

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化について

HACCP（ハサップ）とは

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品等を取扱う事業者が原材料の入荷から製品の出荷までの全工程において食中毒菌汚染などの危害要因を把握した上で、それを除去・低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法である。1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発され、その後1993年に国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）によって設置された国際的な政府間組織であるコーデックス委員会（食品規格委員会）が具体的な原則と手順（7原則12手順）を示し、現在は先進国を中心に義務化が進められている（図表1）。

日本においては、平成8年（1996年）にHACCPの概念を取り入れた総合衛生管理製造過程の承認制度が創設され、10年（1998年）には対応する施設等の金融支援（長期低利融資）などを制度化したHACCP支援法（当初5年間の時限法で現在は2023

年まで延長されている）が制定されるなど導入の促進が図られてきた。

一方、農林水産省の「食品製造業における

図表1 HACCPの7原則12手順

○危害要因分析のための準備段階	
手順1	: HACCPチームの編成
手順2	: 製品についての記述
手順3	: 意図する用途の特定
手順4	: 製造工程一覧図の作成
手順5	: 製造工程一覧図の現場での確認
○危害要因分析、HACCPプランの作成	
手順6	: 危害要因の分析 (原則1)
手順7	: 重要管理点（CCP）の決定 (原則2)
手順8	: 管理基準の設定 (原則3)
手順9	: モニタリング方法の設定 (原則4)
手順10	: 改善措置の設定 (原則5)
手順11	: 検証方法の設定 (原則6)
手順12	: 記録の保持 (原則7)

資料：農林水産省HPをもとに当研究所作成

HACCPの導入状況実態調査」（29年度）によると、HACCPを「導入済み」または「導入途中」とする企業の割合は27・7％に留まっている。HACCPの導入によって、品質・安全性の向上や企業のイメージアップにつながるなどの効果が見込まれるものの、施設等の整備や導入までにかかる費用などが負担となり導入がそれほど進んでいない状況となっている。

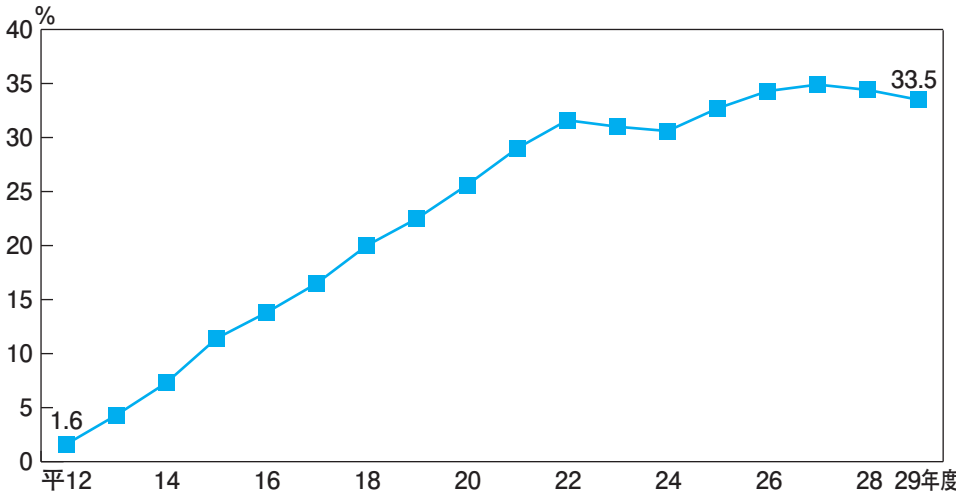
なお、主なHACCPの認証については、国際的な第三者認証（ISO22000、FSSC22000など）のほか、地方公共団体や業界団体によるHACCP認証などが挙げられる。

食品衛生法等の一部を改正する法律

こうした状況のなか、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応し食の安全性を確保するため、平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布された。その改正点の一つとして注目されているのが、HACCPに沿った衛生管理の制度化である。

本件については、2019年6月頃をめど

図表2 「岩手版HACCP」の導入割合の推移



(注) 食品営業許可取得施設における導入割合
資料：岩手県環境生活部

に政省令が公布される予定となっており詳細な基準は明らかではないが、原則としてすべての食品等事業者に対して、一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなる。ただし、制度化によるHACCPの認証取得は不要とされているほか、事業者の規模や業種などを考慮しながら、一定の事業者については取扱う食品の特性等

に応じた衛生管理を行うものとされている。制度化に当たり、厚生労働省では各食品関係団体が作成した手引書を順次ホームページに掲載している。

なお、本改正については法律の公布日(30年6月13日)から起算して2年以内に施行することとされているが、制度の本格導入に向けて施行後さらに1年間の経過措置期間があり、合計で3年程度の準備期間が設けられている。

本県の取組状況

本県においては、HACCPの概念に基づく衛生管理の浸透を目的として「岩手版HACCP」(地方公共団体によるHACCP)が平成12年度から導入されており、県と一般社団法人岩手県食品衛生協会が連携して普及を行っている。

地方公共団体によるHACCPは各自治体が独自に内容を定めており、「岩手版HACCP」については温度管理を中心に製造業、飲食店、販売業の各業態に合わせてチェック項目を定めたもの(国際基準のHACCP認証を簡略化)で比較的少ない負担で導入可能な内容となっている。

食品営業許可取得施設における「岩手版HACCP」導入割合の推移をみると、運用開始当初の1・6%から22年度まで年々増加し、その後はほぼ横ばいとなったが29年度には33・

5%(6455施設)となっている(図表2)。業種に応じて標準的な工程における重要管理点をあらかじめ示し、事業者が取組みやすい内容としていることなどから導入数が増加してきたものと推察される。

一方、公益財団法人日本適合性認定協会によると、国際基準を満たす第三者認証であるISO22000の本県の認証取得数(30年12月25日時点)は11件となっている。ISO22000は複数ある国際的な認証のうちの一つであり一概にいえるものではないが、本県においては地方公共団体によるHACCPを中心にHACCPの周知、導入が図られてきたといえる。

HACCPの制度化に向けて

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、これから出される政省令の内容によっては「岩手版HACCP」と基準が異なる可能性があることから、HACCPを未導入の事業者だけではなく「岩手版HACCP」を導入済みの事業者においても、国や各種業界団体が公表する情報を注視し、対応していく必要がある。

一方、HACCPが制度化されることによって、各企業における衛生管理レベルの向上のほか、HACCPを導入している企業の食品は安全であるとの意識が消費者へ浸透することにつながることも期待される。

(研究員 阿部 瑛子)