

解説

HACCP義務化と導入のポイント



日本食品衛生協会 太田 敬司、高橋 明慧

HACCP 義務化の背景と進捗状況

食品の安全性を確保し、国民の健康を守ることを目的として1947年に制定された食品衛生法。その一部を改正する法律が、2018年6月13日に公布された。

03年の改正では、牛海綿状脳症(BSE)の発生、残留農薬の違反事例の多発といった食品に関する問題が相次いだことを受けたものであったが、今回の改正は、わが国の食を取り巻く環境が変化していることや広域化する食中毒への対策強化、国際的なスポーツ大会の開催や食品の輸出促進などを見据え、措置が講じられた。

中でもHACCP(ハサップ、ハセップ)に沿った衛生管理(「HACCPに基づく衛生管理」および「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」)は国際標準であり、義務化により、原則としてすべての食品等事業者に実施が求められることで、日本の食品衛生管理が大きく前進することが期待される。改正法が公布されたのち、各地方における説明会が開催され、政省令案についてパブリックコメントにより意見募集を経て、19年10月9日付けで食品衛生法施行令の一部改正に関わる政令が公布。同11月7日付けで食品衛生法施行規則の一部改正に関わる省令が公布された。今までは、一般的衛

生管理などに関する基準は各地方自治体の条例で定められていたが、今回の改正で、省令で規定されることとなり、全国の基準が統一されたことになる。

今後、各都道府県などにおける条例の改正が進められ、HACCPに沿った衛生管理の義務化は、20年6月1日施行、経過措置1年を経て、21年6月1日から完全実施となる。

HACCPとは

食品の衛生管理の国際標準であるHACCPとは、原料の受入れから製品を提供するまでの一連の工程の中で、衛生管理のために特に重要な工程を継続的に管理することにより、すべての製品の安全性を確保するという工程管理の手法だ(図1)。

日本では、これまで大規模事業者を中心に導入されてきたが、中小規模事業者への普及はあまり進んでこなかった。近年、女性の社会進出や少子高齢化による世帯構造の変化、中食・外食の市場規模の拡大、食中毒の発件数の下げ止まり、輸入食品の増加による食のグローバル化など、私たちの食を取り巻く環境が大きく変化してきた。そして2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催などもあることから、日本の食品衛生も国際標準に沿ったものとするのが不可欠となり、

図1 HACCPに基づく衛生管理のイメージ

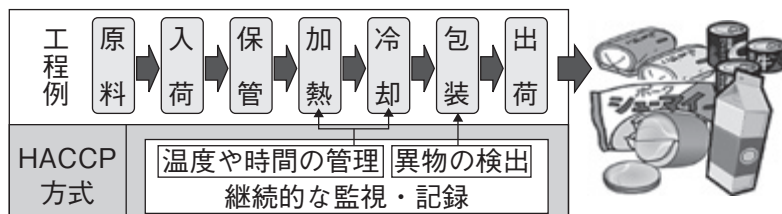




図2 HACCPに沿った衛生管理の対象事業者

HACCPに沿った衛生管理の制度化
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み (HACCPに基づく衛生管理)
<p>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。</p> <p>【対象事業者(案)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆取り入れた衛生管理を実施する事業者以外の事業者 ◆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み(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)
<p>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。</p> <p>【対象事業者(案)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆食品を製造し、又は加工する業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売する業者 ◆飲食店営業(略)及び喫茶店営業(略)その他の食品を調理する者として厚生労働省令で定める者 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 飲食店営業(準用規定が適用される給食施設を含む)、喫茶店営業、パン製造業(比較的短期間に消費されるものに限る)、そうざい製造業、調理機能付き自販機 ◆容器包装に入れられ、又は容器包装で含まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する者 ◆食品又は添加物を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み、小売販売する者その他の法第50条の2第1項第1号に規定する一般的な衛生管理により公衆衛生上必要な措置を講ずることが可能なものとして厚生労働省令で定める営業をする者 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業を行う者 ➢ 前号に掲げる営業のほか、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場(以下「小規模事業場」)を有する業者。 <p>※当該業者が、食品の取扱いに従事する者の数が50人以上である事業場(以下「大規模事業場」)を有するときは、法第50条の2第1項第2号に規定する取り扱う食品の特性に応じた取組に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、当該業者が有する小規模事業場についてのみ適用し、当該業者が有する大規模事業場については、適用しないものとする。</p>

HACCPの制度化が必要となってきた。

これまでは、製造された食品の安全性を確認するために、最終製品を抜き取り、微生物などの検査を行う方法がとられていた。しかし、この方法では一部の製品のみを検査することになるため、食中毒などの食品事故を引き起こす可能性のある製品が検査をすり抜け、市場に出回る可能性があった。

これに対してHACCPによる衛生管理では、原料の受入れから製品を提供するまでの一連の工程の中で、発生すると考えられる危害要因をあらかじめ分析し、それらの発生要因や防止対策を明確にし、そのポイントを継続的にモニタリング・記録するため、より安全性の高い製品を提供することが可能となる。また、食品事故が発生したときも、継続的なモニタリングと、その結果の記録・保存を行っているため、製造の衛生管理状況を避ることができ、原因の究明や問題があった製品の

範囲の特定を容易にすることが可能となる。

HACCPを導入するには、該当する製品に関連する人材を集め、各工程で決められた衛生管理が的確に実施されているかを確認し、問題があれば改善する。そして改善に伴う従業員への教育・訓練も、問題点と改善点が明確であることから、理解が進み衛生意識を向上させることができるようになる。

HACCP義務化によって、すべての食品等事業者が一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することになる。HACCPに沿った衛生管理は、「HACCPに基づく衛生管理」と、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分けられる(図2)。

1. 一般的衛生管理

一般的衛生管理とは、HACCPを効果的に機能させるための前提条件となる衛生管理のこと。現在ではコーデックス委員会が作成した「食品衛生