

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法
の改正に関する地方ブロック説明会

— HACCPの状況について —

平成25年9月
厚生労働省

食品衛生法に基づく衛生管理

管理運営基準（ソフト面）

施設基準（ハード面）

営業許可



各営業者が自主的に衛生管理を実施

施設基準（ハード面）

【食品衛生法第51条】

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

→いわゆる「施設基準」

飲食店営業、そうざい製造業など34業種+α

【食品衛生法第52条】

前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

管理運営基準(ソフト面)

【食品衛生法第50条第2項】

都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

→いわゆる「**管理運営基準**」

【食品衛生法第50条第3項】

営業者は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

管理運営基準については、従来より国が指針(管理運営基準準則)を示していたが、平成15年の食品衛生法改正を契機に、コーデックス委員会が示している「食品衛生の一般原則」の内容等を参考に全面的に見直し、当該ガイドラインを策定した(H16. 2. 27食安発0227012号)。

管理運営基準ガイドラインの構成

- 第1. 農林水産物の採取における衛生管理
- 第2. 食品取扱施設等における衛生管理
- 第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 第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
- 第5. 運搬
- 第6. 販売
- 第7. 表示

管理運営基準ガイドラインの内容

第1. 農林水産物の採取における衛生管理
有害物質等の汚染防止 等

第2. 食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 **食品取扱設備等の衛生管理**
- 4 そ族及び昆虫対策
- 5 廃棄物および排水の取扱い
- 6 **食品等の取扱い**
- 7 使用水等の管理
- 8 食品衛生責任者の設置
- 9 **記録の作成及び保存**
- 10 **回収・廃棄**
- 11 **管理運営要領の作成**
- 12 検食の実施
- 13 情報の提供

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

SECTION I - OBJECTIVES

1.1 THE CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE:

- identify the *essential* principles of food hygiene applicable *throughout the food chain* (including primary production through to the final consumer), to achieve the goal of ensuring that food is safe and suitable for human consumption;
- recommend a HACCP-based approach as a means to enhance food safety;
- indicate *how* to implement those principles; and
- provide a *guidance* for specific codes which may be needed for - sectors of the food chain; processes; or commodities; to amplify the hygiene requirements specific to those areas.

食品衛生の一般原則（コーデックス委員会）の目的に、食品の安全性を向上させる手段として、HACCPに基づいた手法を推奨している。

HACCPとは

HACCPは宇宙食の安全性を確保するために確立された衛生管理の手法（危害分析・重要管理点ともいう）

HA（Hazard Analysis）

すべての工程で発生する恐れのある危害要因について調査・分析

CCP（Critical Control Point）

特に重点的に管理すべきポイント

HACCP 7原則と手順

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

HACCPチームの編成

製品についての記述

意図する用途の特定

製造工程一覧図の作成

製造工程一覧図の現場での確認

- | | |
|------|-----------------|
| 原則 1 | 危害要因の分析 |
| 原則 2 | 重要管理点 (CCP) の決定 |
| 原則 3 | 管理基準の設定 |
| 原則 4 | モニタリング方法の設定 |
| 原則 5 | 改善措置の設定 |
| 原則 6 | 検証方法の設定 |
| 原則 7 | 記録の保持 |

総合衛生管理製造過程承認制度

- HACCPによる衛生管理を法的に位置づけ
（平成7年、食品衛生法改正）
- 営業者の任意の申請に応じて審査、厚生労働大臣が施設ごと、食品ごとに承認
- 一律の製造基準によらず、工程の各段階において安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能

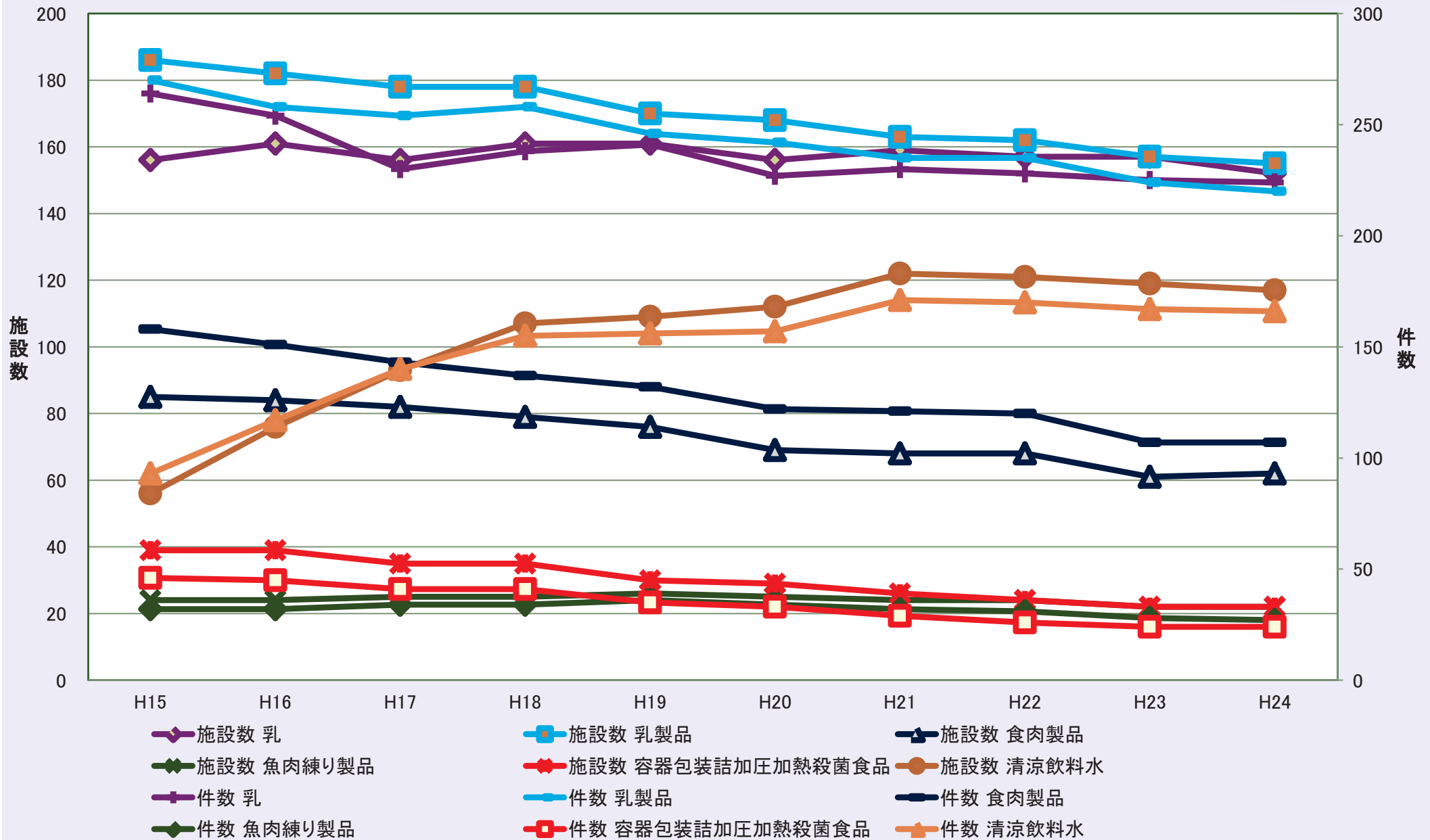
食品衛生法改正に伴う制度の見直し（平成15年）

- 更新制の導入 有効期間は3年
- 食品衛生管理者の設置免除規定の削除

承認対象食品

平成8年5月	乳(牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳) 乳製品(クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料)
	食肉製品
平成9年3月	容器包装詰加圧加熱食品
平成9年11月	魚肉練り製品
平成11年7月	清涼飲料水
平成15年6月	乳製品(脱脂粉乳)

総合衛生管理製造過程の承認状況



※各年の年末時点の数値

