

2020年6月に施行される「改正食品衛生法」で義務づけられる「HACCP(ハサップ)」とは何か?

厚生労働省 医薬・生活衛生局



厚生労働省
医薬・生活衛生局 食品監視安全課
HACCP推進室
HACCP推進専門官
奥藤 加奈子氏

「食の安全性を確保すること」を目的とする食品衛生法が、2018年に改正公布され、2020年6月に施行されます。改正の目玉は、原則としてすべての食品等事業者がHACCP(ハサップ：POINT.1参照)に沿った衛生管理への取り組みを求めることです。今回の特集では、この改正により、食品等事業者は今後どのように対応していけば良いのかを、厚生労働省 医薬・生活衛生局の奥藤氏にインタビューするとともに、実際にHACCPを導入している企業の事例(アイビック食品株式会社：P5-6)を紹介します。

Point.1 HACCP(ハサップ)とは?

HACCPとは、「Hazard(危害要因)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」の略語で、日本語では「危害要因分析重要管理点」と訳されます。これは、食品の原材料入荷から製品出荷の全工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害要因をあらかじめ予測・分析して、特に重要な工程を管理し、被害を未然に防ぐ国際的に認められた食品衛生管理の手法です。HACCPは国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が合同で設立した政府間組織であるコーデックス委員会から発表され、各国にその採用が推奨されています。

Point.2 食品衛生法改正について

- 法改正の狙いは食中毒事故の防止。
- HACCPで事業者の“身の丈”に合った衛生管理が可能に。
- 小規模営業者等は「手引書」を基に二つの書類を用意するだけでOK。
- ICTの活用により、より手間のかからないHACCP対応も。

「重要管理点」を決めてきちんと守る

「近年、我が国では、世帯構成が変化したことにより、外食、中食(家庭外で調理された食品や配達などによって家庭内で食べる食事)、輸入食品の増加など、食を取り巻く環境に変化が見られる一方で、食中毒事案数、被害者数は下げ止まり傾向にあります。そこで、我が国の食品の衛生管理をさらに向上させることが、食品衛生法改正の大きな狙いです。この改正の柱の一つとなるのが、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の義務づけです」(奥藤氏)

これまでの衛生管理では、できあがった製品から抜き取り調査を行い、安全性を確認する手法が主流でした。HACCPでは、原料受け入れ時の温度、工程途中の加熱や冷却での温度や継続時間など、食品の安全に大きく影響す

る部分を「重要管理点」と定め、それが守られていることをきちんと記録し、安全な製品作りを目指すこととなります(図1参照)。

今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化では、製造、加工、調理、販売などを行う、原則、全ての食品等事業者が対象となりますが、小規模な製造・加工業、飲食店、店頭で切り売りや量り売りをする八百屋や米屋など、一定の業種については、各食品等事業者団体が作成する手引書を参考にして衛生管理を実施するという、簡略化されたアプローチによる衛生管理(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)が認められます。

必要なものは「衛生管理計画の作成」と「管理記録の作成・保存」だけ

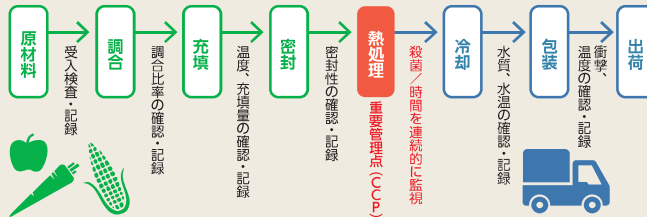
「重要管理点を定め、それが守られていることをきちんと記録す

る」と聞くと、面倒で手間がかかるのでは、と心配する事業者もいるかもしれませんが、厚生労働省は、そうした心配は不要と言います。

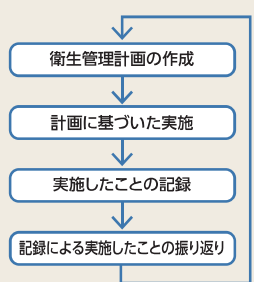
「今回の法改正で小規模営業者等に求めている『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』は、厚生労働省のホームページで公表している業界団体が作成した手引書を参考に、これまでやってきたことを、第三者が見て分かる形にまとめるだけでいいのです。例えば、ハンバーグを出すレストランであれば串を刺して出てくる肉汁が透明であることを確認するという手順があります。この手順を書き出したものを『衛生管理計画』として用意し、“衛生管理計画どおりにできていた”という記録を『管理記録』として作成、保存すれば、HACCPに沿った衛生管理を行っていると認められます」(奥藤氏)

HACCPとは要するに、衛生管

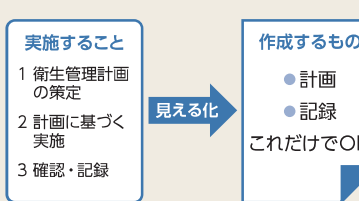
【図1：HACCPによる衛生管理の例】



【図2：衛生管理の「見える化」手順】

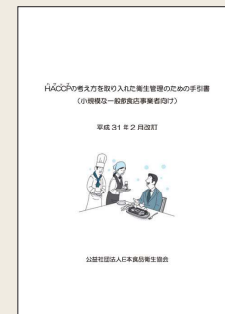


【図3：小規模な一般飲食店における衛生管理の場合】



※図1、図2、図3の出力：「HACCPの考え方に基づく衛生管理について」(公益社団法人日本食品衛生協会)より

【業界団体が作成した業種別手引書】



業界団体が作成した業種別手引書は、厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

理の取り組みを「見える化」(図2、図3参照)することなのです。

厚生労働省では、食品の業界団体が作成し、業種ごとの「衛生管理計画」と「管理記録」のひな形を含む「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」(右上)をホームページを通じて配布しています。食品事業者は、この「手引書」をダウンロードし、このひな形をプリントアウトして利用できます。「衛生管理計画」は項目に丸をつけるだけのものが中心で、「管理記録」も一つひとつの製品ごとに記録する必要はなく、1日の終わりに「すべてできていたことを確認した」とチェックするなどして、1カ月分がA3用紙1枚というレベルでも大丈夫とのことなのです。

ICTを活用してデータの記録を省力化することも可能

こうした記録は、必ずしも紙ベースである必要はありません。例えば、ICT機器を利用して連続的に温度を計測し、デジタルで記録するという方法も考えられます。つまり、各事業者のやりやすい方

法が良いのです。

なお、新たな衛生管理の手法が義務づけられたことで、「取り締まりは厳しくなる?」「守らないと罰則があるのでは?」と心配する事業者もいるでしょう。しかし、厚生労働省は、これをきっぱりと否定します。

「HACCPが義務化されても、事業者さまへの対応はこれまでとは変わりません」(奥藤氏)

今まで食品事業者の衛生管理は、自治体の保健所の食品衛生監視員が定期的に立ち入りを行い、確認していました。これは今後も同様で、このときHACCPに沿った衛生管理ができていない場合、改善に向けての助言が行

結論

- ・HACCPの導入は、厚生労働省のホームページにアクセスし、業界団体が作った手引書をダウンロード、「衛生管理計画」と、「管理記録」を作成して保存するだけでOK。
- ・HACCP未導入でも、罰則などが強化されることはない。
- ・分からないことは地域の保健所、業界団体にご相談を。

詳しくは：[ユーザ協会 HACCP](#)

「衛生管理記録はICTを活用するなど、各事業者のやりやすい方法でよいのです。HACCP導入で分からないことは、まず地域の保健所にご相談ください」と語る奥藤氏。



われ、保健所も協力のもと、より良い衛生管理を目指すことになるそうです。「導入について分からないことがある事業者は、まず地域の保健所にご相談ください。HACCP導入に向けての対応を助言させていただきます」(奥藤氏)