

# HACCP制度化と 自主衛生管理のあり方



NPO HACCP実践研究会  
幹事  
技術士（農業部門）  
子林 勝義

1

## 本日の内容

1. HACCP(ハツップ)に沿った衛生管理の制度化とは
  - 1-1. 食品衛生法一部改正の概要
  - 1-2. HACCP制度化の目的と背景
  - 1-3. HACCP制度化までの流れ
  - 1-4. HACCPに沿った衛生管理の制度化
  - 1-5. 公衆衛生上必要な措置基準
2. 営業者の自主衛生管理のあり方
  - 2-1. 営業者の実施すること
  - 2-2. HACCPに沿った衛生管理導入のための手引書
  - 2-3. HACCPのおさらい（導入の効果）
3. HACCPの導入と第三者認証状況
  - 3-1. HACCPの導入状況
  - 3-2. 保健所による監視指導や罰則等について
  - 3-3. 第三者認証の取得状況

2

## 1. HACCP(ハツップ)に沿った衛生管理の制度化とは 1-1. 食品衛生法の一部改正の概要

(平成30年6月13日公布)

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

### 2. HACCP(ハツップ)に沿った衛生管理の制度化

原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理をする。

衛生管理計画として、公衆衛生上必要な措置の基準を省令にHACCP制度化の規定として盛り込んだ

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

2. は公布の日から2年後に施行。更に1年の経過措置期間を経た令和3年6月1日本格施行

## 1-2. HACCP制度化の目的と背景

### 1) 国際標準化

- CODEX、ISO22000、GFSI、GSSI、・・・
- 米国食品安全法（FSMA）
- 欧州委員会規則（EU）

⇒ HACCPはグローバルスタンダード！！

- 輸出要件としてのHACCP（成長戦略における輸出促進）

2021年に農林水産物・食品の輸出額1億円突破  
2025年輸出額2兆円、2030年に5兆円の実現を目指す

- 我が国の食品安全の国内外へのアピール

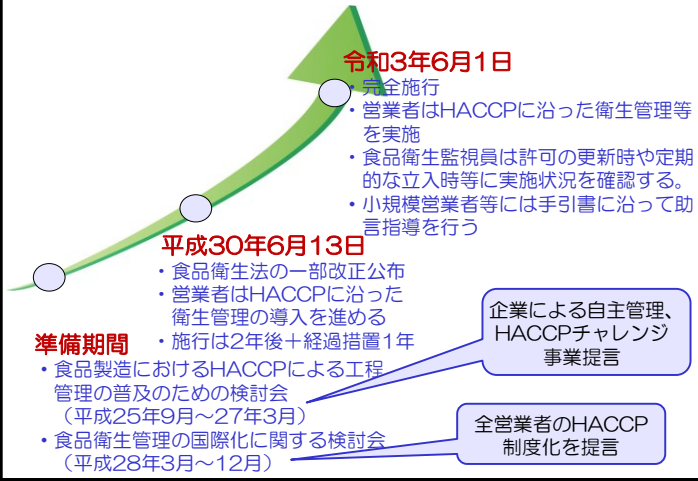
近年の食品流通、人的交流(移動)の更なる国際化、  
東京オリンピック・パラリンピックの開催

### 2) 国内平準化

- 国内の食品の安全性の更なる向上  
近年下げ止まりの食中毒の発生状況、増える異物混入
- 自治体ごとに異なる施設基準や衛生管理基準
- 営業許可・届出制度等の見直し

4

### 1-3. HACCP制度化までの流れ



### 1-4. HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が、 <b>衛生管理計画</b> を作成することで、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化される	
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 <b>(HACCPに基づく衛生管理)</b>	取り扱う食品の特性等に応じた取組 <b>(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)</b>
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、計画を作成し、管理を行う。 【対象事業者】 ◆ 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】 ◆ 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）】	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。 【対象事業者】 ◆ 小規模な業者等
厚生省HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化から抜粋 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf</a>	

### 1-5. 公衆衛生上必要な措置基準

基準	対象	衛生管理計画	
		衛生管理計画	HACCPの扱い
HACCPに基づく衛生管理	食品従事者が50人以上の施設	一般衛生管理 + HACCPプラン	Codexガイドラインで示されたHACCP7原則によるHACCPプランを作成（原則1～7） ・危害要因分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録と保存方法の設定
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	小規模事業者 飲食店等	業界別手引書に沿って作成	食品の特性や営業規模に応じて簡略化されたアプローチによる。 ・危害要因分析 ・管理措置の決定 ・必要に応じCCP・CL設定 ・記録作成・保管 弾力的な運用とする

### 食品衛生法第51条 公衆衛生上必要な措置基準

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する <b>基準を定めるものとする</b>	
<b>①厚生労働大臣の定める基準</b>	食品衛生法施行規則第66条の2
一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他 <b>一般的な衛生管理に関すること</b> 。	<b>一般衛生管理</b> の基準（別表17）
二 食品衛生上の危害の発生を防止するために <b>特に重要な工程を管理するための取組</b> に関すること。	特に重要な工程を管理するための取組（ <b>HACCPの取組</b> ）別表18）
<b>② 業者</b> は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。	<b>衛生管理計画</b> の作成と周知徹底 <b>手順書</b> を必要に応じて作成 衛生管理の <b>実施状況の記録と保存</b> 衛生管理計画、手順書の <b>検証と見直し</b> （小規模業者等は、計画作成や記録・保存を簡略化できる）
<b>③ 都道府県知事等</b> は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、 <b>条例で必要な規定を定めることができる</b> 。	<b>国内平準化</b>

■衛生管理の基準の変化ポイント		
	改正前	改正後 (令和3年6月1日施行)
食品衛生責任者	営業許可施設のみ設置	営業許可及び届出施設に設置
管理運営基準	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)を参考に自治体で作成 ⇒従来型基準 HACCP導入型基準の選択制	食品衛生施行規則 第66条の2別表17, 18(食品営業施設の衛生管理に関する基準)により、共通の基準で管理することとなった。 ⇒一般衛生管理基準 + HACCPに沿った衛生管理基準 ・HPに基づいた衛生管理 ・HPの考え方を取り入れた衛生管理
施設基準	自治体で作成し、各保健所はその基準を元にした食品衛生管監視票に従って実施	食品衛生施行規則 第66条の7別表第19, 20, 21(施設の参酌基準)により、基本的にこの共通の基準により監視することになった。

■一般的な衛生管理に関する基準	
食品衛生施行規則 第66条の2別表17(食品営業施設の衛生管理に関する基準)	
一般的な衛生管理に関する基準	
1. 食品衛生責任者等の選任 食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関する事	8. 検査の実施 弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検査の実施に関する事
2. 施設の衛生管理 施設の清掃、消毒、清潔保持等に関する事	9. 情報の提供 製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関する事
3. 設備等の衛生管理 機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関する事	10. 回収・廃棄 製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関する事
4. 使用水等の管理 水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関する事	11. 運搬 車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関する事
5. ねずみ及び昆虫対策 年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関する事	12. 販売 適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関する事
6. 廃棄物及び排水の取扱い 廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関する事	13. 教育訓練 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関する事
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断(病院の受診、食品を取り扱う作業の中止)、従事者の服装・手洗い等に関する事	14. その他 仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関する事

厚生省HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化から抜粋(次頁も同様)  
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf

■HACCPに沿った衛生管理に関する基準	
食品衛生施行規則 第66条の2別表18(食品営業施設の衛生管理に関する基準)	
HACCPに沿った衛生管理に関する基準	
1. 危害要因の分析 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を生じさせる要因(危害要因)の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置(管理措置)を定めること。	
2. 重要管理点の決定 1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。	
3. 管理基準の設定 個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準(管理基準)を設定すること。	
4. モニタリング方法の設定 重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認(モニタリング)をするための方法を設定すること。	
5. 改善措置の設定 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。	
6. 検証方法の設定 1. ～5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。	
7. 記録の作成 営業の規模や業態に応じて、1. ～6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。	
8. 小規模営業者等への強力的運用 ※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能	

1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容  
12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

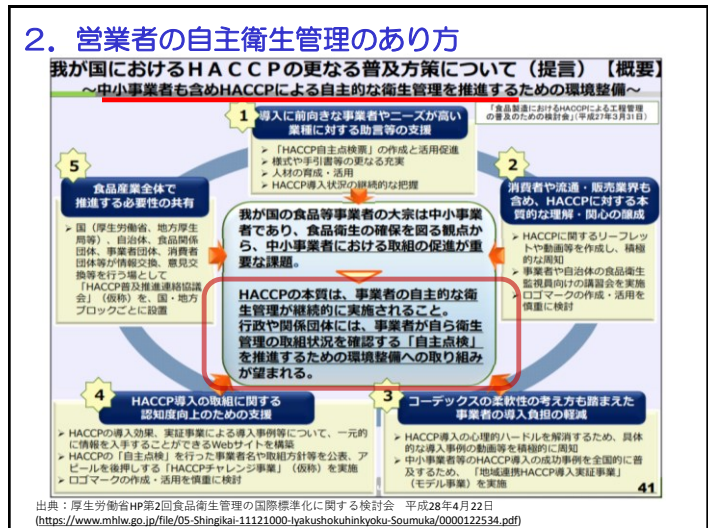
食品衛生法第54条 施設基準(参酌基準)		
都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。		
食品衛生法施行規則第66条の7		
施設基準(参酌基準)	共通事項	別表19
	業種別基準	別表20
	生食用食肉取扱施設	別表21
	ふぐ取扱施設	

食品衛生法施行規則第66条の7	
共通基準 (別表19)	一 施設の構造、設備、広さ
	二 区画、施設設備、配置、経路
	三 施設の構造及び設備
	イ 汚染防止構造・設備                    ・ ・ ・ ・ ソ
	四 機械器具
業種別基準 (別表20)	一 飲食店営業                    ・ ・ ・ ・ ・ 三十 添加物製造業
	(別表21)
業種別基準 (別表21)	一 生食用食肉取扱施設
	二 心ぐ取扱施設
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           総ての衛生規範は廃止された(R3.6.1)         </div>	

## 斟酌基準と参酌基準

<b>斟酌基準</b>	規定された従うべき基準に照らし、良いところをとること。
<p>条例に営業者が従うべき施設の基準を規定しているが、そのままでは適用できない営業形態である場合等は、実態に応じた基準とするため、適用可能な基準のみ適用させること。※臨時営業等は条例の施設基準を斟酌し要綱に規定している</p>	
<b>参酌基準</b>	省令で定める基準を参酌して条例に規定するもので、十分参照しなければならない基準のこと。
<p>平成30年の食品衛生法の改正に伴い、厚生労働省は自治体が条例で規定する施設基準について、省令で示す基準を参酌して条例に定めることを示した。各自治体は、地域の実情に応じて十分参酌した結果、客観的に示せる合理的な理由があれば、示された基準と異なる内容を規定できる。</p>	

14  
元中央区食品衛生監視員 小暮 実氏作成



## 2-1. 営業者が実施すること

基準	対象
HACCPに基づく衛生管理（営業者が実施すること）	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 「<b>一般的な衛生管理</b>」及び「<b>HACCPに沿った衛生管理</b>」に関する基準に基づき<b>衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底</b>を図る</li> <li>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<b>手順書を作成</b>する</li> <li>③ 衛生管理の実施状況を<b>記録し、保存</b>する</li> <li>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）<b>検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す</b></li> </ol>
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模営業者等が実施すること）	<ol style="list-style-type: none"> <li>① <b>手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、</b></li> <li>② 手引書のひな形を利用して、<b>衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、</b></li> <li>③ その内容を<b>従業員に周知し、</b></li> <li>④ 手引書の記録様式を利用して、<b>衛生管理の実施状況を記録し、</b></li> <li>⑤ 手引書で推奨された期間、<b>記録を保存し、</b></li> <li>⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて<b>衛生管理計画や手順書の内容を見直す</b></li> </ol>

弾力的運用

## 2-2. HACCPに沿った衛生管理導入のための手引書

### (1) HACCP導入のための手引書

業界団体による手引書

(2) HACCPに基づく衛生管理のための手引書

(3) 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/0000098735.html>

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00002.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

## 2-3. HACCPのおさらい（導入の効果）

### HACCPの主な特長

手順1	HACCPチームを編成する	<ol style="list-style-type: none"> <li>各工程であらかじめ<b>危害を予測し、科学的根拠に基づき、その危害を無くしたり、許容レベルまで確実に下げることができ、安全性を向上</b>できる</li> <li>工程の明確化で、責任分担、管理事項がはっきりし、作業の<b>標準化、見える化</b>ができる（ムダ・ムラ・ムリ、KKDの排除）</li> <li>ムリのない動線となることで<b>生産性が向上</b>する</li> <li>清掃時間が短縮し、<b>生産性が向上</b>する</li> <li>標準化により<b>製品品質が安定し不良品が減少</b>する</li> <li>CCPを<b>継続的に監視・記録</b>するので、異常を発見したらすぐに対策し解決でき、<b>原因究明</b>もしやす</li> <li><b>記録</b>により、経緯を追跡でき、不良等<b>原因追究</b>しやすくなる</li> <li>記録を重視するシステムであり、消費者など<b>外部に根拠あるアピール</b>ができる</li> <li>活動を通じて<b>従業員の衛生管理意識が向上</b>する</li> </ol>
手順2	製品を記述する	
手順3	常関する用語を記述する	
手順4	フローグラムを作成する	
手順5	フローグラムの現場確認	
手順6 手順1	危害分析をやる	
手順7 手順2	CCPを決定する	
手順8 手順3	各CCPに対する管理基準を設定する	
手順9 手順4	各CCPに対するモニタリングラムを設定する	
手順10 手順5	改善措置を設定する	
手順11 手順6	検取手順を設定する	
手順12 手順7	文書化および記録保持を設定する	

図1参考

### HACCP導入で得られるもの

キーワード：  
見える化、標準化、風土改革（従業員モラル向上）

HACCP導入

- 従業員への衛生意識の向上
- 製品品質の向上
- 事故の減少
- 不良品削減
- 生産性向上
- 不具合が生じた場合の対応の迅速化
- 社外への衛生管理のアピール

事業活動に好影響を与える効果を実感できる

風土が変わるもうかりませ！

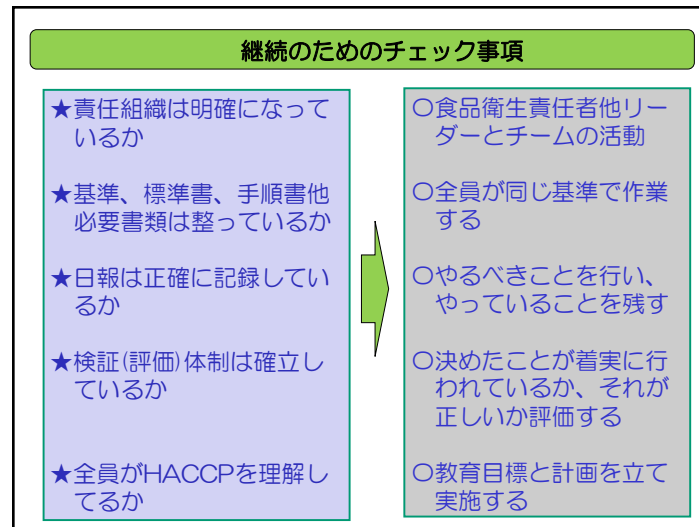
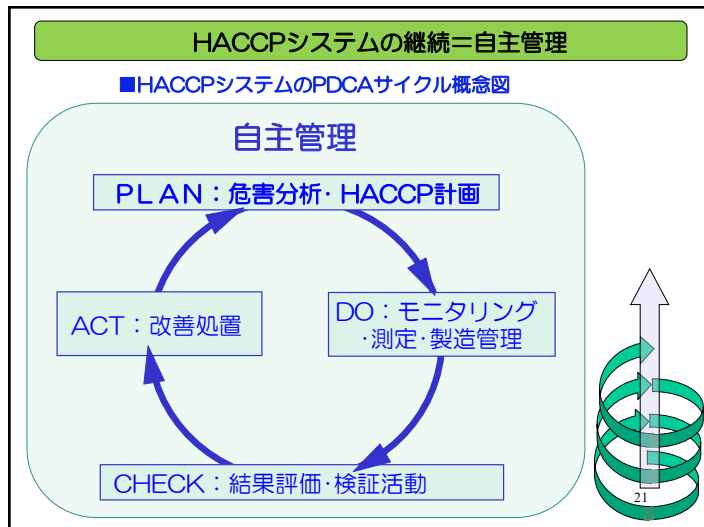
### 「見える化」の意味

#### 衛生管理計画

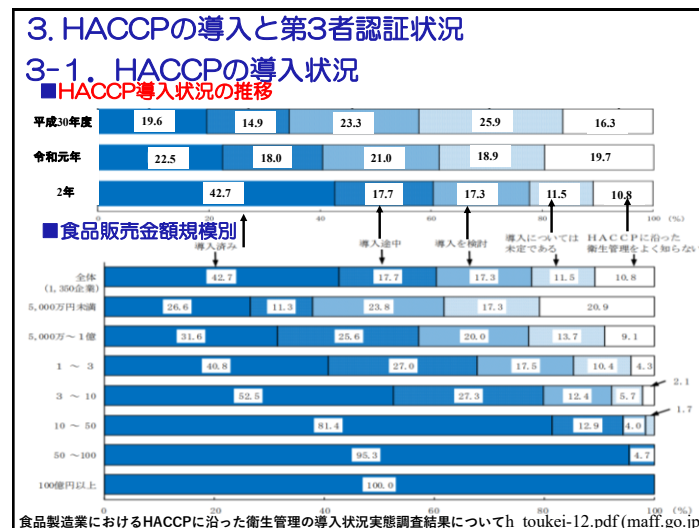
- ① 行うべき決まり事を明らかにし、それらについて、「いつ」、「誰が」、「何を」、「どの様に（どのくらい）」、そして「問題があったときどうするか」などを決めて**実践**すること。
- ② 対象はふたつ。一般的管理項目、そして**重要管理項目**について作成すること。
- ③ そして、その結果を、**記録し、保管**すること。

① 一般的な衛生管理のポイント		② 重要管理のポイント			
	材料の納入時	その他	分類	メニュー	チェック方法
① 原材料の投入の確認	どのように 確認が あったとき	洗剤、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 確認し、交換する	非加熱のもの（冷蔵品等） たいよう菜 漬物	野菜、冷蔵	冷蔵庫より取り出したらすぐに確認する
② 庫内温度の確認（冷凍庫・冷凍庫）	どのように 確認が あったとき	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） 異常の発生を確認。設定温度の再確認/記録の適時確認を記録簿の状態に応じて活用しない又は活用して記録	ハンバーグ 焼き鳥 焼き魚 漬物	ハンバーグ 焼き鳥 焼き魚 漬物	火の深さや焼網、肉片、見た目で確認する 魚の大きさ、火の深さや焼網、焼き上げりの状態（ゆわ）、見た目で確認する 火の深さや焼網、見た目で確認する 漬物の深さ、漬ける時間、塩にいれるチキンの数値、見た目で確認する

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き（小規模飲食店）  
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000179541.pdf>



- ### 食品衛生責任者の設置
- 1 食品衛生責任者等の選任(食品衛生法施行規則別表17から則抜粋)
    - イ 法第50条の2第1項に規定する**営業を行う者**は、**食品衛生責任者を定めること**。法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。
  - 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。
    - 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
  - (2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者又は食鳥処理衛生管理者
  - (3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
- ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。
- (1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること
  - (2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
    - 二 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
  - ホ 食品衛生責任者は、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
- 出典： <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000706449.pdf>



### 3-2. 保健所による監視指導や罰則等について

問 14 改正食品衛生法の施行後の監視指導について、施設の立入調査、衛生管理計画の確認等のタイミングや頻度はどのようになりますか。

○ 食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況については、各都道府県等が作成する監視指導計画に基づき実施する食品衛生監視員による**定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、衛生管理計画の内容や実施状況を確認し、必要な指導・助言等を行っています。**

問 16 衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか。

○ 食品衛生法第 60 条第 1 項に基づく営業許可の取消又は営業の禁停止については、都道府県知事等が判断することとなります。一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、又は作成しても遵守していない場合、**まずは改善のための行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。**なお、食中毒が発生した場合には直ちに営業の禁停止などの行政処分がとられることがあります。

出典：HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

### 第三者認証の取扱いについて

問 19 HACCP に沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのですか。また、認証の取得は営業許可の要件になりますか。

1 新制度の HACCP に沿った衛生管理の実施にあたって、**認証や承認の取得は必要ありません。**実施状況については、保健所等が通常の定期立入検査や営業許可の更新等の際に、**衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視指導する仕組みとなります。**

2 なお、**営業許可の基準(要件)には衛生管理計画は含まれません。**

出典：HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

問 20 事業者が民間認証を取得している場合、「HACCP に基づく衛生管理」を実施していると言えますか。各自治体が実施している自治体 HACCP 認証についてはどうですか。また、民間認証を取得している場合、保健所の立入検査が効率化されますか。

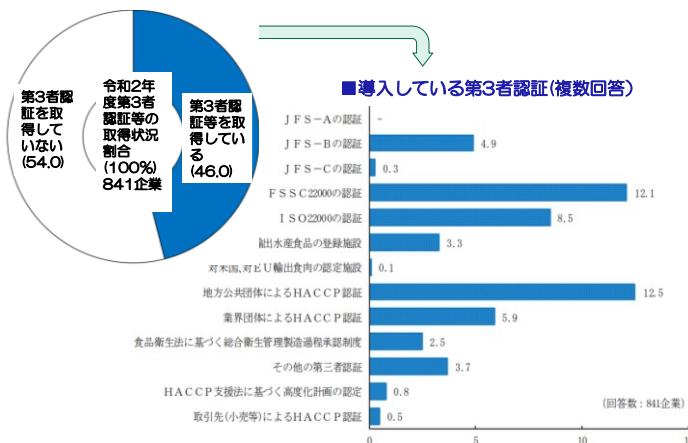
1 JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等の民間認証は、その認証基準に HACCP を含んでおり、事業者間の取引等において活用されていますが、これらはあくまで事業者による任意の取組であり、食品衛生法に基づく規制においては、**事業者に対してこれら民間認証の取得を求めることはありません。**

2 また、「HACCP に基づく衛生管理」と同様、コーデックスの HACCP の 7 原則を求めている民間認証である JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等を取得した施設については、保健所等による立入検査等の際に、民間認証の取得に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用して、監視指導を行うなど**事業者負担の軽減に配慮**します。

3 なお、各自治体が独自に実施している HACCP の認証制度については、実施自治体によって内容や要求水準が異なっているため一概に「HACCP に基づく衛生管理」の要件を満たしているとは言えません。地域振興等の目的で実施されているものもあるため、今後これらの**認証制度をどのように運用するかは各自治体の判断に委ねられます。**

出典：HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

### 3-3. 第三者認証の取得状況



食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果についてh\_toukei-12.pdf(maff.go.jp)

## ■ISO22000、FSSC22000の認証状況

### ISO22000

国名	認証取得数 2020年12月31日現在※1	認証取得数 2017年9月22日現在※2
世界総数	39,894	31,139
中国	13,024	11,069
<b>日本</b>	<b>2,533</b>	<b>1,160</b>
インド	2,387	2,000
ギリシャ	2,117	2,227
イタリア	1,539	1,304
スペイン	1,274	611
台湾	1,046	919
トルコ	856	651
ルーマニア	830	682
ポーランド	582	701
オランダ	632	?

### FSSC22000、FSSC2200+Quality

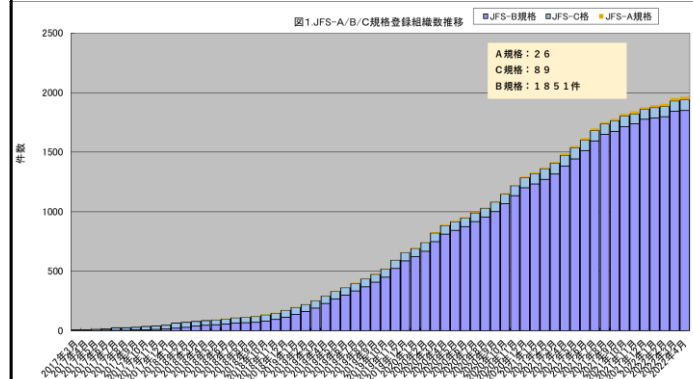
国名	認証取得数 2022年4月2日現在※3	認証取得数 2017年9月22日現在※2
世界総数	28,396	17,239
中国	3,346	1,622
<b>日本</b>	<b>2,921</b>	<b>1,419</b>
インド	1,848	1,234
アメリカ合衆国	1,466	1,355
メキシコ	1,001	660
南アフリカ	885	630
オランダ	953	689
ロシア	859	546
イタリア	634	?
ドイツ	558	457

※1: ISO SURVEY 2020  
ISO - The ISO Survey  
Committee 09: ISO Survey of  
certifications to management  
system standards - Full results

※2: 農林水産 食品安全管理の標準化関係参考資料  
www.mafr.go.jp/shokusan/koudou/attach/pdf/jfs\_kikaku-  
1.pdf(削除)

※3: FSSC22000ホームページ  
https://www.fssc22000.com/

## ■一般財団法人 JFSM(食品安全マネジメント協会の規格認証状況 (2022年4月22日現在))



## HACCP実践研究会 自主認証制度のご紹介



研修セミナーとコンサルティングの  
NPO 特定非営利活動法人  
**HACCP 実践研究会** Hazard Analysis  
Critical Control Point  
法人番号 17500055特 第140号

HACCPシステムの4事業

- ① 指導者等の養成
  - ・ HACCP実務者養成講座
  - ・ フォローアップ研修会
  - ・ 食品衛生等の研修会
- ② 普及啓発
  - ・ 工場見学会
  - ・ インターネットによる発信
  - ・ 会報・解説書・カレンダー
  - ・ 展示会出展
- ③ 指導等
  - ・ HACCP自主認証業務
  - ・ HACCPの互いの相後指導
  - ・ HACCP実践研究会A/1E1活動
  - ・ 技術交流会
- ④ 情報収集・提供
  - ・ 食品衛生に関する企業団体  
との意見交換
  - ・ 出版
  - ・ 国内外情報収集

特定非営利活動法人 HACCP実践研究会

http://www.haccp.gr.jp



HACCP認証マーク



認証登録証

ホームページ: <http://haccp.gr.jp/>

## 最後に

(食品)安全は、坂道で荷車を押す如きである。力を緩めればすぐに後戻りしてしまう。



天洋食品 2011年11月1日撮影

ご清聴ありがとうございました

NPO HACCP実践研究会 幹事  
子林技術士事務所 技術士(農業部門 食品化学)  
子林 勝義 E-mail: [sp4n5sg9@mild.ocn.ne.jp](mailto:sp4n5sg9@mild.ocn.ne.jp)