

HACCP義務化への対応

HACCPメルマガ98号 補足資料

IV.HACCP義務化への対応

1. 組織的に実施するポイント

- ①.HACCPを全員が理解する
- ②.出来るだけ早く実行する
- ③.導入したHACCPをチェックし改善する

2. 設備的に実施するポイント

- ①.清浄度区分の明確化を徹底する
- ②.清潔ゾーンのハード・ソフトの充実
- ③.人・物・空気の動線の確立
- ④.異物混入対策の徹底

1

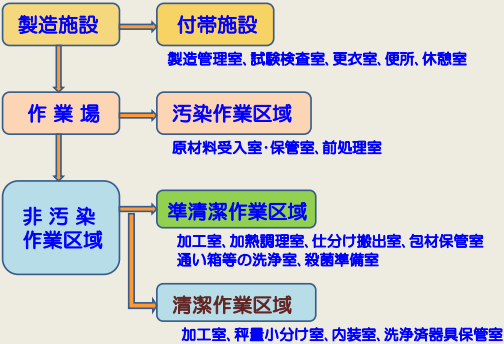
2.設備的に実施するポイント

清浄度区分の明確化を徹底する

- 1.清浄度区分
 - ・清潔ゾーン
 - ・準清潔ゾーン（準清潔ゾーンA）
 - ・汚染ゾーン（準清潔ゾーンB）
 - ・一般ゾーン
- 2.清浄度区分ごとに表示をする
- 3.清浄度区分ごとに作業服などを明確にする
- 4.清浄度区分ごとに設備、環境を整える

2

清浄度区分の例



3

清潔ゾーンのハード・ソフトを充実するには

- ①.建物構造・施設・設備を基準にあったものに整える
- ②.室内の空気を清浄化する、陽圧化する
- ③.作業をする服装を整える
- ④.製造記録や指図書を作成や保管を適正に確実に実施する
- ⑤.計画性を持って改善を実施して行く

4

人・物・空気の動線を確立するには

- ①.現状を測定し実態を把握する
- ②.人は清浄度の高い方⇒低い方へ
- ③.製品は清浄度の低い方⇒高い方へ
製品は加工するごとに清浄度が高くなる
製品は移動する時に清浄度に応じた対策を講じる
- ④.廃棄物は高い方⇒低い方へ
- ⑤.空気は清浄度の高い⇒低い方へ
- ⑥.以上の原則に合わない個所を改善する

5

異物混入対策を徹底するには

- ①.混入原因となる物を清潔ゾーンに持ち込まない
- ②.混入内容を把握し、対策を講じる
室内で捕獲されている虫や、落下している毛髪の数や服装の状況から、相当数の混入危険が想定される

6

HACCP義務化への対応

HACCPメルマガ98号 補足資料

当会がHACCP義務化への取り組んでいること

- 1.空間汚染の解決
- 2.リテールHACCPの対策推進

7

(参考) 臨時措置法「食品の製造過程の管理の高度化に関する促進承認」(いわゆるHACCP支援法)の概要

The diagram shows the process of HACCP support. It starts with '株式会社政策金融公庫' (Japan Policy Finance Corporation) providing '融資' (financing) to '食品衛生法' (Food Sanitation Act). An '申請' (application) is submitted to '指定認定機関' (Designated Approval Body), which then issues '高度化認定申請' (Advanced Approval Application) and '認定' (approval) to '22団体' (22 organizations). The central focus is '食品衛生法' (Food Sanitation Act), which states '第13条で定められている食品に限らず全ての食料品製造加工' (Not limited to food specified in Article 13, but all food product manufacturing/processing) and '(薬事法に規定するものは除く)' (excluding those specified in the Pharmaceutical Act). Below this, it notes '高度化を図るための施設の整備' (Facility improvement for advanced management).

8

(参考) HACCPと各安全管理システムの関係

The diagram shows the relationship between HACCP and other safety systems. It features five overlapping circles: '食衛法13条総合衛生管理製造過程' (Food Sanitation Act 13 Article Comprehensive Hygiene Management Manufacturing Process) at the top, 'ISO22000ほかグローバル認証 (ISO7ネグ マト)' (ISO22000 and other global certifications) on the left, 'HACCP手法' (HACCP method) in the center, 'HACCP支援法 (一般的衛生管理設備も対象)' (HACCP support law, including general hygiene management equipment) on the right, and '国内各種認証 (一般的衛生管理重視)' (Domestic various certifications, emphasizing general hygiene management) at the bottom. 'FDA強化法 (意図する食品の汚染防止)' (FDA strengthening law, preventing contamination of intended food) is also shown overlapping with HACCP.

9

おわりに

- ① 消費者は食の安全・安心を求めています
- ② 食の環境変化が急速に進んでいます
- ③ 全てのグローバル化が、世界共通の食品安全管理手法のHACCP導入を促しています
- ④ 正しくHACCP手法を理解して、応用出来る企業が発展して行きます

10

「語句の意味」

- I. GMP (Good Manufacturing Practice) 適正製造規範
- II. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point system) 危害分析・重要管理点方式 食品衛生法では総合衛生管理製造過程としている
- III. ISO (International Organization Standardization) 国際標準機構
- IV. PP (Prerequisite Program) (ISOではPRP) 一般製造衛生管理
- V. 5S (整理・整頓・清掃・清潔・しつけ) 一般的衛生管理の従業員行動規範と言えるもの 小集団活動の目標として使われる
- VI. FSSC (Food Safety System Certification) ISO22000+PAS220 (英国規格協会の開発規格)
- VII. SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) 衛生標準作業手順

11