

HACCP義務化とはということ！

HACCPメルマガ96号 補足資料

1.1 日本のHACCP導入のおさらい

(1) 1996年厚労省HACCP普及推進のため食品衛生法に「総合衛生管理製造過程」承認制度を開始した

HACCPはソフト手法であり、食品企業が自社に合った内容で導入すべきもの
→ 導入は任意となっている

1

・食品衛生法(第13条総合衛生管理製造過程の承認制度)で定められている食品

1. 乳 (牛乳、山羊乳、脱脂乳、加工乳)
2. 乳製品 (クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、脱脂粉乳、発酵乳、乳酸飲料水、乳飲料)
3. 清涼飲料水 (ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料、原料用果実、その他の清涼飲料水)
4. 食肉製品 (乾燥食肉、非加熱食肉、特定加熱食肉、包装後加熱食肉、加熱後包装食肉、その他の食肉)
5. 魚肉練り製品 (魚肉すり身、魚肉ハンバーグ、(鯨肉ほか略))
6. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、瓶詰、汁物食品)

2

(2) 1998年(平成10年)食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法公布
厚労省・農水省共同起案

→ 6業種に限らず全ての食品製造業等にHACCP導入を普及する事となった。
5年間時限律法でその後平成25年に延長

(3) 2013年6月(H25年) HACCP支援法が2023年6月末までに10年間延長された

→ 従来5年間の時限律法が、これ以上は延長しないことで、国会の承認を得たもよう

3

(4) 2014年5月(H26年)に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」通達が発行

→ 自治体の条例をHACCPの義務化を見据えつつ2015年4月までに条例をHACCP管理を取入れた基準に改正すること

(5) 2023年6月(H35年) までにはHACCPは全食品企業に普及する様に国会で、厚労省・農水省が約束(推測)

→ 義務化をしなければならない

4

(6) 最近では、2020年の東京オリンピックまでに義務化を実施する方向(新聞報道)

→ 全業種に義務化する見込み
(1人～小規模食品企業も、厨房施設も含む)

(7) 2015年厚労省HACCP普及推進委員会が義務化に向けて報告書を公表、チャレンジ事業開始

→ HACCPは「自分で導入したと思えば、導入したことになる」を明確にした

5

1.2 HACCP義務化とはどのようなこと

1.2.1 義務化に向けた厚労省の考え方

・2015年7月 厚労省「HACCP普及中央協議会」

参加者: 自治体各地域代表、各地方厚生局担当者
HACCP支援法認定団体

-
- ・義務化に対応するのは各自治体
 - ・殆どの食品企業は義務化の対象となる
 - ・HACCP手法による衛生管理が出来ていないと営業出来ない
 - ・HACCPは自社が導入していると判断したら、それがHACCP導入したことになる(自主認証)
 - ・第三者認証は必要なし

6

HACCP義務化とはということ！

HACCPメルマガ96号 補足資料

- ・2015年11月 厚労省インターネットHPで「HACCPチャレンジ事業者」を公表開始
- ⇒ 公表されているHACCP導入チェックリストにより、自社でチェックを行い、全て合致したならHACCPチャレンジ事業者の資格がある。
- 厚労省へ登録し、チャレンジ事業者=HACCP導入者となる。

7

1.2.2 義務化の背景

- (1) HACCP普及が遅れている
- (2) 食中毒はなかなか減少しない。
また、異物混入等の製品回収が多い
- (3) 食品業界の環境から要求されてきている

8

(1) HACCP普及が遅れている

- ・食品製造企業のHACCP導入の状況が遅々として普及せず。
- ⇒ H24年度HACCP普及状況（農水省調査）
- 中小規模企業（販売金額1億～50億） 27%
- 大手企業（50億円～100億円） 80%
- （100億円以上） 84%
- ⇒ 日本の食品企業の殆どはHACCPを導入していない
- ⇒ 日本の食品を輸出するにはHACCP導入が必達
- ⇒ 海外から観光等で入国して来る外国人対応が出来ていない

9

なぜHACCPが普及しないのか



10

①.HACCPシステム導入には金がかかる

- ⇒ これは「誤り」である
- ・HACCPシステムはソフトであり、本来はそれほど費用が掛るものではない
- ・低コストHACCPが主流となっている

・なぜ費用が掛るか

- ・HACCPシステム導入の前提条件プログラム(Prerequisite Program)が未完成で、その整備に費用が掛る
- 前提条件プログラムとは本来食品関連企業が完成していなければならない必要項目である

11

②.HACCPは難しいから一般的ではない

- ⇒ これは「誤り」である
- i. HACCPは常識的なことであり、難しいという先入観により、修学せず誰か他人しか知らない
- ⇒ 仕事に携わっている作業者の常識で出来る
- 関係者全員が熟知していることが導入要件
- ii. 担当が必要と思っても幹部や従業員が理解しない
- ⇒ ①.HACCPシステムについてオーナー、幹部が積極的に研修を受ける、正しい知識を修得する
- ②.HACCPシステムのメリットを考える
- ③.自社（規模）に合ったシステムを構築する
- ④.HACCPリーダーの人材を探して教育する
- 関係者全員に修得させる
- ⑤.目標を持ってHACCPシステム導入を図る
- ⑥.自社の新年度の活動目標として導入を図るなど

12

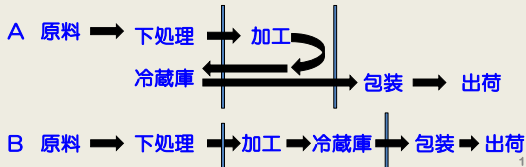
HACCP義務化とはということ！

HACCPメルマガ96号 補足資料

③.HACCPを導入しても利益に繋がらない

⇒これは「誤り」である

- i.HACCPが利益を生む
 - ア.動線一つ取っても安全な動線は効率的になる
 - イ.不良品の発生が減少する
 - エ.予め危害を想定し、原因・改善策を準備する
 - ウ.消費者・取引先の企業の信頼が高まる
 - エ.製造数量の増加



13

中小食品企業のHACCP普及障害点

- 1.企業トップや従業員が無関心
- 2.支援する周囲の関連業者がHACCPを知らない
- 3.前述の誤った観念がある
- 4.HACCPを推進する人材がない・確保が困難
- 5.改善しようにも業者が理解していない

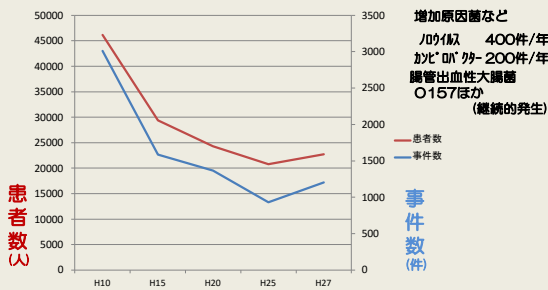
解決策 →

- ・HACCPについて正しく理解する社内教育する。
- ・社外からアドバイスをもらう

14

(2)-① 食中毒は依然として発生している

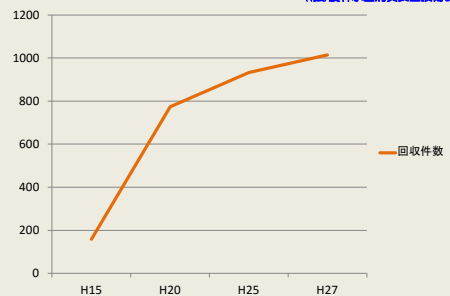
食中毒発生件数 (厚生労働省資料)



15

(2)-② 食品の自主回収件数は増加している

回収件数 ((30)農林水産消費安全技術センター資料)



16

(3) 食品業界の環境から要求されてきている

- ① TPP等食品のグローバル化が進み、食品の輸出入が活発化され、各国共通の食品安全管理としてHACCPが重要視されて来ている。

⇒日本は各国に比べHACCP導入が遅れていて、競争にならない
 観光立国としても海外旅行者への対応にも影響する

17

- ② 日本から各国に食品を輸出する場合はHACCP導入が義務づけられて来た
 特に近年はそれが顕著になっている(TPP等)
 ⇒アメリカ(FDA強化法など)、EUほか

- ③ 最近では日本が輸入する場合は、HACCP手法を導入している企業の食品は検査が免除などの状況が考えられている

⇒日本企業の国内での競争力が弱まる

18

HACCP義務化とはということ！

HACCPメルマガ96号 補足資料

④主な食品安全に関する強化

・2011年 米国食品安全強化法成立

FDA (Food and Drug Administration)
食品医薬局の権限強化

- *食品施設に対し食品危害の評価とリスクに応じた予防的管理措置の実施計画の策定を義務づけ
- *意図的な食品汚染の防止
- *輸入食品に対する規制強化などの抜本改正

・2011年 日本でFSSC認証開始

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
国際食品安全にFAP (GFSI) が制定したベンチマーク承認規格

19

⑤各国のHACCP普及の状況 (出典:山本茂貴 東海大教授)

・米国

- ⇒1997年より、州を越えて取引される水産食品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、HACCP義務付け
- ⇒2011年「食品安全強化法」
国内消費の食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設をFDAに登録、更新を義務付け
対象施設はHACCP概念の措置の計画・実行を義務付け

20

・EU

- ⇒2004年より、一次生産を除く全食品の生産、加工流通事業者に対しHACCP概念の衛生管理義務付け
- ⇒中小企業や地域における伝統的な製法等に対してHACCP要件の「柔軟性」(Flexibility)が認められている

・カナダ

- ⇒1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について順次HACCP義務付け

21

・オーストラリア

- ⇒1992年より、輸出向け乳、乳製品、水産製品、食肉食肉製品について順次、HACCP義務付け

・韓国

- ⇒2012年より、魚肉加工品(蒲鉾類)、冷凍水産食品、冷凍食品(ピザ類、饅頭類、麺類)、氷菓子、非加熱飲料、肉類食品、キムチ類(白菜キムチ)について順次、HACCPを義務付け

・台湾

- ⇒2003年より、水産製品、食肉製品、乳加工品について順次、HACCP義務付け

22

⑥食品企業を取り巻くその他の環境

- ・食品業界の環境として
 - 「食文化の多様化」
 - 「冷凍食品等の保存食の普及」
 - 「ケータリング等の食品配送需要の増大」
- ・日本が今後の発展の柱として
観光と並び食文化が期待されている
- ・食のグローバル化、特に輸出増強は官民あげての課題となっている。特に農産漁村の6次産業化対策として品質強化が重要

23