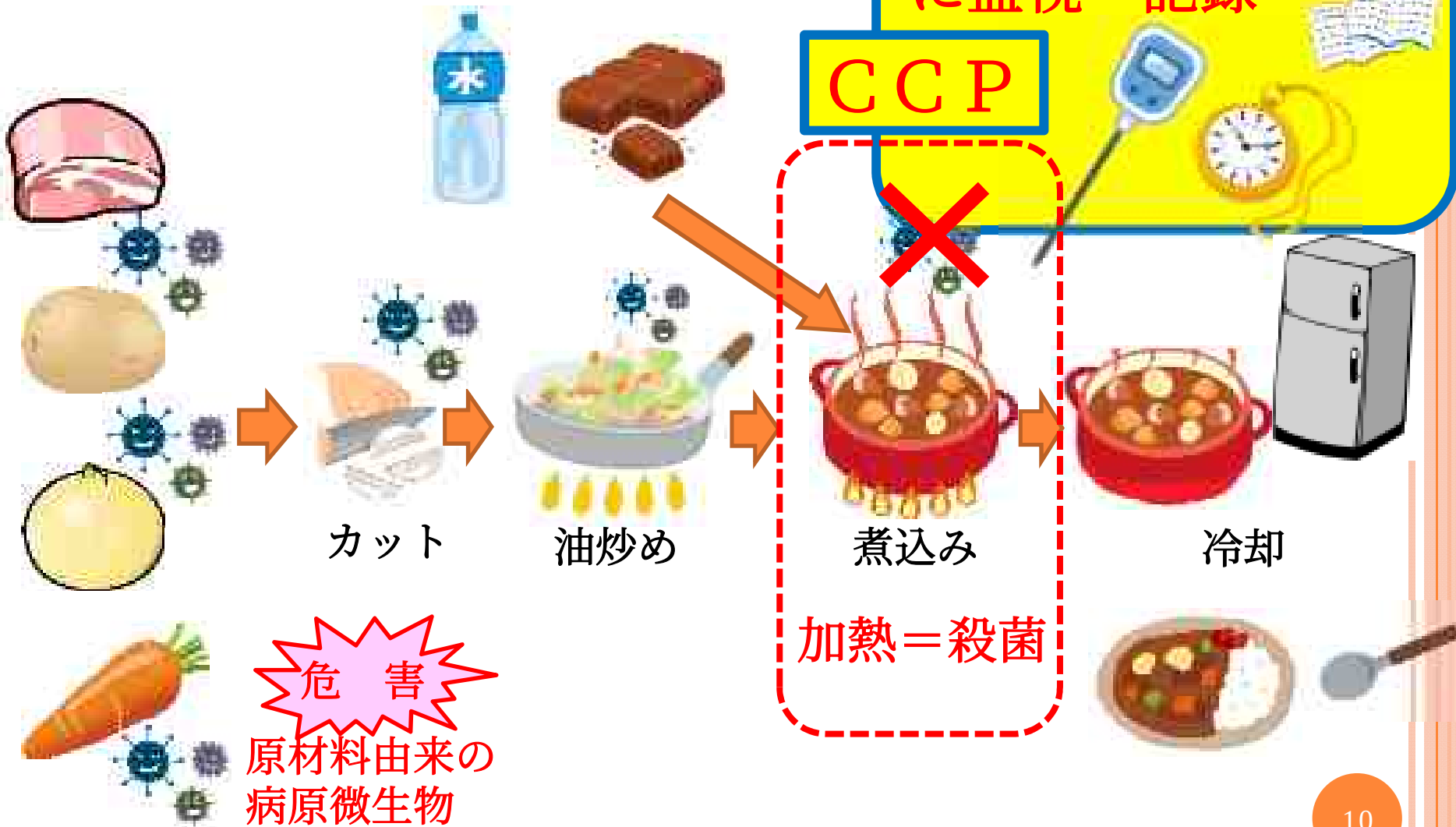
- この工程の管理を嚴重に管理することにより、食の安全性を担保する

= 重要管理点

(例)カレーの製造工程

温度・時間を継続的に監視・記録

CCP



地方厚生局

平成13年1月厚生労働省から移管した指導監査等及び
平成21年12月末の社会保険庁廃止に伴い地方社会保険事務局から移管した事務を実施。

厚生局：全国7カ所



食品衛生課の業務

- 総合衛生管理製造過程の承認
 - ・ 登録検査機関の登録及び監督
- 輸出食肉認定施設等の査察
- 輸出水産認定施設の監視指導
 - ・ 輸出食品の衛生証明書等の発行
 - ・ 食品の虚偽誇大広告等の監視指導
 - ・ 食品に関する意見交換会等

総合衛生管理製造過程承認制度とは？

- 平成7年に食品衛生法を改正しHACCPによる衛生管理を法律に定めたもの ➡ **食品衛生法第13条**
- HACCPシステムによる衛生管理と一般的衛生管理を組み合わせることで、**総合的に衛生が管理**された食品の**製造**又は加工の**過程** ➡ **総合衛生管理製造過程**
- 法律で決められた製造・加工方法（製造基準）に従わなくとも、製造加工の各段階において製品の安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能
- 営業者の任意の申請に応じて審査、厚生労働大臣が施設ごとに食品ごとに承認

地方厚生局の管轄区域及び 総合衛生管理製造過程承認施設件数

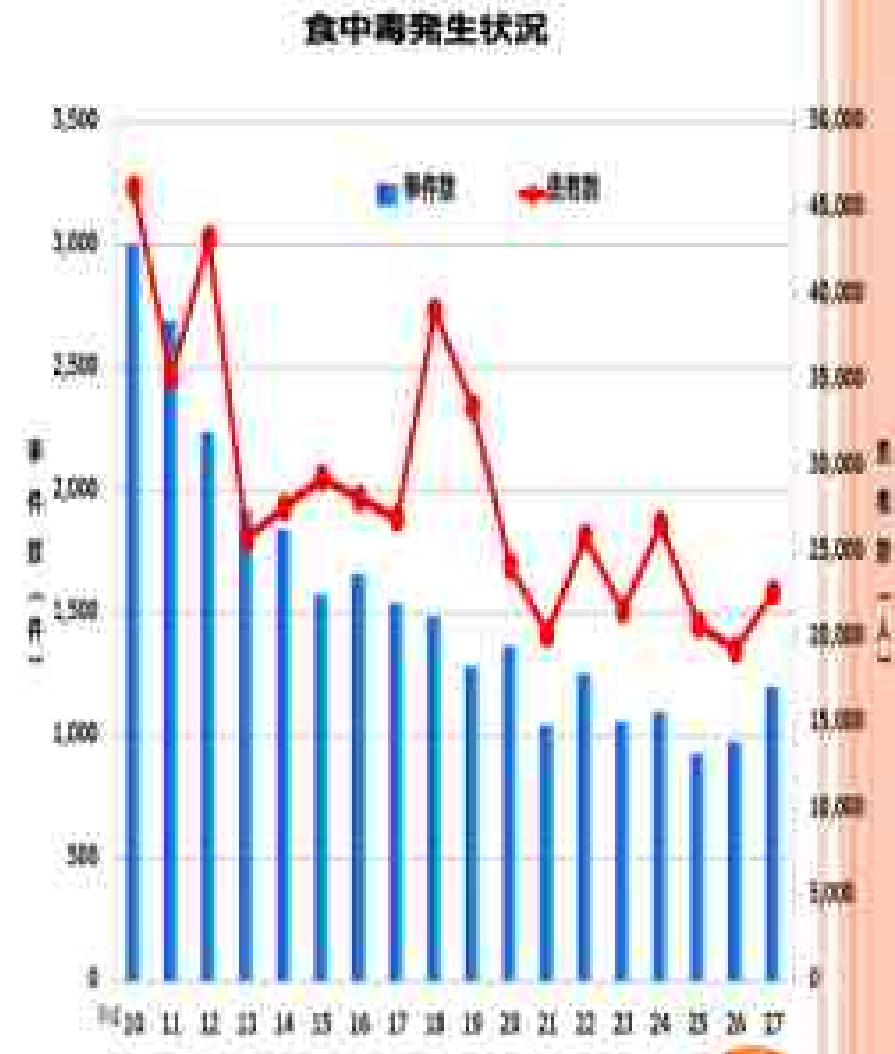
北海道厚生局食品衛生課	北海道	54件
東北厚生局食品衛生課	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県	42件
関東信越厚生局食品衛生課	茨城県 栃木県 群馬県 埼玉県 千葉県 東京都 神奈川県 新潟県 山梨県 長野県	143件
東海北陸厚生局食品衛生課	富山県 石川県 岐阜県 静岡県 愛知県 三重県	71件
近畿厚生局食品衛生課	福井県 滋賀県 京都府 大阪府 兵庫県 奈良県 和歌山県	54件
中国四国厚生局食品衛生課	鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県 徳島県 香川県 愛媛県 高知県	50件
九州厚生局食品衛生課	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県 沖縄県	62件

食品衛生法等における HACCP による衛生管理の制度化 について

HACCP制度化の背景

➤ 国内の食中毒の発生状況

- ・厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約1000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向。
- ・厚生労働科学研究によれば、臨床検査施設での検査結果等から推定されたサルモネラ等の食品媒介感染症被害実態は、食中毒統計の100～1000倍ともされ、今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される。
- ・ガラスや金属等の危害性のある異物混入等による食品回収事例の告知件数が増加傾向にある。



HACCP制度化の背景

▶ 我が国の食品安全の国内外へのアピール

- ・近年の食品流通の更なる国際化や、食品製造の現場での外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据え、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないことを、国内外に示していく必要性が高まっている。

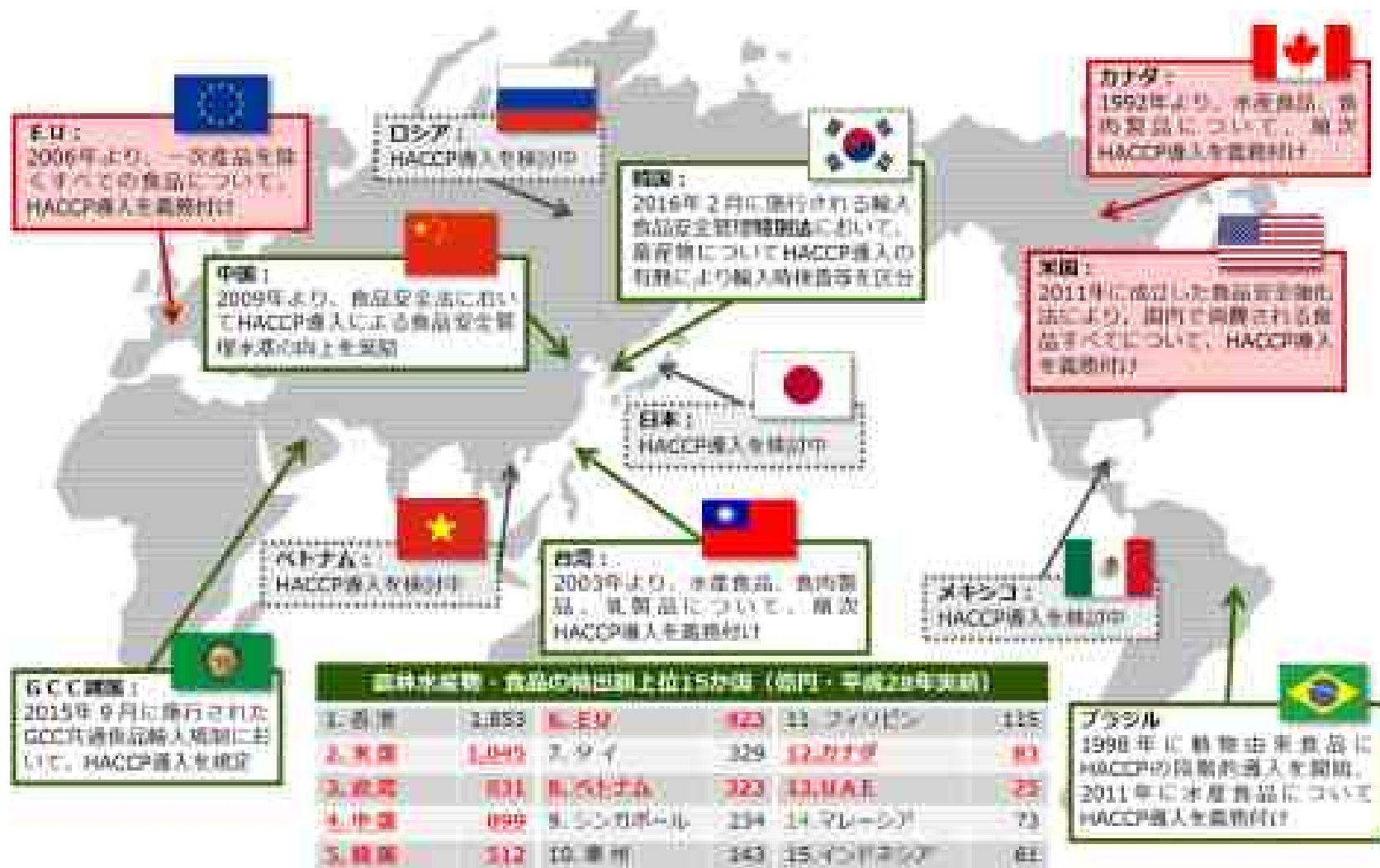


諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際標準となっている HACCPによる衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要。

- ・食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要である。
- ・依然として多くの食中毒の原因が、現在の規制で定められている一般衛生管理の実施の不備によるものであり、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理についても、着実に取り組んでいくことが、食品の安全性を確保するためには不可欠である。

海外におけるHACCP導入の動き

アメリカ、EUでは既に義務化されており、カナダやブラジル等でも、HACCPの義務化が進められている。香港やシンガポール等の食品の多くを輸入に頼っている国や地域ではHACCPの導入が輸入要件とされるなど、世界的にもHACCPの導入の動きが進んでいる。



(参考)

食品衛生管理の国際標準化に関する 検討会最終とりまとめ（概要）

平成 28 年 12 月

【現状】

- 食品衛生管理の国際標準であるHACCPは先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

食品衛生管理の国際標準化に関する

検討会最終とりまとめ（概要） 平成 28 年 12 月

【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、H A C C Pによる衛生管理の定着を図る必要。
- H A C C Pによる衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

食品衛生管理の国際標準化に関する 検討会最終とりまとめ（概要）

平成 28 年 12 月

【制度のあり方の方向性】

○ 基本的な考え方

一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。

○ 対象事業者

フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。

○ 衛生管理計画の作成

食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ (概要) 平成28年12月

○ HACCPによる衛生管理の基準

- ・ 基準A :

コーデックスHACCPの7原則を要件とするもの。

- ・ 基準B :

一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等(注)が対象

(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）

○ 小規模事業者等への配慮

ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）に関する意見募集について

今般、食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）を作成し、御意見を募集することとしましたので、お知らせします。

（募集期間：平成30年1月19日（金）～2月7日（水）必着）

詳細については、電子政府の総合窓口(e-gov)

（<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?OBJCD=100495>）
を御覧ください。

食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案） （平成30年1月16日厚生労働省）から抜粋

HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化

○我が国の食品衛生管理水準の向上や国際標準化を図り、事業者自らが取り組む衛生管理を推進するため、食品等事業者※、と畜業者等や食鳥処理業者は、

- ・施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、
 - ・事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じて行う、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衛生管理（規模や業種等を考慮した一定の営業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理）
- に関する計画を定め、遵守しなければならないこととする。

※常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業など、公衆衛生に与える影響が低いと考えられる業種については、対象から除く。

○現行の「総合衛生管理製造過程承認制度」（食品衛生法第13条）は廃止する。ただし、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられていると認めた場合に、食品衛生法で定める食品の製造・加工の規格基準に適合しなくとも販売等ができるとする仕組みは維持する。

ご静聴ありがとうございました。

参考：URL

- ・ 関東信越厚生局ホームページ

総合衛生管理製造過程（H A C C P）の食品の製造又は加工に係る承認等に関すること

http://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kantoshinetsu/gyomu/bu_ka/shokuhin/haccop.html

- ・ 厚生労働省ホームページ（H A C C P）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

- ・ 厚生労働省ホームページ（食中毒）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html