

## HACCP 制度化の動向について

## 1 経過

- (1) 平成 28 年 3 月 HACCP 制度化の枠組み等を検討するため、厚生労働省に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置
- (2) 平成 28 年 12 月 検討会「最終とりまとめ」を公表

- ① HACCP による衛生管理の定着を図ることが必要
- ② 食品業界全体で取り組み、各段階の衛生管理の取組課題が明確になることで全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性が向上
- ③ 一般衛生管理の着実な実施が不可欠
- ④ 実現可能な方法で着実な取組を推進

## 2 HACCP 制度化の方向性

- (1) 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
  - HACCP による衛生管理の手法を取り入れる
- (2) 対象事業者
  - 食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての事業者
- (3) 衛生管理計画の作成
  - 一般衛生管理および HACCP による衛生管理を文書化

## 3 HACCP による衛生管理の基準

- 【基準A】 ◇ コーデックス HACCP の 7 原則(従来からの HACCP)  
◇ 滋賀県食品高度衛生管理認証(セーフフードしが)で到達済
- 【基準B】 ◇ HACCP の考え方に基づく多様な対応  
◇ 対象業種は、
- ・ 小規模事業者(従業員数が一定数以下等)
  - ・ 店舗での小売のみを行う製造・加工・調理事業者
  - ・ 食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(飲食業)
  - ・ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種(販売業)
- ◇ 業界団体等が基準 B 向け手引書を作成

## 4 ロードマップ

