

HACCP システム

(危害要因分析重要管理点)

の概要について

平成29年1月16日
関東信越厚生局
健康福祉部食品衛生課

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

Hazard

危害要因

A

Analysis

分析

C

Critical

重要

C

Control

管理

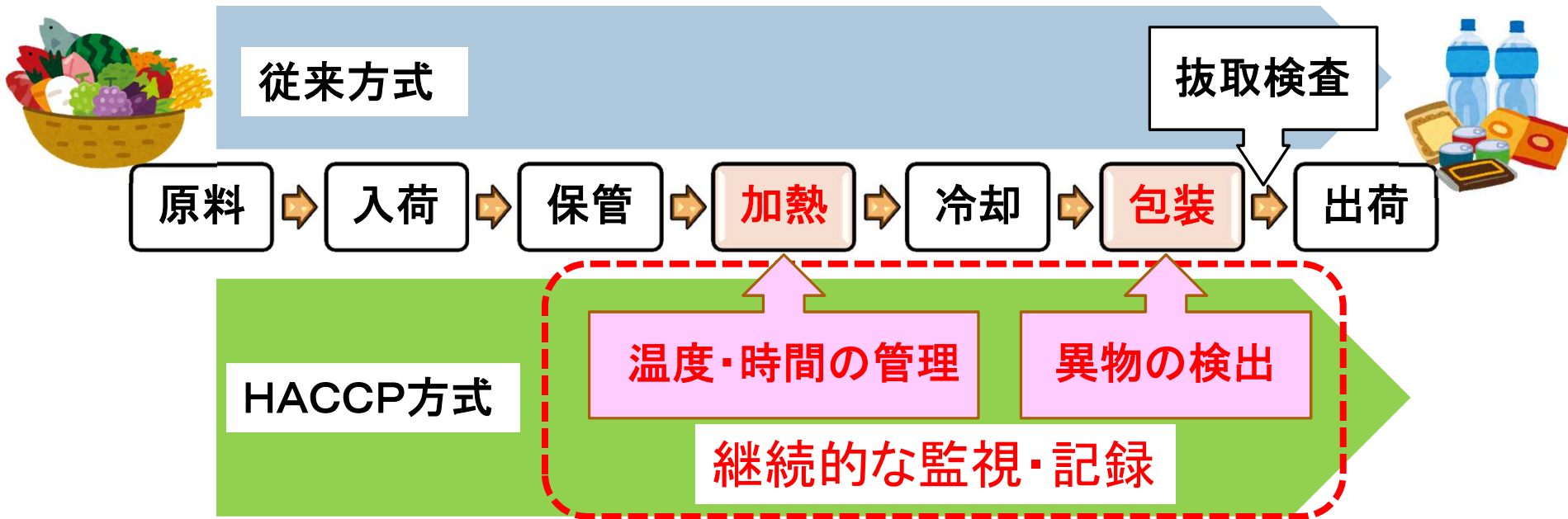
P

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、より効果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。

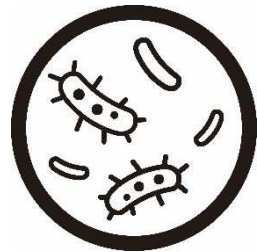
Hazard (危害要因) とは？

☆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)

(消毒剤、洗剤など)



③物理的要因 (異物)

(金属片、ガラス片、石など)



(危害要因分析) とは？

- 原材料の入荷から製造、出荷までの工程において、危害要因となる物質等が潜んでいないかを確認



- 危害要因が製品の安全確保に重要か否かを確認



- 何を確認して、どのような対策をとれば最終的な人への危害を抑えることができるかを検討し、管理方法を明らかにする。

＝ 「危害要因」 「分析」

(例) カレーの製造工程



Critical Control Point (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ぬ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



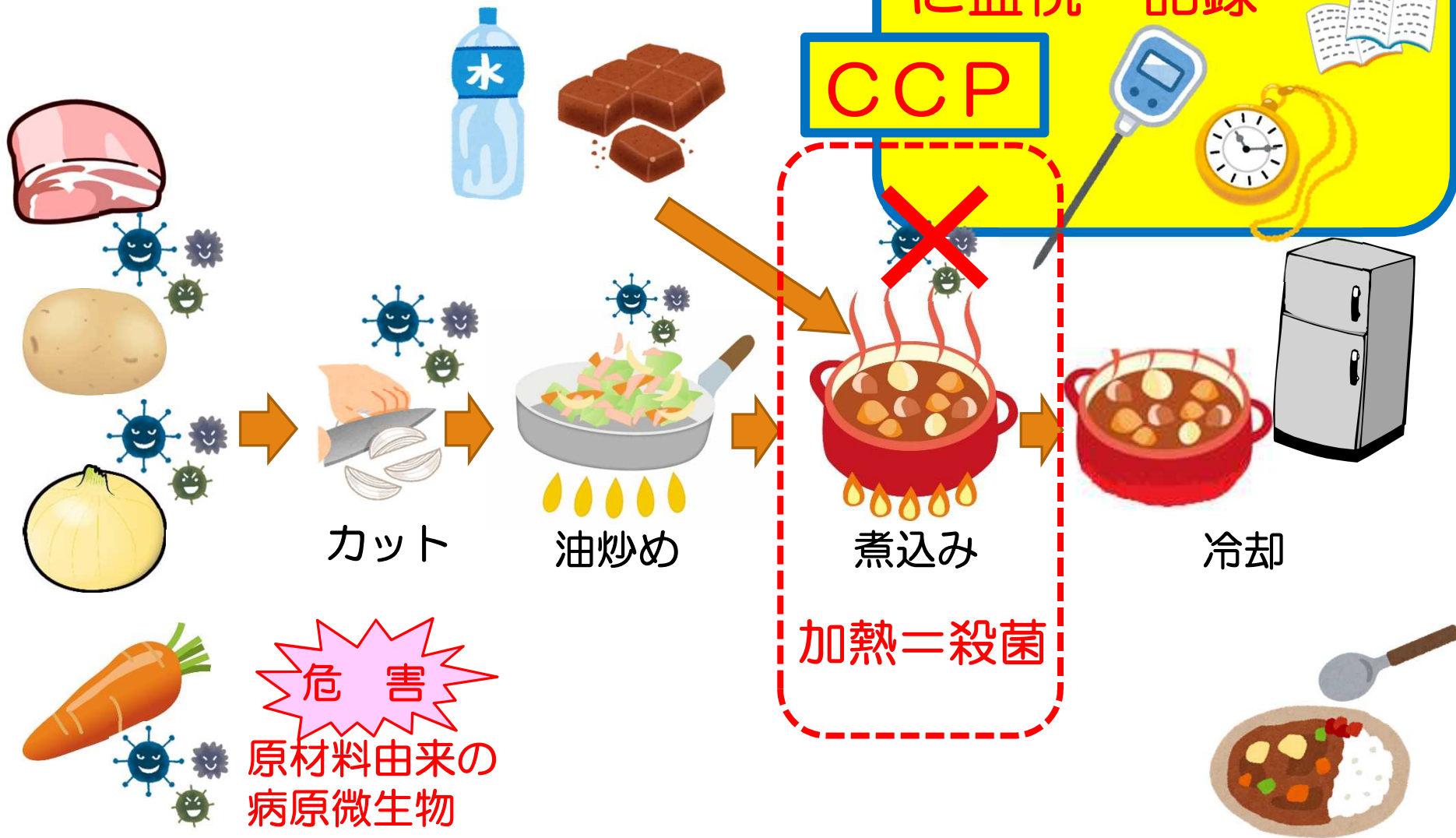
- この工程の管理を嚴重に管理することにより、食の安全を担保する

= 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



(参考)

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

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

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、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要。
- HACCP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。

ご清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（HACCP）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（HACCP）**

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