

テーマ：HACCPを正しく理解し、実践しましょう
HACCPは簡単？

基礎編

2022.3
東京ガス最適厨房研究会

基礎編

1. HACCP制度化の概要 /1～5
2. HACCP支援法の仕組み /1～2
3. HACCPと従来方式の比較/1～3
4. HACCPを理解する /1～5
5. HACCPの歴史を知る /1～3
6. HACCP制度化と国内動向 /1
7. HACCP制度化の目的 /1
8. HACCP制度化と国内法規制概要 /1

むすび： 1996年大阪堺市の学校給食大規模食中毒事故に思う

HACCP制度化の概要 -1/5

資料：厚生労働省HACCP HP

原則、全ての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

食品衛生上の危害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り組み（HACCPに基づく衛生管理）

取り扱う食品の特性等に応じた取り組み（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自身らが、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】
大規模事業者等**

- ▣ と畜場（と畜場設置者、と畜管理者、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〉）

各業界団体が作成する【手引き書を参考に、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】
小規模営業者等**

HACCP制度化の概要 -2/5

資料：厚生労働省HACCP HP

原則、全ての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

食品衛生上の危害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り組み
HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象について

- ▣農業および水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外。
- ▣公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければならないが、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要はない。
 - ① 食品又は添加物の輸入業。
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍、冷蔵倉庫業は除く）。
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業。
 - ④ 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません、1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要。

HACCP制度化の概要 -3/5

資料：厚生労働省HACCP HP

原則、全ての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

取り扱う食品の特性等に応じた取り組み
小規模な営業者等 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ▣食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等）
- ▣飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する（自動販売機を含む）
- ▣容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ▣食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り等）
- ▣食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

HACCP制度化の概要 -4/5

資料：厚生労働省HACCP HP

原則、全ての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

営業者がすべきこと

- ①「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき**衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。**
- ②必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

HACCP制度化の概要 -5/5

資料：厚生労働省HACCP HP

今後の保健所当局の対応



- ▣ 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法（ソフト）に関するものであり、**施設や設備（ハード）の新設や変更は必要ありません。**
- ▣ 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- ▣ 第三者認証の取得は義務ではありません。
- ▣ 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
- ▣ **衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。**
- ▣ **改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。**
- ▣ **行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。**

HACCP支援法（食品製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法） -1/2

HACCP支援法制定の経過

資料：厚生労働省HPより

この法律は、食品の安全性の向上と品質管理の徹底等への社会的な要請に応じて、食品製造業界全体にHACCPの導入を促進するため、平成10年5月に5年間の時限法として制定され（同年7月1日施行）、平成15年6月（同年7月1日施行）、平成20年6月（同年7月1日施行）にそれぞれ5年間延長する改正法が公布されました。

この法律の制定以降、大規模事業者のHACCP導入は進んでいますが、食品製造業界の大半を占める中小事業者については、引き続き食品の安全性向上の取組をする必要があります。

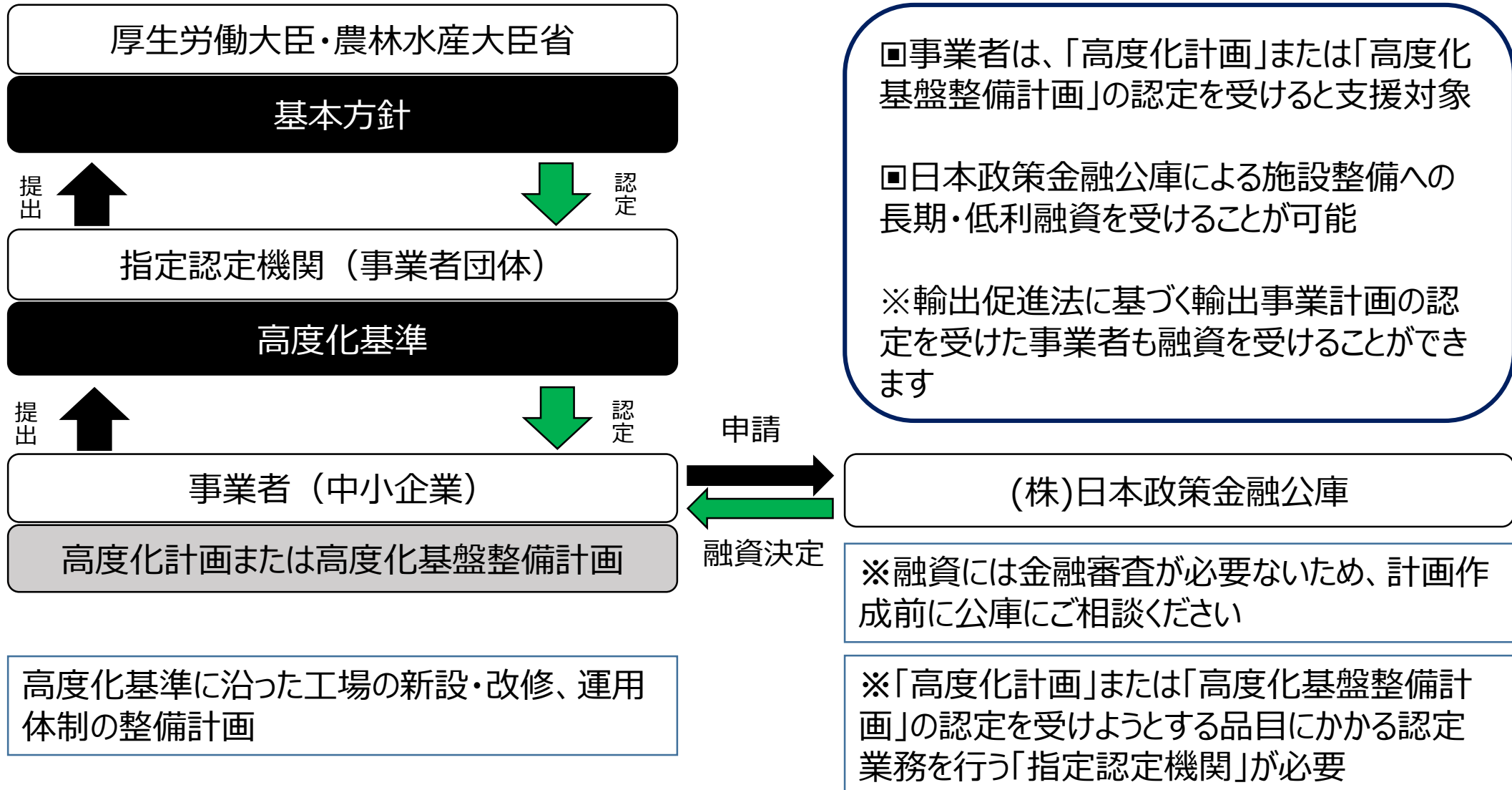
また、EUや米国をはじめ、HACCPを衛生基準として求める国際的動向がある中で、輸出促進のためには、輸出先国が求めるHACCPに対応できるよう、輸出環境の整備が課題となっています。

このような状況を踏まえ、平成25年6月に法律を10年延長（令和4年6月）するとともに、HACCP導入の前段階での施設や体制の整備である「高度化基盤整備」を支援対象とする改正を行いました。

HACCP支援法（食品製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）-2/2

HACCP支援法の仕組み

資料：厚生労働省HPより



HACCPと従来方式の比較 -1/3

HACCPと従来方式の食品衛生法の考え方の違い

**再発防止
従来方式**

国内基準（従来型食品衛生）
事故発生後の製品検査による
【危害が発生した後にサンプルの
抜き取り検査によって調査し対策
を立てる】

**予防システム
HACCP方式**

国際基準（HACCP導入型）
事故発生前の事故要因分析管理
【危害が発生しそうな箇所を事前
に分析・推察し、特に危険な箇所
を重点的に対策を立てる】

- HACCPの制度化は2021年6月スタートしています
- HACCP導入のための環境整備が進んでいます

HACCPと従来方式の比較 -2/3

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（イメージ）

I 危害分析・重要管理点方式（HACCP）による場合の基準

第1．農林水産物の採取における衛生管理

第2．食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 そ族及び昆虫対策
- 6 廃棄物および排水の取扱い

HACCPの7原則及び手順を明記

7 食品衛生責任者の設置

8 危害分析・重要管理点方式による衛生管理を実施する班の編成

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

10 食品等の取扱い（HACCPの7原則を適用）

11 管理運営要領の作成

12 記録の作成及び保存

- 13 回収・廃棄
- 14 検食の実施
- 15 情報の提供

第3．食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4．食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

II 危害分析・重要管理点方式によらない(従来方式) 場合の基準

第1．農林水産物の採取における衛生管理

第2．食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 そ族及び昆虫対策
- 5 廃棄物および排水の取扱い
- 6 **食品等の取扱い**
- 7 使用水等の管理
- 8 **食品衛生責任者の設置**
- 9 **記録の作成及び保存**
- 10 回収・廃棄
- 11 **管理運営要領の作成**
- 12 検食の実施
- 13 情報の提供

第3．食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

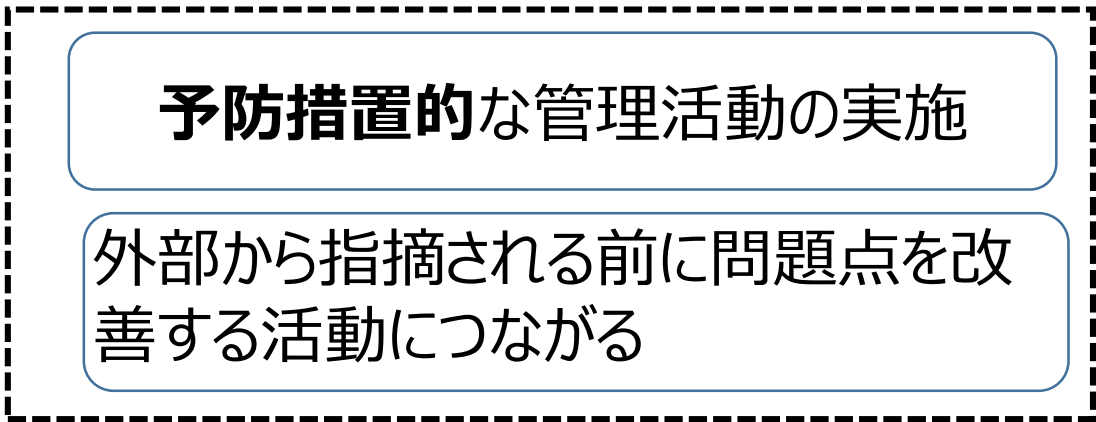
第4．食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

※都道府県等条例策定のためのガイドライン

HACCPと従来方式の比較 -3/3

信頼度合の比較イメージ

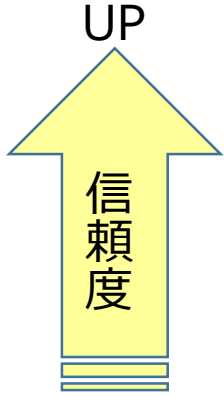
H
A
C
C
P
方式



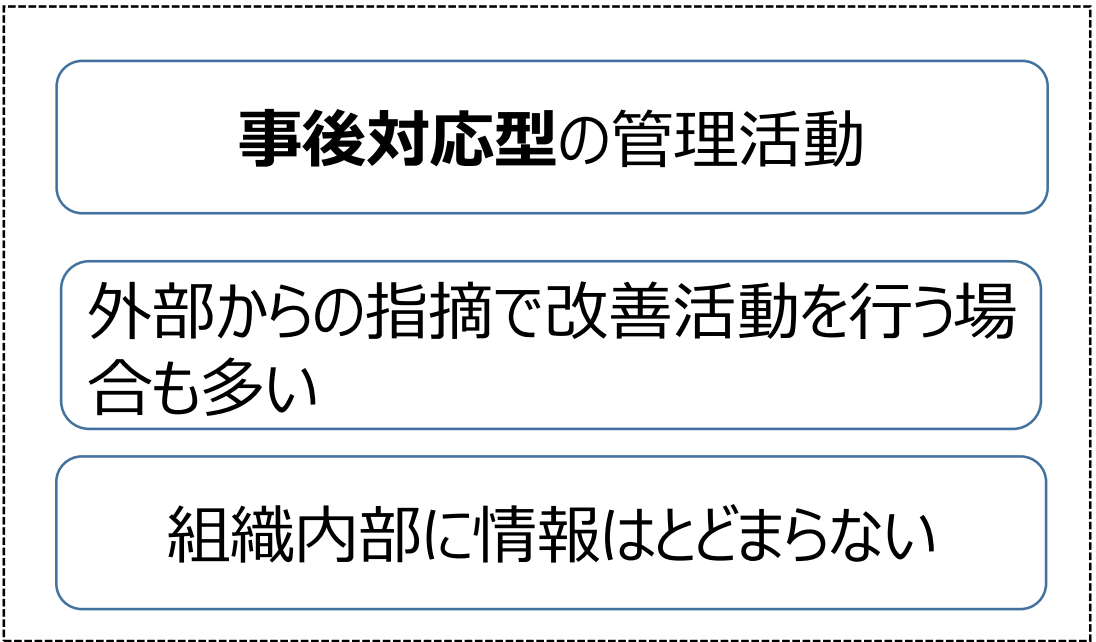
自主改善活動

≒

業務改善



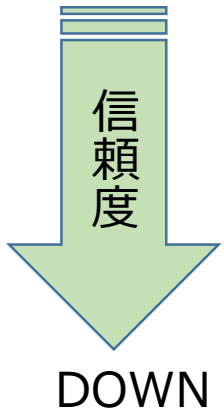
従来型



改善要求・条件

≒

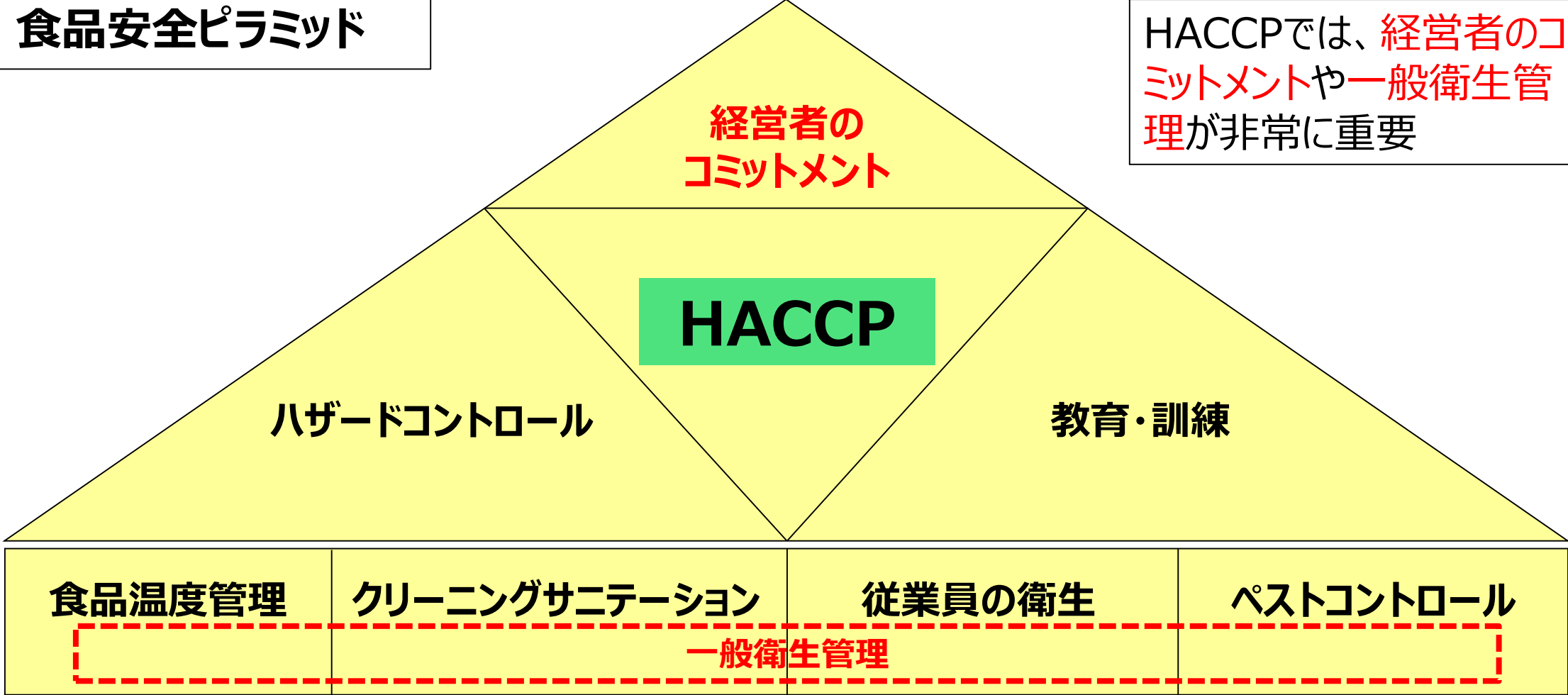
クレーム



HACCPを理解する -2/7

食品安全ピラミッド

HACCPでは、**経営者のコミットメント**や**一般衛生管理**が非常に重要



HACCPは一般衛生管理を土台として成り立っており、各々が別々に独立しているものではありません。

HACCPを理解する -2/5

H A C C P の概念

HACCPは消費者を食品危害から守る衛生管理システムで、品質を管理する手法ではなく、自身の衛生管理状態を可視化できる仕組みです。

HACCPは単なる仕組みであり、その中身は事業者自身が決めます。安全レベルや基準など。ただし、決めた安全基準やレベルは確実に実行できることが重要です。

**HACCPの意味は危害の予防であり、問題の検出ではありません。
HACCPは自身の衛生管理状態を可視化できる仕組みです。**

HACCPを理解する -3/5

資料：厚生労働省HACCP HP

HACCPの誤解とは？

HACCPは【7原則】と【12の手順】で構成されています。

※詳細は後述参照

**HACCP計画で最も重要なポイントは
原則1（手順6）および原則2（手順7）。**

いわゆるHACCP認証は不要です。保健所の“お墨付き”が得られるなどの誤解があります。

HACCPを理解する -4/5

HACCPの誤解とは？【手順12と7原則について】

□すべての製造工程にHACCPを適用して管理する手法は不要です。

HACCPでは重要管理点（CCP）がない場合、5原則の適用は不要です。その場合の衛生管理は、一般衛生管理で行いますが、HACCPの原則1（危害要因分析）と原則2（重要管理点の決定）は必須管理点となります。

□原則3～7は決定された重要管理点のみに適用します。

重要管理点（CCP）が存在しない製造工程では、一般衛生管理で定めた内容を適切な手順で確実に実施します。

HACCPを理解する -5/5

HACCPの7原則・12手順とは？

【12手順】は【7原則】を食品の衛生管理に適用し、運用するための手順を示しています。

手順1～5は危害要因分析のための準備を示す。

手順6～12は原則1～7を示し、HACCP計画作成の中心部分である。

HACCPの歴史を知る (海外例は一部のみ記載) -1/3

年代	日本	米国/EU/他/WHO
1960年代		米国NASAのアポロ計画にピルスベリー社が参加し、宇宙食の安全性確保の管理手法としてHACCPを開発
1971		<ul style="list-style-type: none"> ・第1回全米食品防護委員会にピルスベリー社がHACCPを公表 ・以降ボンビバン社製食品のボツリヌス中毒事故によりHACCPの必要性が高まる
1973		<ul style="list-style-type: none"> ・米国FDAが低酸性缶詰食品のGMPにHACCPを取り入れた ・当時HACCPの原則は3つ、①危害要因分析、②必須管理点の決定、③モニタリングのみ
1973以降	1975年、河端俊治先生がHACCPの考え方を初めて紹介	2つの原則追記 ④ 許容限界値の設定 ⑤ 是正措置の設定
1985		米国NASから食品規制におけるHACCPの有効性評価結果から行政当局が採用するよう勧告
1988		WHO食品の安全規格として、HACCPの考え方を導入
1989		2つの原則追記 ⑥ 検証 ⑦ 記録
1991		EU指令 ▶水産物のHACCP規制が施行
1994	食と健康を考える懇親会でHACCP導入の必要性の勧告	
1995	※食品衛生法の改正で【総合衛生製造過程】を導入	

HACCPの歴史を知る -2/3

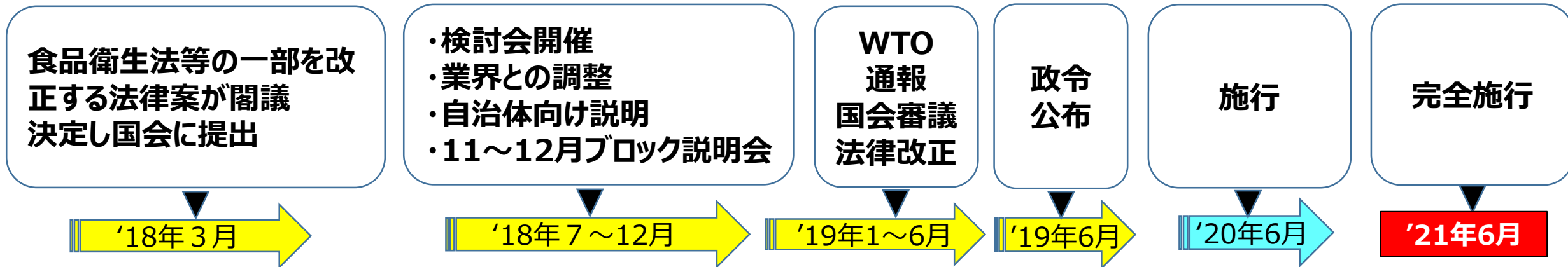
1996	総合衛生製造過程を施行	
1998	HACCP支援法施行	
2004		EU規制▶食品衛生規則にHACCPを導入
2011		米国で食品安全強化法が制定され,米国に食品を輸出する日の企業はHACCPによる管理が求められている
2012		米国HACCP義務化施行
2018	食品衛生法等の一部改正法律案が閣議決定し国会に提出	米国 ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
	検討会・業界との調整・自治体向け説明・11～12月ブロック説明会など開催	カナダ ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
2019	WTO通報、国会審議、法律改正 6月政令公布	EU ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
2020	施行（広域食中毒事例対応強化に関しては1年以内）	韓国 ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
2021	HACCP導入運用義務化完全施行	中国 ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
		ブラジル ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け
		台湾 ：2006年より、一次産品を除くすべての食品について、HACCP導入を義務付け

HACCPの歴史を知る -3/3

HACCPの歴史から学ぶこと

- ▣ HACCPは1960年代に米国で宇宙飛行士の食糧開発がきっかけでスタートしましたが、スムーズに採用されず広く食品製造分野で評価されるまで30年ほどの歳月を要しました。その後HACCPが正式に義務化されるまで10年ほど経過しました。こうした経緯から諸外国や**日本では【HACCP】はとても複雑で高額な資金が必要で至難な手法として思われていたようです**。しかし、HACCPの仕組みや詳細を理解すると、そうではないことに気づきます。HACCPを正しく理解すると、HACCPは簡単な手法で高度な衛生管理手法ではなく、衛生管理の“常識”を自身が確実に実施することに尽きると解ります。
- ▣ **衛生管理の管理基準は如何なる手法であっても不可欠です。**
HACCPのポイントは危害要因分析（原則1）と重要管理点の決定（原則2）を正確に実施することが重要です。これらが不適切の場合、後の工程を手順通り適切に実施しても危害の発生は抑制できません。
- ▣ 日本でHACCPを促進させるためには、正しいHACCPを**理解する**ことであり、如何にして普及させるかが課題の一つではないでしょうか。

HACCP制度化と国内動向 -1/1



令和3年6月1日 完全施行

- ▣ HACCPに沿った衛生管理等を実施。
- ▣ 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う。

令和2年6月1日 施行

- ▣ 施行（1年間の経過措置あり）。
- ▣ 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める。
- ▣ 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施（＝現行の基準を遵守できていれば違反とならない）。

周知期間

- ▣ 都道府県等における条例等の整備
- ▣ ●手引書の整備

HACCP制度化の目的 -1/1

食品安全の国際標準適用化による（2013年6月日本再興戦略閣議決定）

Q: 皆さんがスーパーマーケットに食品を買いに出かけました。（仮定）陳列されている食品には【産地】が明記され、同じような商品が国産、海外製品と並べて販売されています。

さて、あなたはどちらの商品を購入しますか？ また、選択した理由は何ですか？ アンケート調査では多くの人が国産品を選ぶと回答しています。

その理由は？ **1安心できるから 2安全だから**

という回答が多数でしたが、何を根拠に安全であると判断できるのでしょうか。単に“国産品の安全性が高いであろう”との思い込みではありませんか。海外との貿易ではこうした思い込みは通用しません。国産品の安全性が高いことを**科学的根拠に基づいて証明できることが必須であり、取引の相手国に説明する必要があります。**

それがHACCPです。また、HACCPが国際標準として各国で普及している状況を踏まえ、今後は海外の取引先から日本食品の安全性を証明するためにHACCPの導入がすでに求められています。

HACCP導入が単なる営業上のパフォーマンスでは、消費者の安全目的を達成されません。

HACCP制度化と国内法規制概要 -1/1

食品事故、違反に対する国内法規制比較

項目	日本
食品の留置措置命令	・検査食品の2週間冷凍保存義務 ・罰則規定なしでしたが、 HACCP制度化では行政処分に 従わず営業したときは最悪の場合、懲役又は罰金に処され る可能性があります
食品の差し押さえ命令	
食品の刑事訴訟もある	P L 法の適用？ 罰則規定曖昧
登録施設の一時停止命令	2日～1週間程度の営業停止命令

むすび 【1996年大阪堺市の学校給食大規模食中毒事故に思う】

- 1996年大阪堺市の学校給食で発生した腸管出血性大腸菌O-157による大規模食中毒事故の被害者は児童だけでなく、被害者家族や学校関係者なども含めて一生忘れられない“傷”として残っています。また、事故後約7カ月にわたり行った後遺症の調査（139校45,151名 平成8年9月、平成9年2月）では、精神的後遺症や、その後の給食辞退者も多数見られました。筆者は当時の関係者から【1996年忘れられぬ夏～堺・O157 癒えぬ心と体の傷】と【しづく “学校給食の自由選択制を求める親の会”】の冊子を拝読させていただき、あまりにも悲惨な状況に感泣しました。患者総数9,523名、死者3名、補償対象者数は約9千名以上、被害補償に合意した方約9,000名、補償金額は約4億8000万円（平成9年8月）余りとなりました。
- あれから25年経過した今でも食品危害は大小を問わず毎年多発しており、我々は当時の事故から多くのことを学び後世に生かす責務があります。国内ではこうした状況を踏まえてHACCPの導入促進論が高まり、**2021年6月からようやくHACCP制度化の完全施行がスタートしました**。しかし、一般には未だに理解されていない点も多数見られることから、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て計画を作成し、管理を行う方式（大規模事業者）と各業界団体が作成する手引書を参考 にして衛生管理を行う（小規模事業者）マニュアルが策定されています。しかし、義務化されてHACCPが求める目的や意味などの基本事項を理解しないまま、マニュアルを作成することを目的としているケースも見られます。そこで今回敢えてHACCPの基礎と事務務に分けて解説させていただきます。特に強調注意すべき点は、**HACCPの中身は学ぶことではなく、正しく理解し、納得し、実践することで真の効果をおとすことです。**

本資料制作・責任者

最適厨房研究会企画委員

本山 忠広

有限会社本山フードビジネス研究所 代表取締役

th.motoyama@jcom.home.ne.jp