

調理施設のHACCP(ハサップ)の義務化について

厚生労働省は、2016年3月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を立ち上げ HACCP の義務化について検討してきました。昨年12月に最終のとりまとめが発表され、改正法案を2018年の通常国会に提出するとしています。HACCP と調理施設について考えてみます。

HACCPとは

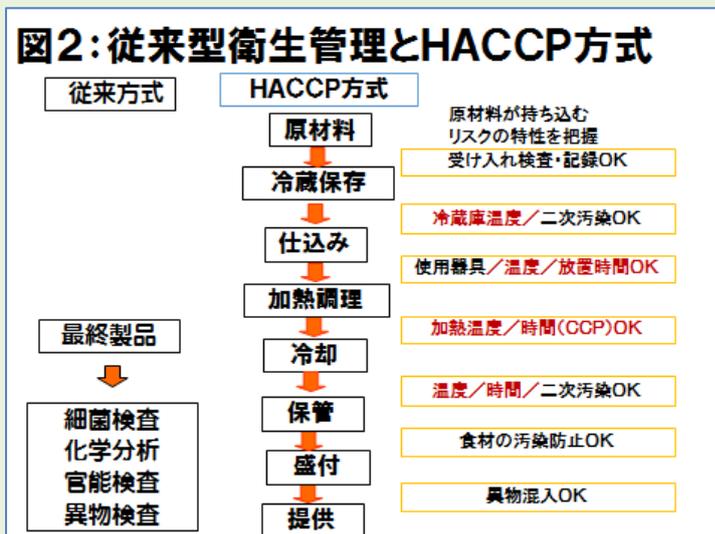
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、衛生管理の手法の一つです。

図1: HACCPは12の手順と7原則



より管理し、製品の安全性を確保しようとするものです。図1のように5つの手順と7つの原則からなっています。

図2: 従来型衛生管理とHACCP方式



従来の衛生管理は食品衛生法やそれに基づく条例や規則に基づいて行われていました。一方 HACCP は事業者自らが行うものです。原材料の入荷から調理加工、製品の出荷に至る全工程の中で発生するおそれのある食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、これらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程、重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することに

この手法は、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨しています。これまでは、食品の安全を確認するために最終食品を検査していました。しかし、それでは検査結果が出るまで出荷できませんし、すべての食品を検査して十分な安全性を確保することは不可能です。この管理方法では製造工程(調理工程)それぞれで

管理を徹底するので、最終食品の安全が確保されるとしています。(図2)

なぜ今HACCPの義務化か

厚生労働省が検討会を立ち上げたのには、以下のような背景がありました。

① 我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割に留まる。

我が国は約6割の食料を輸入に頼っており、輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題となっている。輸出国に対して HACCP による衛生管理を求めていくためには、内外無差別の観点から、国内での HACCP の導入が前提になる。

② 日本再興戦略（平成 25 年6月 14 日閣議決定）、いわゆるアベノミクスで 2020 年に農林水産物・食品の輸出額 1 兆円（2012 年実績 4,500 億円）を達成し、2030 年に輸出額 5 兆円の実現を目指す。

日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応する HACCP（危害分析・重要管理点）システムの普及を図る観点から、マニュアルの作成や輸出 HACCP 取得支援のための体制整備を実施する。

ようするに、今は輸入食品の安全を確保するには、日本で最終的に検査して確認するしかありませんが、日本で HACCP を導入すれば、HACCP の衛生管理された（またはそれと同等の管理がなされた）もの以外は輸入できなくなるということです。一方輸出はその逆になり、アベノミクスで TPP 協定の発足をにらんで農水産物や食料品の輸出を増やそうとしていましたが、国内で HACCP の衛生管理がなされていないと輸出が難しくなるので、日本でも導入を推進するということでした。

③ 我が国の食品安全の国内外へのアピール

近年の食品流通の更なる国際化や、食品製造の現場での外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据え、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないことを、国内外に示していく必要性が高まっている。と検討会の報告書には書かれています。

検討会の最終とりまとめ

HACCP の義務付けにもランクがあり、コーデックス HACCP の 7 原則にのっとり行うものは基準 A、その他の施設は基準 B とすることになりました。輸出入に関係する事業者は基準 A が必要となりますが、その他のところは基準 B になるので、集団給食や一般飲食店はここになります。

基準 B の具体的な内容についてはまだ明確ではありませんが、これから業界団体が作る「衛生管理計画策定のための手引書」(図4)を参考にして各施設で取り組むこととなります。

図3：衛生管理基準は基準A、基準B

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準A	codexのガイドラインで示された HACCP(7原則)	HACCPプランの作成	以下の内容(7原則)を全て実施 ・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
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 中間とりまとめ」説明資料より

HACCP の義務化は、製造業や調理業・販売業などの営業許可業種や許可のない届出業種、食品の運搬業なども対象にするとしているので、食品に関係するすべての業種が対象になります。

具体的にはどのようなになるのか

厚生労働省は検討会のとりまとめの説明会を開催していますが、それによると当初①義務化の導入は2020年のオリンピック・パラリンピックが目標とされていましたが、導入には時間がかかるので期限は定めず、できるだけ早く実施したい。②HACCP だが、CCP（重要管理点）がない一般衛生管理のみの施設もある。③記録が大変といわれているが、日誌程度のも

のも可である。④営業許可業種などの見直しを行うが、HACCP は許可の条件ではなく、食品等事業者が遵守しなければならない衛生管理の基準として位置付ける。⑤衛生管理計画には大量調理施設衛生管理マニュアルやその他自主管理マニュアルなどを基本に実施が容易になるようにする。⑥基準Bの事業者は危害要因分析が HACCP の導入において特に高いハードルと考えられるので、各業界団体が可能な範囲で対応するように、などと説明しています。（2107年1月30日の説明会）

とにかく全業種を対象にするということなので、中小零細の事業者もできる内容である必要があります。現状とそれほど違ったものにはならないと思われます。

ポイントは衛生管理の「見える化」だとしています。法案化され具体化されるにはもう少し時間があるので、現在のマニュアルをしっかりと実践し、記録を確実行って、経緯を見守りましょう。

詳しくはこちら、厚生労働省のHPを参照してください。

1月30日の説明会について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000150005.html>

1月30日説明会資料「最終とりまとめ概要」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000150003.pdf>

1月30日説明会資料「手引書作成にあたっての考え方について」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000150002.pdf>

図4:基準B向け「衛生管理計画策定のための手引書」検討の仕組(案) 手引書の構成(案)

- 一般衛生管理のポイント(管理運営基準をベースに解説)
- 個別食品ごとの製品説明書・製造フロー図の例示集
- 各原材料、製造工程に伴う危害要因及びその管理措置・管理基準の例示集
- HACCPプランの例示集
- 検証方法の例示集
- 記録様式集
- 一般衛生管理チェック表(従業員の衛生、原材料の受入、使用水・廃棄物管理、ペストコントロール等)
- CCP(重要管理点)モニタリングチェック表
- 改善措置の記録表など

文責 食の安全と公衆衛生 主宰 食品衛生アドバイザー
笹井 勉(元墨田区食品衛生監視員)