トピック

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

豊福 肇*

山口大学共同獣医学部

Institutionalization of Food Hygiene Control Based on HACCP Principles

Hajime TOYOFUKU*

Joint Faculty of Veterinary Medicine, Yamaguchi University

原則として、令和3年6月1日から、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求められます。具体的には、衛生管理計画の作成、その実施、実施状況の記録保持、さらに定期的な見直しが必要となります。

HACCPとは、事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因（ハザード）をあらかじめ把握（ハザード分析）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、重要な危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を特定し、それらを管理することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法（図1）で、世界主要国では義務化されています。また、食品の国際規格であ

るコーデックス委員会の食品衛生の一般原則にも、その実施のための7原則（表1）が示されています。

HACCPに沿った衛生管理には2種類があります。1つは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）で、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、HACCP計画を作成し、管理を行うものです。その対象事業者は大規模事業者、と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕、および食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕です。

もう1つは取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCP

図1 HACCPの概念図 厚生労働省資料から

表1 Codexの7原則

- （原則1） 危害要因（ハザード）の分析
- （原則2） 重要管理点の決定
- （原則3） 妥当性確認された管理基準の設定
- （原則4） モニタリング方法の設定
- （原則5） 改善措置の設定
- （原則6） 妥当性確認および検証方法の設定
- （原則7） 記録と保存方法の設定

連絡先：豊福 肇*

山口大学共同獣医学部

〒753-8515 山口県山口市吉田 1677-1

Tel：083-933-5927；Fax：083-933-5820

E-mail：toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

の考え方を取り入れた衛生管理)であり、各業界団体が作成する手引書¹⁾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ものです。対象事業者は、小規模な営業者等以下の通りです。

◆ 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、食肉の販売等)

◆ 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(例：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

食品事業者は次のことを行う必要があります。

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

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)に関するものですので、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。

また、第三者認証の取得は義務ではありません。

なお、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。

¹⁾ 厚生労働省が確認した手引書は、厚生省HP：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

ホーム>政策について>分野別の政策一覧>健康・医療>食品>HACCP(ハサップ)>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.htmlで公開されています。