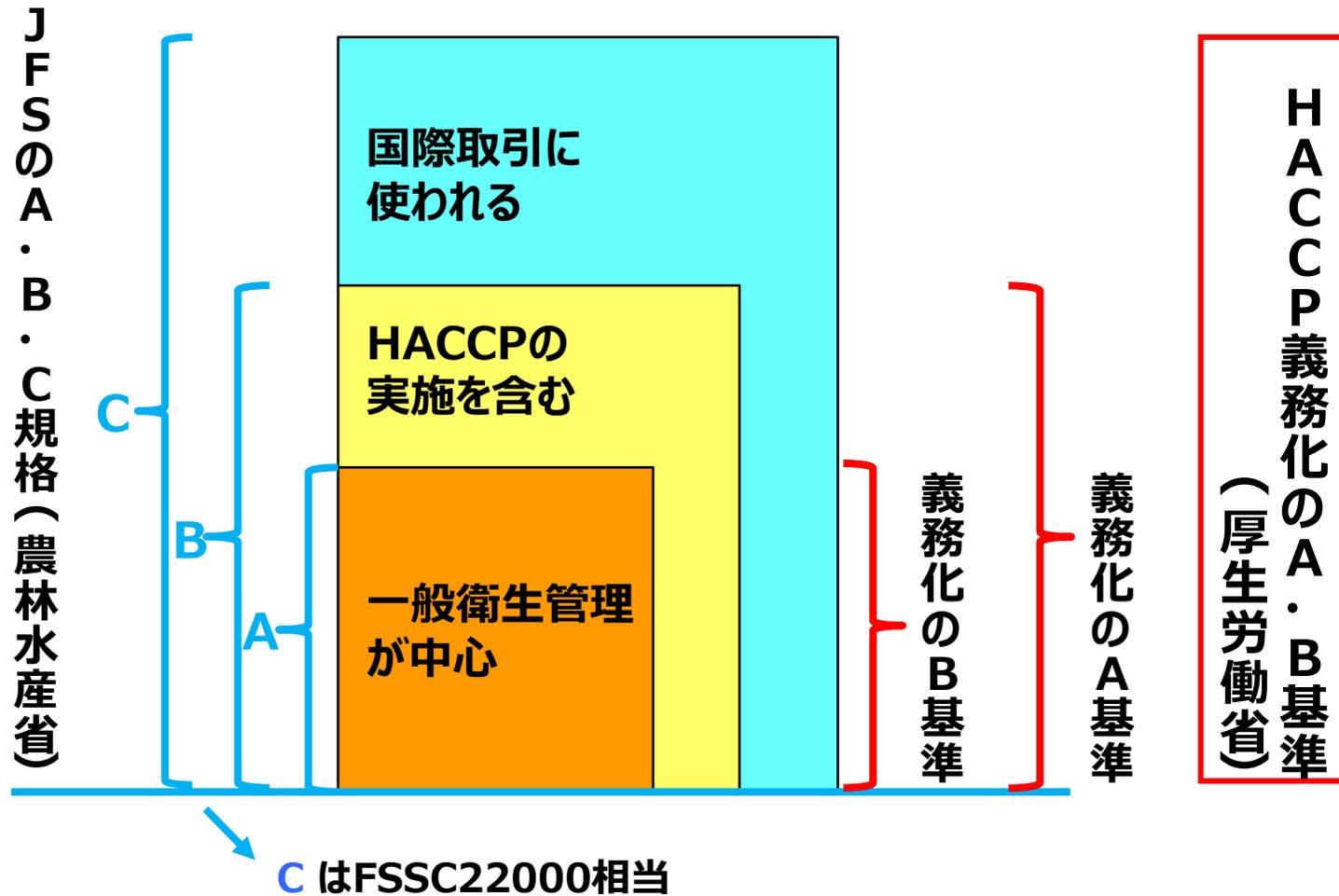


# HACCP義務化の動き ～その1～

基準、規格	窓口	費用	範囲	設備要求	HACCPの広報
従来型基準	保健所	許認可連動	国内	ごく基本的、常識的なもののみ	出来ない
HACCP導入型基準	保健所	許認可連動			出来る
自治体HACCP	各自治体 県や市	0～数百万円程度が多い			
HACCPの義務化 A基準:中,大型工場 B基準:小型工場,フードサービス,小売店	保健所	未定			
HACCP手法支援法の 高度化認定(2023年まで)	業界団体	数万～十数万程度が多い			
ISO22000	ISO認証機関	工場規模によって違う: ISOの場合3年間の サーベランスも含めて 200～300万円程度	国際	あり	
FSSC22000 (ISO22000+ISO22002)	ISO認証機関				
SQF-2(安全) SQF-3(安全+品質)	SQF認証機関				
対米,対EU等海外への輸出施設	都道府県				

# HACCP義務化の動き ～その2～



※ JFS : 食品マネジメント協会

□ 2016年12月

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

⇒ 最終とりまとめ公表：基準A案、B案

全ての食品等事業者が対象 ⇒ フードチェーン全体で取り組む

□ 2018年1月からの通常国会に食品衛生法の改正案が提出される予定

□ 2018年3月～5月 に食品衛生法の省令改正の可能性

□ 2020～2022年

2020年に東京オリンピック迎えるが、HACCP義務化の適用に向けた審議、具体的な体制整備などのために省令改正から3、4年かかる可能性がある

## 【現状】

- 食品衛生管理の国際基準である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。

## 【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。

【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。

## ○ 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て製造・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/一般衛生管理での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。

# 参考) 小型工場のB基準とリテイルの例



洗浄冷却水の温度  
B基準のウニ工場の例:チラー水6℃以下

B基準の魚介フィレの例:表面5℃以下



コーンブレッドや唐揚げなどの中心温度測定  
小売店の例:65~75℃(3回/日)

蕎麦、うどん店  
85℃以上(3回/日)