

調査レポート

SURVEY REPORT

HACCPに沿った衛生管理の制度化について

2018年6月、外食・中食の需要増加や食のグローバル化といった食品を取り巻く環境の変化を背景として、食品関連(食品製造、卸、小売、輸入、調理など)の事業者に関わる食品衛生法が15年ぶりに改正されました。

今回の改正により、原則全ての食品関連事業者は「HACCPに沿った衛生管理」が求められるようになります。

はじめに 「HACCPとは」

HACCPとは、**Hazard Analysis and Critical Control Point**の頭文字をとったもので、原料の受け入れから製品出荷までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属混入などの危害要因分析した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録を行う衛生管理の手法になります(図1)。この手法は、国連食糧農業機関(FAO:

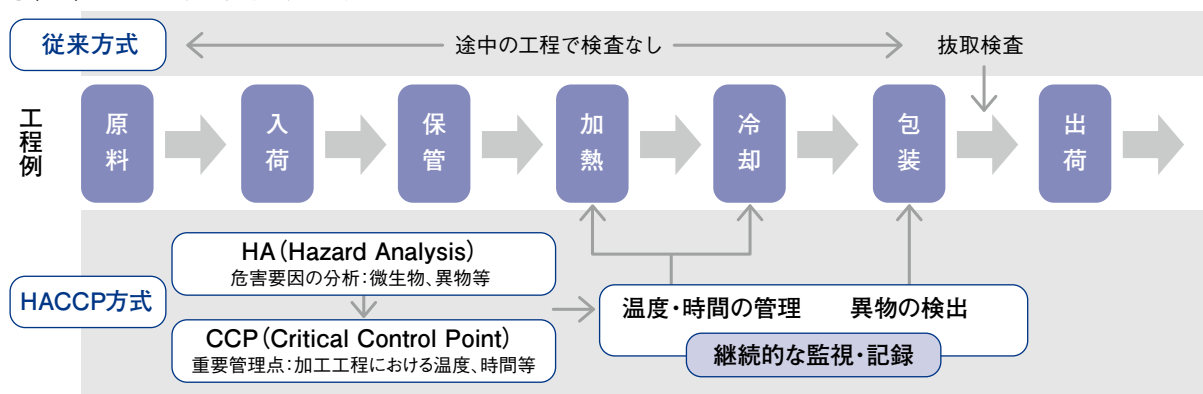
Food and Agriculture Organization of the United Nations)と世界保健機関(WHO: World Health Organization)の合同機関であるコーデックス委員会から発表され、各国に採用を推奨しているものになります。

従来の品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べて、より効果的に、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となり、原因の追究を容易にすることにもつながります。

HACCPの導入状況

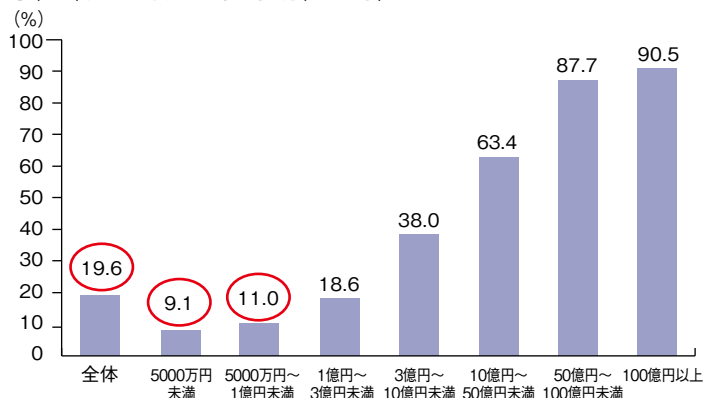
平成30年度に農林水産省が実施した調査によると、「HACCPに沿った衛生管理」を行っている事業者は約2割に留まっています。また、売上が少ない事業者ほど導入が進んでおらず、売上が1億円未満の事業者については、導入している割合が1割程度となっています(図2)。

●(図1) HACCP方式と従来方式との違い



(出所) 農林水産省、厚生労働省の資料を基に作成

●(図2)売上規模別の導入状況(2018年)



(出所)農林水産省「平成30年度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」を基に作成

●(図3)HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化の概要

	一 般	簡易版
	HACCPに基づく衛生管理 (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)	HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理 (取り扱う食品の特性等に応じた取組)
施 行 日	2020年6月1日(2021年6月1日までは経過措置有)	
対象事業者	・大規模事業者 ・と畜場【と畜設置者、 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。)]	・小規模な営業者等
内 容	コーデックス委員会の 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	各業界団体が作成する手 引書(注)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

(注)2020年2月3日現在で56業種の手引書が厚生労働省のHPに公表されている
(出所)厚生労働省のHPを基に作成

PROFILE



株式会社FFGビジネスコンサルティング
産業調査部
主任研究員

吉武 直紀

2008年 福岡銀行入行
その後政府系金融機関への出向等を経て
2018年より産業調査業務に従事

ホームページは
こちらからどうぞ!



※本レポートの詳細版をご希望される方は各お取引店へお問合せください

「HACCPに沿った衛生管理」の制度化の概要

「HACCPに沿った衛生管理」の制度化は2020年6月1日に施行されました。施行後、1年間の経過措置が設けられていますが、2021年6月1日には原則全ての食品関連事業者は「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められます。「HACCPに沿った衛生管理」

生管理」には、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つがあり、小規模な営業者等に該当する事業者は、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で良いとされています(図3)。

今回の「HACCPに沿った衛生管理」の制度化について、法制度への対応といった守りの面以外にも、

最後に

理の実施状況に不備がある場合、口頭や書面での改善指導が行われ、それでも改善が図られない場合は、営業の禁停止等の処分が下されることがあります。

「HACCPに沿った衛生管理」への対応には、相応の準備期間が必要となるため、事業者は早めに準備していくことが重要だと考えます。