

HACCPかわらばん vol.1

～HACCPの基本と今後の制度化について～

平成28年12月1日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

食品の衛生管理におけるHACCPの導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会において、ガイドラインが示されてから、20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められており、今や国際標準となっています。

HACCPのイメージ

<従来方式>



抜取検査



<HACCP方式>

CCP

温度や時間の管理

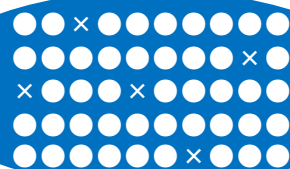
異物の検出



HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis=HA)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point=CCP)を定め、これを管理することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

抜取検査のみに頼ると...

50個の製品中に5個の不良品があると仮定します。50個のうち1個の抜取検査を行った場合に**不良品が検出される確率はわずか10%**です。



HACCPはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものです。

現在、厚生労働省が「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催しています。検討会の中間とりまとめにおいて、今後のHACCPの制度化の具体的な枠組みとして、次のような仕組みが考えられています。

(1) 対象となる事業者の範囲

国際標準であるHACCPによる衛生管理の手法により国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、食品の製造・加工、調理、販売等を行う**すべての食品等事業者を対象**とすることが適当である。

(2) 衛生管理計画の作成

HACCPによる衛生管理は、食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて作成、実行するものであることから、**食品等事業者が、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための計画を作成**することを基本とすることが適当である。

(3) 適用する基準の考え方

HACCPを制度化するに当たっては、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準(**基準A**)を原則としつつ、小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とする衛生管理の基準(**基準B**)によることができる仕組みとすることが適当である。

詳しくはこちら⇒<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=336117>

●内容に関するご意見・問い合わせ先: 長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

次回からHACCP導入の手順等について紹介していく予定です