

# 第6回 食品衛生管理の 国際標準化に関する検討会

平成28年8月22日

厚生労働省 生活衛生・食品安全部

# HACCPの制度化の考え方案



# HACCPの制度化の考え方案

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準 A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 <ul style="list-style-type: none"><li>・危害要因分析</li><li>・重要管理点の決定</li><li>・管理基準の設定</li><li>・モニタリング方法の設定</li><li>・改善措置の設定</li><li>・検証方法の設定</li><li>・記録と保存方法の設定</li></ul>
基準 B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

# HACCPの7原則に関する基準

7原則	現行基準 <sup>1</sup>	基準A案	基準B案
<b>危害要因分析</b>	製品につき発生するおそれのあるすべての食品衛生上の危害について、当該危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を定めること。	a) 一次生産から製造、加工、流通、消費に至るまでの各過程で【Codex <sup>2</sup> 】 又は b) 製造の各工程で【EU <sup>3</sup> , US <sup>4</sup> 】 <u>食品衛生上問題となる微生物、化学物質又は異物（危害要因）を挙げること。</u> <u>これらのうち、食品衛生上の危害の発生頻度や程度を考慮して除去または許容レベルまで減少させる必要があるものについて管理措置の一覧を作成すること。</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物、化学物質又は異物の特定は管理措置の設定に必要なレベルとすることができる。（e.g. 病原微生物-サルモネラ-サルモネラO4）【FAO/WHO<sup>5</sup>】</li> </ul>
<b>重要管理点の決定</b>	製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするものを定めること	<u>管理措置のうち、重要管理点を特定する。</u> 危害要因が、一般的な衛生管理によって管理できると判断された場合は、重要管理点の設定は不要。【EU】	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般衛生管理、管理措置等のガイドダンス<sup>6</sup>を使用することができる。【FAO/WHO】</li> <li>比較的シンプルな工程の業種については、予め推奨されたCCPを用いることができる。【FAO/WHO】</li> </ul>

1. 食品衛生法施行規則、と畜場法施行規則、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（省令）
2. Codex. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application (Annex of CAC/RCP1-1969)
3. EU. Guidance Document: Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food business.
4. FDA. HACCP Principles & Application Guidelines.
5. FAO/WHO. FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses.



# HACCPの7原則に関する基準

7原則	現行基準	基準A案	基準B案
管理基準の設定	すべての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準を定めること。	重要管理点ごとに、食品衛生上問題となる微生物、化学物質又は異物を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度、目視による観察又は色調など）を定めること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>法的な規則（食品衛生法に基づく規格基準等）や既存のHACCPガイダンスで推奨されたものを管理基準として用いる場合、妥当性の確認（有効性の検証）は不要【EU】</li> </ul>	
モニタリング方法の設定	重要管理点の確認の方法を定めること。	重要管理点において、あらかじめ計画された継続的な管理指標の観察や測定により管理の状況を把握する方法を定めること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>モニタリングは、断続的な観察・計測も含まれるが、その頻度が信頼できる情報を得るに十分なものであることを検証しておくこと。【EU】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>管理基準と通常の調理法で達する最終温度との間に大きな差があるときや食品の色・質感の変化と管理基準の相関があるときは目視による確認とすることができる。【FAO/WHO】</li> </ul>

# HACCPの7原則に関する基準

7原則	現行基準	基準A案	基準B案
改善措置の設定	モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を定めること。	モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を定めること。	
検証方法の設定	製品等の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を定めること。	HACCP計画が適切に実施されていることを確認するための手順、手続又は試験その他の評価の方法を定めること。	
記録と保存方法の設定	モニタリング、改善措置及び検証に関する事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を定めること。	モニタリング、改善措置及び検証に関する事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を定めること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>書類/記録の保管は、健康危害発生時のトレースバックに必要十分な期間でよい。（例：賞味期限の2ヶ月後まで）【EU】</li> <li>既存のHACCPガイダンスの内容を、書類の一部として活用して差し支えない。【EU】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日誌<sup>6</sup>とすることができる。【FAO/WHO】</li> </ul>

6. (参考) SFBB (Safer food, better business) : 英国食品基準庁 (Food Standards Agency) が、小規模食品事業者の食品安全管理及び食品衛生に関する規制への遵守を支援する目的で作成したもの。現在、飲食店、小売店等8種類がある。SFBBは、一般衛生管理の4C (Cross-contamination (交差汚染)、Cleaning (洗浄・清掃)、Chilling (冷蔵、冷凍) 及びCooking (調理、加熱)) をベースに、HACCPの7原則を考慮して作成されている。



# 英国における小規模事業者支援の取組（SFBB）

Safer Food Better Business (より安全な食品 より良いビジネス、SFBB)

食品基準庁（Food Standards Agency）が、小規模食品事業者の食品安全管理及び食品衛生に関する規制への遵守を支援する目的で作成

## 主な特徴

- 一般衛生管理の4C（Cross-contamination（交差汚染）、Cleaning（洗浄・清掃）、Chilling（冷蔵、冷凍）及びCooking（調理、加熱））、Management（衛生管理）及びDiary（記録様式）で構成
- HACCPの原則に基づいて作成されているが、「HACCP」又は「危害要因」の用語は使用していない
- ケータリング、小売り、保育園、老人福祉施設、インド料理店、中国料理店、大学向け教材及びケータリング（中国語版）の8種類が公表されている



Safer food, better business

Safer food, better business (SFBB) helps small businesses with food safety management procedures and food hygiene regulations.



# SFBB（ケータリング）の内容

- 小規模ケータリング事業者（レストラン、カフェ、持ち帰り食品）が対象
- ①はじめに知っておくべきこと、②SFBBの使用法、③交差汚染、④洗浄・清掃、⑤冷蔵・冷凍、⑥調理・加熱、⑦衛生管理及び⑧記録様式により構成（全72ページ）
- ③～⑦について、食品事業者がそれぞれの施設の状況を踏まえ、各事項（下表）に記載されている「安全にするための方法（Safe Method）」を確認、記入しておく必要がある
- ⑧記録様式のうち、日々の記録が必要となるのは、下表のうち、毎日の記録のみ（記録のための所要時間は約1分）


項目	内容
③交差汚染	食品取扱者の衛生、作業着、食品の区画管理（Separating foods）、食物アレルギー、物理的及び化学的汚染、そ族昆虫対策、維持管理
④洗浄・清掃	手洗い、効果的な洗浄、散らかした時の片付けと洗浄、清掃計画
⑤冷蔵・冷凍	冷蔵保存と冷蔵食品の陳列、熱い食品の冷却、解凍、冷凍
⑥調理・加熱	安全な加熱、特に注意が必要な食品、再加熱、調理後の確認、高温保存、RTE食品
⑦衛生管理	始業前と終業時の点検、定期的な確認、（妥当性の）検証、食物アレルギー情報の管理、研修と監督、消費者対応、原料供給者と受託事業者、在庫管理、製品の廃棄と回収、「安全のための方法」の作成記録
⑧記録様式	始業時点検、終業時点検、従業員教育記録、供給者リスト、連絡先リスト、清掃計画、検証記録、毎日の記録（1週間分）、4週間ごとの点検記録

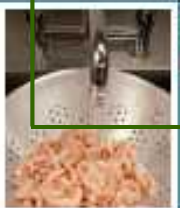


# SFBBの内容 (Chilling (冷蔵・冷凍) ①)

SAFE METHOD:  
**DEFROSTING**

Harmful bacteria can grow in food that is not defrosted properly.



SAFETY POINT	WHY?	HOW DO YOU DO THIS?
Food should be thoroughly defrosted before cooking (unless the manufacturer's instructions tell you to cook from frozen or you have a proven safe method).	If food is still frozen or partially frozen, it will take longer to cook. The outside of the food could be cooked, but the centre might not be, which means it could contain harmful bacteria.	Do you check food is thoroughly defrosted before cooking? Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> If not, what do you do?
<b>OPTIONS FOR DEFROSTING FOOD</b>		
1. Ideally, plan ahead to leave enough time and space to defrost small amounts of food in the fridge.	Putting food in the fridge will keep it at a safe temperature while it is defrosting.	Do you use this method? Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> How much time do you allow for defrosting?
2. If you cannot defrost food in the fridge, you could put it in a container and then place it under cold running water.	Cold water will help to speed up defrosting without allowing the outside of the food to get too warm. 	Do you use this method? Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Which foods do you defrost in this way?
3. Raw meat and poultry (including large joints and whole birds), should not be defrosted under cold running water unless they are in a sealed container. For more information: <a href="http://food.gov.uk/news-updates/campaigns/ampylobacter/now">food.gov.uk/news-updates/campaigns/ampylobacter/now</a>	Harmful bacteria could be spread, contaminating sinks, taps and surfaces.	How do you defrost raw meat and poultry?
4. If you use the sink to defrost some foods, make sure the sink is clean and empty. The sink should be cleaned and then disinfected after being used for defrosting.	Cold water will help speed up defrosting.	Do you use this method? Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Which foods do you defrost in this way?

Food Standards Agency | [food.gov.uk/sfb](http://food.gov.uk/sfb)

**安全にするための方法 (Safe Method) :** 解凍工程 適切に解凍が行われない場合には、有害微生物が増殖する可能性がある

「安全のポイント」の欄には、食品を安全にするための重要事項が記載されている  
例. 食品は調理前に完全に解凍すること（製造者による取扱説明書に冷凍状態から加熱するよう記載されている場合等を除く）

「なぜ？」の欄には、その「安全のポイント」がなぜ重要なのか理由が記載されている  
例. 凍ったままの状態や一部凍っている状態では、調理により長い時間が必要となる

「あなたならどうしますか？」の欄には、事業者が実施すべき事項を記入する（項目により、チェックのみの場合と事項を記入する場合がある）  
例. 食品を調理前に完全に解凍するかどうか（そうでない場合には、その方法を記入）

# SFBBの内容 (Chilling(冷蔵・冷凍) ②)

## 解凍工程 (続き)

SAFETY POINTS	WHY?	HOW DO YOU DO THIS
3. Do you could defrost food in the microwave on the 'defrost' setting.	This is a fast way to defrost food.	Do you use this method? Yes <input type="checkbox"/> Which foods do you defrost in this way? <input type="text"/>
5. If necessary you could defrost food at room temperature, follow the manufacturer's defrosting instructions. Food should be left out at room temperature for the shortest time possible. Ideally, defrost these foods in the fridge.	Foods will defrost quite quickly at room temperature, so it benefits bacteria could grow in food if it gets too warm while defrosting.	Do you use this method? Yes <input type="checkbox"/> Which foods do you defrost in this way? <input type="text"/>
7. If you have another method of defrosting, write the details here:		Which foods do you defrost in this way? <input type="text"/>

**THINK TWICE!**  
Keep meat/poultry separate from other food when it is defrosting, to prevent cross-contamination. Once food has been defrosted you should use it immediately (within one day).

CHECK IT	WHY?	HOW DO YOU DO THIS?
When you think food has defrosted, it is important to check to make sure.	The outside may look defrosted but the inside could still be frozen.	Check for ice crystals in the food using your hand or a skewer. Do you use this check? Yes <input type="checkbox"/> 
		With birds, check the joints are flexible. Do you use this check? Yes <input type="checkbox"/> 
		If you use another check, write the details here: <input type="text"/>

WHAT TO DO IF THINGS GO WRONG	HOW TO STOP THIS HAPPENING AGAIN
<ul style="list-style-type: none"> <li>If food has not fully defrosted, continue to defrost the food until no ice crystals are left. Reheat again before cooking or reheating.</li> <li>Speed up the defrosting process by using cold water or a rotisserie (see the front of this sheet).</li> <li>Use an alternative menu item. If you do not have time to defrost for longer, replace the dish with a similar dish that is ready to serve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Change your defrosting method and make it safe, e.g. defrost smaller amounts.</li> <li>Make sure you allow enough time to defrost.</li> <li>Train staff again on the safe method.</li> <li>Improve staff supervision.</li> <li>If you defrost lots of food in your business you may wish to consider creating extra fridge space or using a special defrosting cabinet.</li> </ul>

Write down what went wrong and what you did about it in your diary.

Food Standards Agency | food.gov.uk/efsa

いくつかの管理方法には「チェック」の項目があり、手順を確実に実施したことを確認するための方法が記載されている  
例. 食品を解凍できたと思ったとき、確実に解凍できていることを確認する

「問題が生じた場合どうするか」の欄には、問題に対応する際の役に立つ情報が記載されている  
例. 手又は串を用いて、食品の中の氷の結晶の有無をチェックする

「再発防止の方法」の欄には、問題の発生を防ぐための方法が記載されている  
例. 解凍工程を速めるために冷水又は電子レンジを使用する

問題が発生した場合は、記録様式にその内容及び講じた措置を記入する  
例. 解凍方法を変更し、より高い安全性を確保する(解凍時の食品の量を少なくする等)

# SFBBの内容（記録様式）

Week commencing: \_\_\_\_\_

**Monday**  
Any problems or changes – what did you do?  
[Text area]

Opening checks: [ ] Closing checks: [ ]  
Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_  
Our safe methods were followed and effectively supervised today.

**Tuesday**  
Any problems or changes – what did you do?  
[Text area]

Opening checks: [ ] Closing checks: [ ]  
Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_  
Our safe methods were followed and effectively supervised today.

**Wednesday**  
Any problems or changes – what did you do?  
[Text area]

Opening checks: [ ] Closing checks: [ ]  
Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_  
Our safe methods were followed and effectively supervised today.

**Thursday**  
Any problems or changes – what did you do?  
[Text area]

Opening checks: [ ] Closing checks: [ ]  
Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_  
Our safe methods were followed and effectively supervised today.

**Friday**  
Any problems or changes – what did you do?  
[Text area]

Opening checks: [ ] Closing checks: [ ]  
Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_  
Our safe methods were followed and effectively supervised today.

**Extra checks**  
We have performed the following extra checks this week:  
[Text area]

Name: \_\_\_\_\_ Signed: \_\_\_\_\_

Food Standards Agency | food.gov.uk/sfbb

## 記録様式（Diary）：

管理責任者は様式の曜日欄に必要事項を毎日、記入する。また、4週間ごとに過去の4週間分の記録を見返し、何らかの問題が継続的に発生していないか確認する。

週の最初の日付を記入

毎日、始業時と終業時に確認  
例、冷蔵庫の温度確認

いつもと違うことが起きたり、問題が発生した場合には、該当する日の欄に記入

全ての安全のための方法が実施された旨を毎日署名

追加の確認を行った場合（冷凍庫の清掃のように毎日実施しない事項）は、週の終わりに記入

# (参考) 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号「大規模食中毒対策等について」別添（最終改正：平成28年7月1日付け生食発0701第5号））

集団給食施設等における食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、下記を示している。

- ①原材料の受入れ及び下処理段階における管理
- ②加熱調理食品については、中心部までの加熱
- ③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止
- ④原材料及び調理後の食品の温度管理

本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用

## Ⅱ 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理
2. **加熱調理食品の加熱温度管理**
3. 二次汚染の防止
4. **原材料及び調理済み食品の温度管理**
5. その他
  - (1) 施設設備の構造
  - (2) 施設設備の管理
  - (3) 検食の保存
  - (4) 調理従事者等の衛生管理
  - (5) その他

## Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立
  - (別添1) 原材料、製品等の保存温度
  - (別添2) 標準作業書
    - ・手洗いマニュアル
    - ・器具等の洗浄・殺菌マニュアル
    - ・原材料等の保管管理マニュアル
      1. 野菜・果物
      2. 魚介類、食肉類
    - ・加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル
      1. 揚げ物
      2. 焼き物及び蒸し物
      3. 煮物及び炒め物

- (別紙)
- ・調理施設の点検表
  - ・従事者等の衛生管理点検表
  - ・原材料の取扱い等点検表
  - ・検収の記録簿
  - ・調理器具等及び使用水の点検表
  - ・調理等における点検表
  - ・食品保管時の記録簿
  - ・食品の加熱加工の記録簿
  - ・配送先の記録簿

# 大量調理施設における危害要因分析の例

原材料	メニュー	何が危険？	どう防ぐ？※
食肉	唐揚げ チキンソテー 焼き鳥	食中毒菌 (カンピロバクターなど)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心部まで加熱 (75℃1分間以上)</li> <li>・調理済品の保存温度 (&lt;10℃または&gt;65℃)</li> <li>・原材料と調理済品の交差汚染を防ぐ(手洗いの徹底、調理器具の分別、使用後の洗浄・殺菌)</li> </ul>
卵	だし巻き卵	食中毒菌 (サルモネラなど)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心部まで加熱(75℃1分間以上)</li> <li>・調理済品の保存温度 (&lt;10℃または&gt;65℃)</li> </ul>
魚介類	塩焼き 煮付け	金属異物 (釣針、器具類の破損部品など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な器具の点検</li> <li>・目視による確認</li> </ul>
	刺身	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寄生虫(アニサキスなど)</li> <li>・食中毒菌(腸炎ビブリオなど)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍(-20℃で24時間以上)または目視による虫体の除去</li> <li>・調理済品の保存温度 (&lt;10℃)</li> </ul>
生野菜	サラダ 和え物 付け合わせ	食中毒菌 (病原性大腸菌など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄殺菌(消毒液の塩素濃度とつけ置き時間を管理)</li> <li>・調理済品の保存温度 (&lt;10℃)</li> </ul>
ご飯もの・めん類	炒飯 ピラフ スパゲッティ	食中毒菌 (黄色ブドウ球菌、セレウス菌など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの徹底</li> <li>・手指の傷の確認</li> <li>・作り置きをしない</li> </ul>

※ 赤字:HACCPの考え方に基づく管理、青字:一般衛生管理



# 監視指導のあり方（案）



# HACCP義務化以降の監視指導のあり方（案）

都道府県等知事への  
・営業許可 申請時  
・営業の届出時

## 提出資料

### 申請書

- ・ 施設設備の概要（施設の図面等）
- ・ その他、条例等で定められた事項

+

- ・ 製品説明書
- ・ 製造工程図
- ・ 危害要因分析表
- ・ HACCPプラン

（食品衛生法規則 営業許可申請要領）

※施行時には、保健所による導入指導を重点的に実施する

通常の監視指導  
（食品衛生監視員の立入時）

## 食品衛生監視員による検証

### 確認する記録

- ・ CCPのモニタリング記録
- ・ 改善措置の記録

## HACCPプランの変更時

### 提出資料

- ・ 製造工程図
- ・ （危害要因分析表）
- ・ HACCPプラン

営業許可の更新申請時

## 提出資料

- ・ 製造工程図
- ・ （危害要因分析表）
- ・ HACCPプラン
- ・ CCPのモニタリング記録
- ・ 改善措置の記録

# 基準 B 向け 衛生管理計画策定のための 手引書の検討





# 基準 B 向け「衛生管理計画策定のための手引書」検討の仕組（案）

- 厚生労働省において、基準 B で求められる衛生管理計画を策定するための、分野横断的なガイダンスを作成。
- 各食品業界団体において、このガイダンスを参考に、事業者の実態・現状を踏まえつつ、個別食品ごとの手引書を作成。厚生労働省はこの内容をレビューした上で公表、都道府県に通知。
- 各事業者は、手引書の内容を取り入れ、自らの衛生管理計画を策定する。

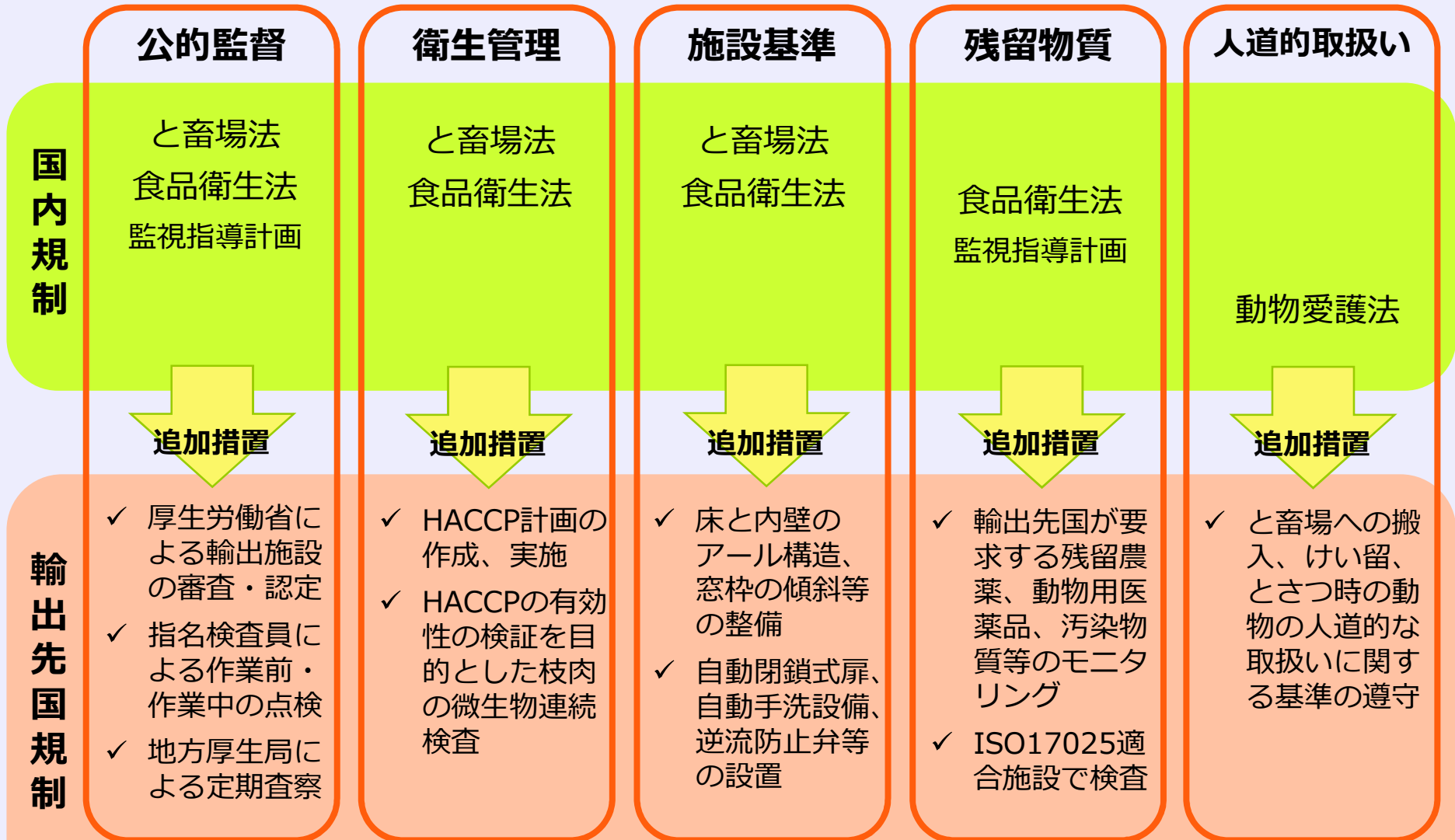
## 手引書の構成（案）

- 一般衛生管理のポイント（管理運営基準をベースに解説）
- 個別食品ごとの製品説明書・製造フロー図の例示集
- 各原材料、製造工程に伴う危害要因及びその管理措置・管理基準の例示集
- HACCPプランの例示集
- 検証方法の例示集
- 記録様式集
  - 一般衛生管理チェック表（従業員の衛生、原材料の受入、使用水・廃棄物管理、ペストコントロール等）
  - CCPモニタリングチェック表
  - 改善措置の記録表 など

# 輸出及び輸入の現状



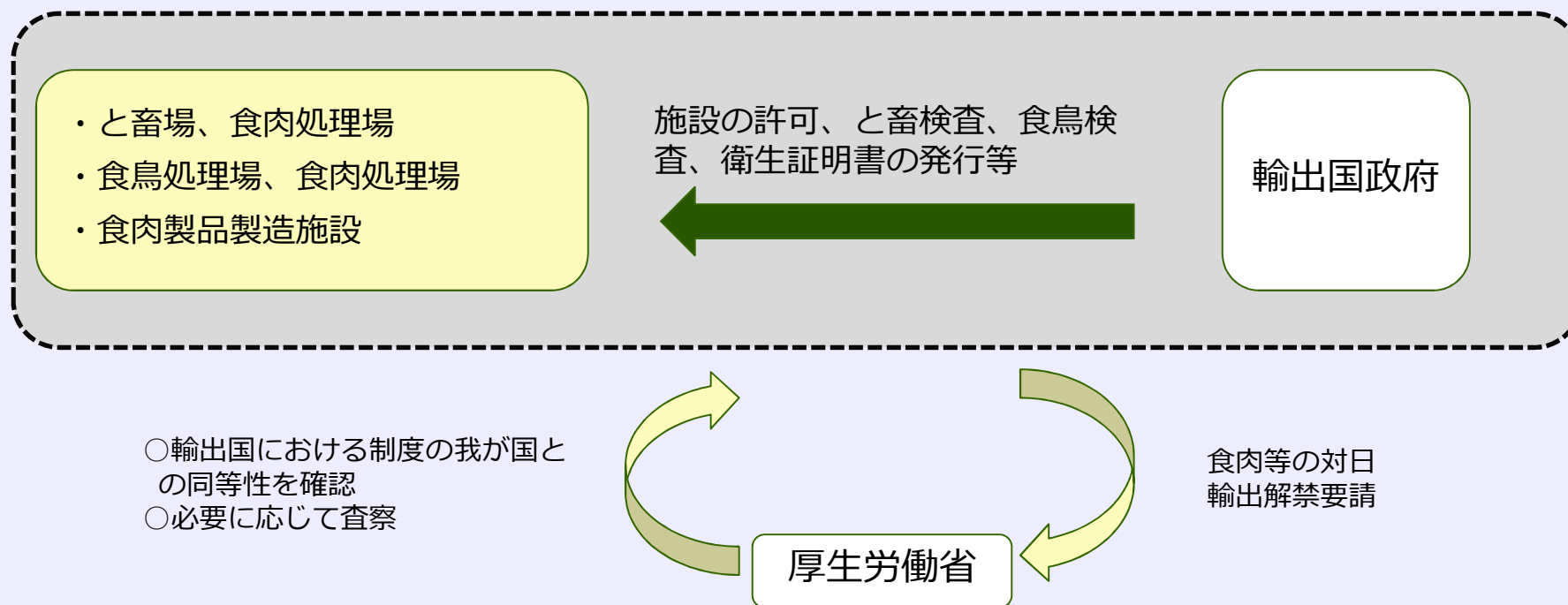
# 輸出先国規制との同等性確保のための追加措置（米国向け牛肉）



上記の他、輸出先国当局による定期査察、輸入港におけるサンプリング検査など

## ■ 食肉処理に係る輸出国制度の評価の現状

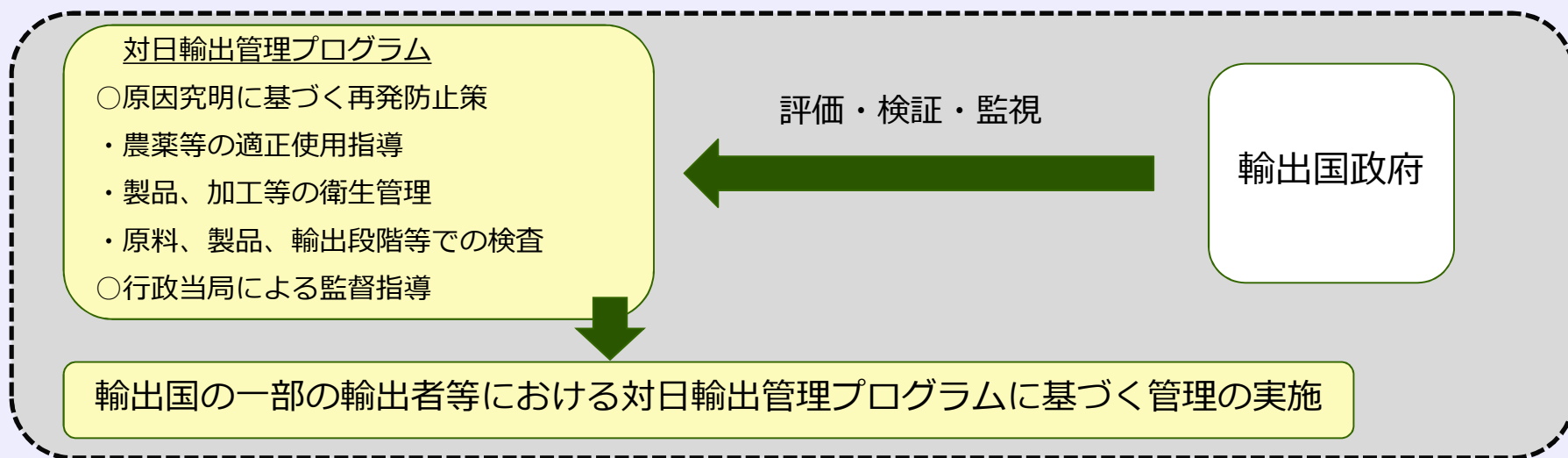
- 食肉等の輸入時には、食品衛生法第9条第2項に基づき、輸出国政府が発行した衛生証明書により、疾病にかかっていないことやとさつ、解体等の処理が、我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に行われたことを確認。
- 輸出国におけるとさつ、解体等の処理に係る基準の我が国との同等性については、輸出国から提出された関係法令により事前に確認。



- 輸出国におけるとさつ、解体等の処理に係る基準が我が国と同等以上であることを確認
- 適切と判断した場合、当該輸出国からの衛生証明書を受入

## ■ 輸入食品に係る輸出国制度の評価の現状

- 複数の食品衛生法違反があり、法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等について、輸入の都度の検査命令を実施している。
- 輸出国において対日輸出管理プログラムが作成され、法違反の輸入食品等が我が国に輸出されるおそれがないと認められる場合、輸入時の検査命令を免除している。



- 対日輸出管理プログラムの実施状況の確認
- 必要に応じて査察

厚生労働省

一部免除要請  
(施設リストの提出)

- 対日輸出管理プログラムが適切であり、検査実績等からその効果が確認された場合、リストに登録された輸出者等については、輸入時の検査命令を免除
- 輸出国全体にて対日輸出管理プログラムの遵守が可能と認められる場合、輸入時の検査命令を解除することもありうる。

# 業者のHACCP導入に関する ハードルの具体例



# 事業者のHACCP導入に関するハードルの具体例

業種	ハードルと感じていること	HACCPの問題か
卵	事業者のコスト負担が大きいが、それを価格には反映できない。	○
	人材不足。時間的な余裕がない。	○
	ハードルが高い。	○
	他の安全管理の取組で十分なので、必要性を感じない。輸出もない。	△
食肉製品	施設・設備に多額の資金が必要（初期投資がかかる）。投資コストの回収が困難。	×
	導入したあとの運用コスト（人的コスト等）が大きい。	○
	指導できる人材が社内にはいない。十分な研修を行う余裕がない。	○
	HACCPの手順が複雑。	○
	導入までの手続きが複雑。	○
集団給食	集団給食の実態にそぐわない。メニューが毎日変わるので、重要管理点等の危害要因分析が難しい。	○
	設備投資費用が負担になる。	×
	人材不足	○
	自社の設備ではなく、クライアントの施設を使用することが多いことから、クライアントの理解や協力が必要。	○
惣菜	汚染・清浄区域の区分けができない。	○
	従業員教育が不足している。経営者が独学で勉強するしかない。	○
	危害分析等をするための食品の加工等の知識や経験が不足している。どのようなデータを示せばよいのかわからない。	○
弁当	導入には相応の費用が必要。	△
	用語がわかりにくい。	○
	指導者が不足している。	○

# 第3回～第5回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会「事業者ヒアリング」で出された意見に対する対応の方向性案



# 事業者ヒアリングで出された意見に対する対応の方向性案①

課題		提案業界	対応の方向性案
新制度の要求事項	実施可能な制度の策定とステップアップできる仕組みの構築 不完全な（7原則12手順のレベルに達していない）HACCPに対する保健所の指導のあり方の整理	レトルト、清涼飲料水、水産加工、食肉、食鳥肉	「HACCPの制度化の考え方案」
	国際的なHACCPと比較した際、信頼を損なわないHACCPの新制度の策定	清涼飲料水、冷凍食品	
	制度化するにあたり、どういった内容をどこまで実施すればHACCPを実施していると言えるかを明示	レトルト、食鳥肉	
	検証や内部監査、外部監査によるレベルの維持が必要	冷凍食品、食肉、食鳥肉	
	既存の取扱い通知との整合性の確保	卵、給食、弁当	
	現行のHACCP導入型基準との整合性の確保	食肉	
	猶予期間の設定、罰則の有無	冷凍食品、卵、食肉製品	

# 事業者ヒアリングで出された意見に対する対応の方向性案②

課題		提案業界	対応の方向性案
他の制度との関係	FSSC22000及びSQF等の要求事項と制度化の内容との関係の整理	清涼飲料	FSSC22000、ISO22000、JFSで要求されているHACCPの内容は、Codexのガイドラインで示されているHACCPである
	JFS規格との連動・連携	清涼飲料	
	多様なHACCP認定制度の統一化	水産加工、食肉製品	
	輸出先国の規制と制度化の内容との関係の整理	清涼飲料	
マル総との関係	総合衛生管理製造過程承認制度と新制度とが矛盾がないよう整理	乳、清涼飲料	総合衛生管理製造過程承認制度における一般衛生管理の検証について見直す
食品衛生監視員等による技術支援	保健所・食肉衛生検査所による指導・導入支援	食肉、食鳥肉、弁当	平成26年から食品衛生監視員を対象とした指導者養成のための研修会を厚生労働省で実施。本年度も全国6ブロックで上半期はHACCP導入に関して、下半期はHACCP検証に関して、計14回開催する予定。業界や食品ごとの特徴に合わせた研修会を実施するためには、業界団体の協力が必要。
	業界や食品ごとの特徴に合わせた指導ができるよう食品衛生監視員の資質向上	レトルト食品、清涼飲料	

# 事業者ヒアリングで出された意見に対する対応の方向性案③

課題		提案業界	対応の方向性案
人材とコスト	事業者のHACCPに対する心理的ハードルに対する対応	乳	「業者のHACCP導入に関する心理的ハードルの具体例」
	HACCPを実施するために必要な人材確保の問題	乳、水産加工	
	HACCPを実施するために実質的にどの程度の資金が必要なのかを整理。係った費用が本当にHACCPの実施に必要な費用なのか確認	乳、水産加工	
その他	HACCP関連用語の整理	清涼飲料、レトルト食品、弁当	第2回検討会資料「HACCPに関する用語の整理」について、業界団体から意見を聴取
	標準的なテキスト、簡易版マニュアルの作成	レトルト食品、冷凍食品	厚生労働省で作成した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」の充実
	危害要因分析のためのデータや基準の提示	惣菜	
	HACCPを知らない中小零細企業に対する情報発信や普及を推進	水産加工、清涼飲料、弁当、給食	普及策を継続して実施 「HACCP普及のための具体的な施策」
	事業者向けの研修の充実	食肉製品、弁当	第2回検討会資料「食品事業者を対象としたHACCP研修（農林水産省補助事業）」