

HACCPの制度化と当社のコンサルティングサービス

1.HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

2018年6月13日に「HACCPに沿った衛生管理の制度化」を含む「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。

この制度化では、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を求められることとなりました。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に基づく衛生管理）として、コーデックスのHACCP 7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、管理を行うことを原則としています。

一方、小規模事業者及びその他の政令で定める事業者（表1参照）については、取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）として、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ことが可能となります。

表1.小規模事業者及びその他の政令で定める事業者

①	食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者
②	当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 (例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
③	提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 (例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の調理等)
④	一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 (例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が
衛生管理計画を作成

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に基づく衛生管理)

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】

- ◆事業者の規模を考慮
- ◆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。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

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】

- ◆小規模事業者
- ◆当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等

対EU・対米国輸出対応
(HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物基準や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、「HACCPに基づく衛生管理」、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

図1.HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

HACCPの制度化と当社のコンサルティングサービス

2.HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

HACCPに沿った衛生管理の制度化では、食品等事業者は以下の事項において対応が求められます。

表2.食品等事業者が実施すべき省令に定める管理運営基準の素案

共通事項 <small>※小規模な営業者その他政令で定める営業者にあっては、⑤に定める事項の一部を簡略化して実施することができる。</small>	①食品衛生責任者等の設置
	②衛生管理計画、手順書の作成及び実施
	③衛生管理計画、手順書の検証及び見直し
	④食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
	⑤記録の作成及び保存
一般衛生管理事項	①施設の衛生管理
	②食品取扱設備等の衛生管理
	③使用水の管理
	④そ族及び昆虫対策
	⑤廃棄物および排水の取扱い
	⑥食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
	⑦検食の実施
	⑧情報の提供
	⑨回収・廃棄
	⑩運搬
	⑪販売
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事項 <small>※小規模な営業者その他政令で定める営業者にあっては、①から⑥に定める事項を簡略化して実施することができる。</small>	①製品説明書及び製造工程一覧図の作成
	②危害要因の分析
	③重要管理点の決定
	④モニタリング方法の設定
	⑤改善措置の設定
	⑥検証方法の設定

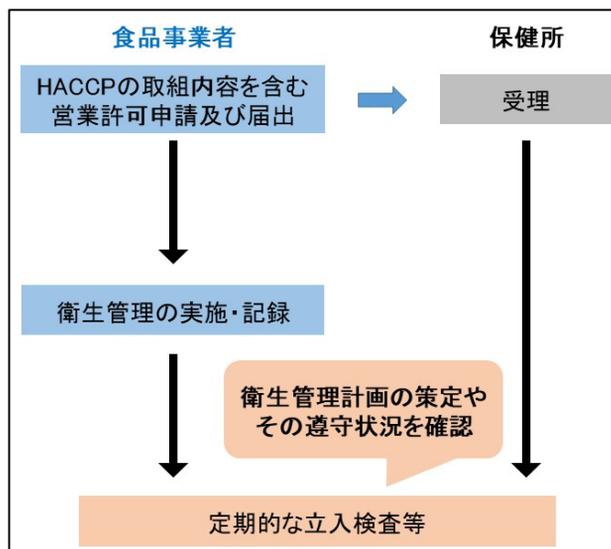


図2.想定される保健所による監視指導

HACCPの制度化と当社のコンサルティングサービス

3. アルボースHACCPコンサルティングサービス

当社では、HACCP制度化に対応するための、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」及び「HACCPに基づく衛生管理」の構築を始め、自治体HACCP及びFSSC22000やISO22000などの第三者認証取得に向けたシステム構築を支援するコンサルティングサービスを提供します。

表3. アルボースHACCPコンサルティングサービス

① 運営体制の構築支援	<ul style="list-style-type: none"> • HACCPチームの編成等、HACCPのための運営体制構築について、実施を支援します。 • HACCPチームに当社コンサルタントが参画し、運営の助言をします。 • 必要となる文書・記録の参考例として様式を提供します。
② 一般衛生管理の構築支援	<ul style="list-style-type: none"> • 対応する法的及び規格の要求事項について現状の適合性を確認し、不適合について修正を支援します。 • 必要な文書や記録書式の作成を支援します。 • 一般衛生管理の検証プランの作成を支援します。 • 洗浄テストにおける清浄度検査や微生物検査の結果をもとに、効率的な洗浄方法（省力化・コストダウンなど）を提案します。（表4参照）
③ HACCPの構築支援	<ul style="list-style-type: none"> • CODEXの7原則、対応する業界団体の手引書、対応する規格の要求事項に応じたHACCPプランの構築を支援します。 • 必要な文書や記録書式の作成を支援します。 • HACCPの検証プランの作成を支援します。
④ 外部監査	<ul style="list-style-type: none"> • 一般衛生管理及びHACCPが効果的に運用されているかアルボースコンサルタントが監査します。 • 監査結果をまとめて改善提案します。
⑤ 外部教育	<ul style="list-style-type: none"> • 従事者の意識づけを目的にアルボースコンサルタントによる状況に応じたテーマでの勉強会を行います。 • 必要に応じた内容の啓発ポスター等を提供します。

表4. 洗浄テストにおける清浄度検査や微生物検査結果の一例

洗浄剤（希釈倍率）	ブラシ洗浄	ATP		菌数（CFU/mL）*	
		洗浄前	洗浄後	洗浄前	洗浄後
フォーミッシュ（30倍希釈液）	あり	33464	87	1.1×10^2	検出限界以下
フォーミッシュ（10倍希釈液）	なし（水圧低）	7840	894	5.0×10^2	検出限界以下
	なし（水圧大）	19142	576	1.3×10^2	検出限界以下
	あり	11018	39	90	検出限界以下
パワーザック（10倍希釈液）	なし（水圧大）	22999	83	6.5×10^2	検出限界以下

コンサルティングサービスの詳細は当社までお問合せください。

担当部署 衛生システム東日本開発課 03-3863-6751
衛生システム西日本開発課 06-6206-0800

参考：「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案（政省令関係事項）」
「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」
※案はパブリックコメントを募集中であり、今後修正される可能性があります。