

# HACCPかわらばん vol.3

## ～今後の制度化の概要と手順1（チームを作ろう）について～

平成29年1月16日  
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

HACCP制度化に向け、厚生労働省が行ってきた「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめ結果が昨年12月末に公表されました。制度のあり方の方向性については以下のとおりです。

制度化の時期については、平成30年の国会への法案提出を目標に検討が進められており、施行にあたっては必要な準備期間が設けられる予定です。具体的なスケジュール等については国から提示され次第ご案内します。

### 基本的な考え方

- ・一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、**HACCP**による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。

### 対象事業者

- ・フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う**全ての食品等事業者が対象**。

### 衛生管理計画の作成

- ・食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「**衛生管理計画**」を作成。

### HACCPによる衛生管理基準

- ・**基準A**：コーデックスHACCPの7原則を要件とするもの。
- ・**基準B**：一般衛生管理を基本として、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等が対象。

### 小規模事業者等への配慮

- ・**ガイドラインの作成**、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

近い将来、すべての食品事業者に対して、HACCPによる衛生管理が何らかの形で義務付けられるということです。

最終とりまとめについて詳しくはこちら→ <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>

## 手順1～チームを作ろう～

HACCPチームの編成はHACCP導入の第一歩です。このチームが中心になりHACCPの運用推進を行います。チームでは全ての業務が把握できるようにします。原材料や製造方法、施設・設備の取扱いと保守・保全、原材料から製品・工程・消費に至るまでの品質管理・品質保証など、それぞれ実務に精通した人を選出します。HACCPに関する専門的な知識を持った人がいない場合は、外部の専門家や専門書を参考にすることができます。さらにチームリーダーは、コミュニケーション能力が高く、社内の意見をまとめられる人が適任です。また、併せて経営者への報告も役割です。

経営者  
(社長)

チームリーダー  
(工場長等)

必要に応じ  
外部の専門家

商品開発部長

製造部長

品質管理部長

### ポイント

- ・チームの人数に規定はありません。
- ・**一人でもチームです！**
- ・チームを作ったら、構成メンバーが分かる書類（左の樹形図のようなもの）を作成しましょう。

●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)

次回は手順2について解説する予定です