

2 HACCP支援法の改正内容

HACCP支援法とは

(法律名:食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(平成10年法律第59号))

- 食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的な要請に対応し、食品製造業界全体にHACCPの導入を促進
- 農林水産省と厚生労働省との共管
- 平成10年に制定
- 施設整備への(株)日本政策金融公庫による長期低利融資支援

HACCP支援法のスキーム

厚生労働大臣・農林水産大臣

基本方針

提出

指定認定機関
(22事業者団体)

認定

提出

事業者

認定

高度化計画

高度化基準に沿った工場の新設・改修、
運用体制の整備計画
(25年7月末現在、認定高度化計画は353件)

(株)日本政策金融公庫による
施設整備に対する長期低利融資

HACCPに対応した工場及び運用体制の整備

指定認定機関(22団体)

| 食品の種類 | 団体 | 認定数 | 食品の種類 | 団体 | 認定数 |
|-------------|----------------|-----|--------------|--------------------|-----|
| 食肉製品 | (一社)日本食肉加工協会 | 21 | 食用加工油脂 | (公財)日本食品油脂検査協会 | 8 |
| 容器包装詰常温流通食品 | (公社)日本缶詰協会 | 13 | ドレッシング類 | (一財)日本食品分析センター | 1 |
| 炊飯製品 | (公社)日本炊飯協会 | 82 | 清涼飲料水 | (一社)全国清涼飲料工業会 | 3 |
| 水産加工品 | (一社)大日本水産会 | 23 | 食酢製品 | (一財)全国調味料・野菜飲料検査協会 | 3 |
| 乳及び乳製品 | (公財)日本乳业技術協会 | 2 | ウスター ソース類 | (一社)日本ソース工業会 | 0 |
| 味噌 | 全国味噌工業協同組合連合会 | 15 | 菓子製品 | 全国菓子工業組合連合会 | 28 |
| 醤油製品 | 全国醤油工業協同組合連合会 | 10 | 乾めん類 | 全国乾麺協同組合連合会 | 12 |
| 冷凍食品 | (一社)日本冷凍食品協会 | 12 | パン | (一社)日本パン工業会 | 2 |
| 集団給食用食品 | (公社)日本給食サービス協会 | 22 | 農産物漬物 | 全日本漬物協同組合連合会 | 2 |
| 惣菜 | (一社)日本惣菜協会 | 56 | 生めん類 | 全国製麺協同組合連合会 | 9 |
| 弁当 | (一社)日本弁当サービス協会 | 26 | 大量調理型主食的調理食品 | (公社)日本べんとう振興協会 | 3 |

(株)日本政策金融公庫による融資

1 貸付対象者

食品製造・加工事業者で、HACCP支援法に基づき指定認定機関による認定を受けた高度化計画に従って、施設整備を行う者。

※中小企業者(資本金3億円以下又は従業員300人以下等)のみ。

2 貸付の用途

- ① 交差汚染防止や清潔度別の区画の分離を行うための隔壁
- ② 埃対策上必要な陽圧化等を行うための空調施設
- ③ 手洗施設等の衛生管理設備
- ④ 自動式記録計等の監視制御システム

等の機械・設備などの整備

| | | |
|------------------------|------|----------------------|
| 貸付条件 (H25. 7. 19時点) | 貸付金利 | : 2.7億円まで 0.85~1.05% |
| | | 2.7億円超 1.00~1.20% |

貸付限度額：事業費の80%相当額又は20億円のいずれか低い額

償還期限：10年以上15年以内（うち据置期間3年以内）

法改正の内容①

中小事業者の食品安全性向上の取組を後押しするため、HACCP支援法を改正（平成25年6月17日成立、同月21日公布）

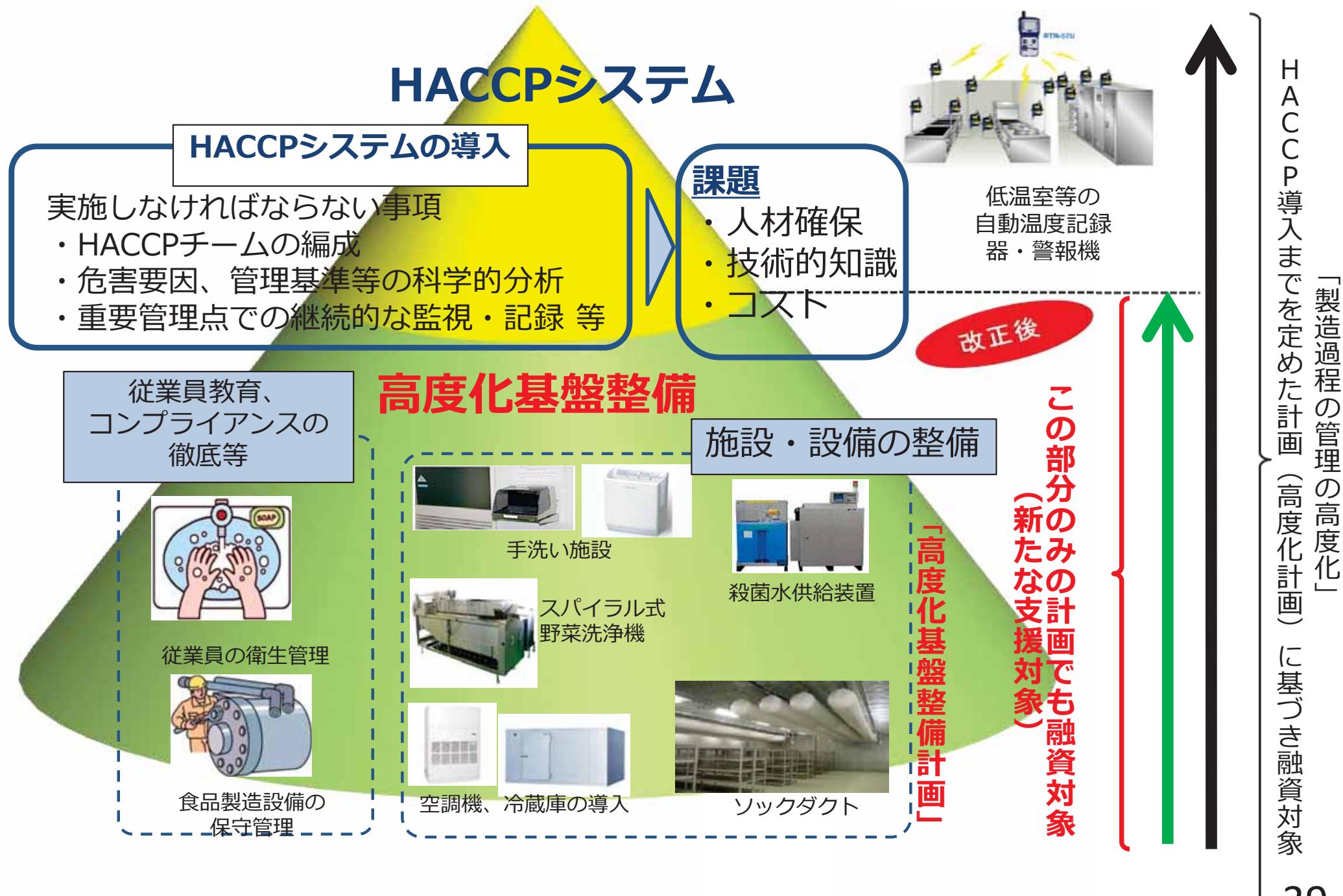
- ① HACCP導入に必要な施設整備に加え、その前段階の衛生・品質管理等のための施設及び体制の整備である「高度化基盤整備」*のみに取り組む場合も新たに支援の対象化
- ② HACCPまで一気に取り組むのが難しい中小の食品事業者が、経営実態に応じて段階を踏んだ取組を着実に進められるよう、本法の有効期限を平成35年6月30日まで(10年間)延長

* 「高度化基盤整備」とは、製造過程の管理の高度化を行う前にその基盤となる施設及び体制を整備すること。

法改正の内容②

- ③ HACCP義務付け等の国際的動向を踏まえ、「国が定める基本方針はHACCP導入が輸出促進に資することとなるよう配慮して定める」旨を法律上明記

改正支援法のイメージ



支援のイメージ

- 事業者は、これまでの高度化計画に加え、「**高度化基盤整備計画**」の認定を受ければ支援の対象に
- 施設整備への(株)日本政策金融公庫による長期低利融資支援

厚生労働大臣・農林水産大臣

基本方針



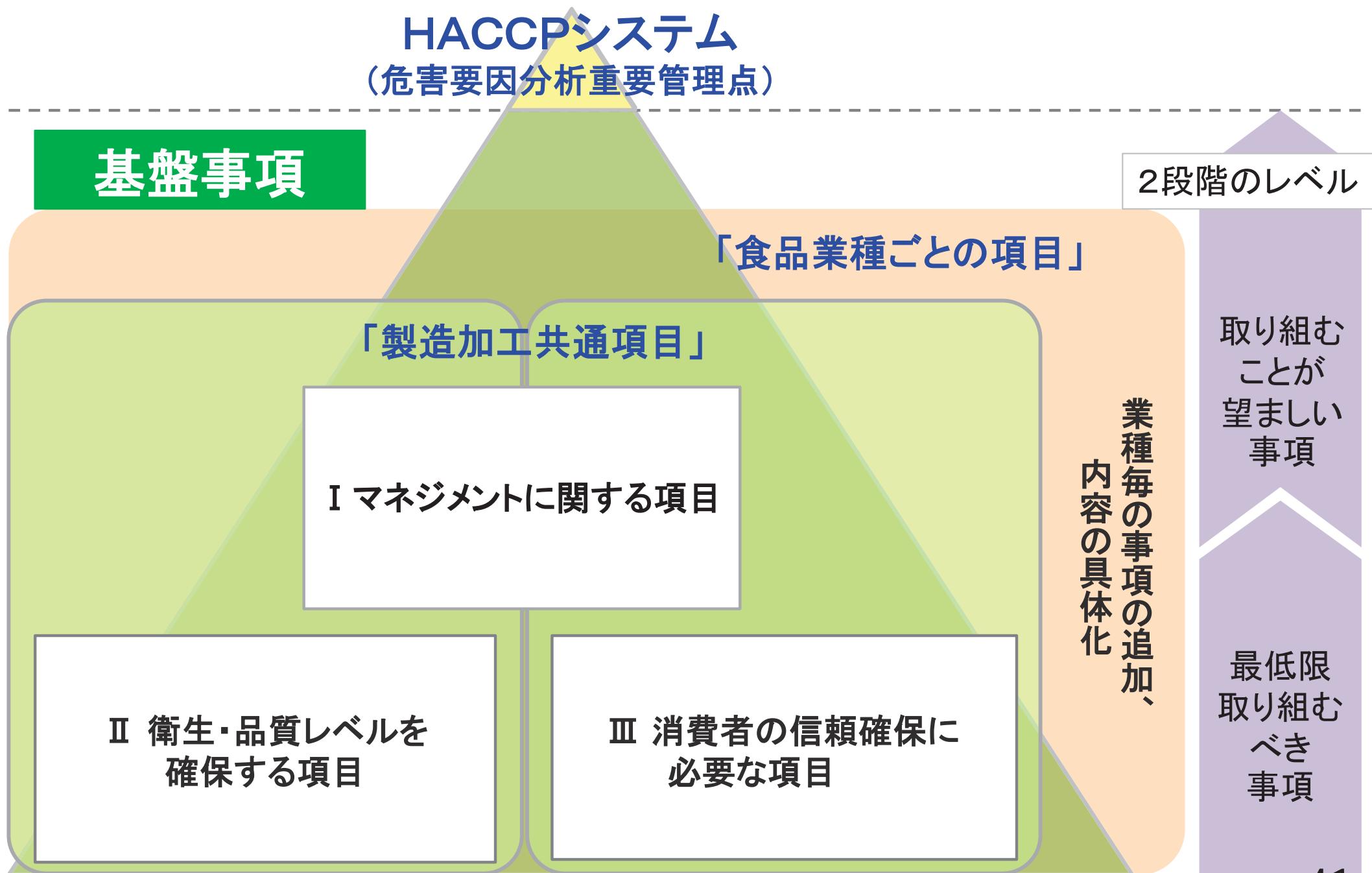
高度化計画 又は 高度化基盤整備計画

高度化基準に沿った工場の新設・改修、運用体制の整備計画

HACCPに対応した工場
及び運用体制の整備

(株)日本政策金融公庫による
施設整備に対する長期低利融資

高度化基盤整備の内容イメージ ①構成



高度化基盤整備の内容イメージ ②ポイント

○「食品製造加工共通項目」+「食品業種別項目」で具体化

⇒取り組む事項の具体性の向上、食品業種への適合した内容

○「食品製造加工共通項目」を3つの視点で構成

⇒ ·一般的衛生管理に係る項目「衛生・品質レベルを確保する項目」
·食の信頼を確保するための「消費者の信頼確保に必要な項目」
·それぞれの項目を管理する「マネジメントに関する項目」

○段階的対応が可能となるような構成

⇒ ·最低限取り組むべき事項と取り組むことが望ましい事項の2段階の
レベルで提示
·中小事業者・新規参入事業者からグローバル対応を目指す企業まで利用可能

HACCPに対する誤解

- HACCP **≠** 施設整備

HACCPは、工程管理のシステムであり、それ自体が必ずしも施設整備を求めているわけではない。

- HACCPは、事業者がそれぞれの工場における食品製造工程について、**自ら危害要因を分析し管理手法を設定・運営するもの**

(何をどこでどのように管理するかを事業者自らが、考え、設定し、実施し、その証拠を残すという一連の作業システム)

低成本な施設整備の事例

製麺企業

- ・高度化計画認定取得(平成23年)
- ・ISO22000認証取得
- ・従業員数:16名
- ・製造品目:乾めん類
- ・年間売上額:5億円

【低成本化手法】**隔壁を作ることなくビニールカーテン**により、製造設備を汚染区域から隔離

【導入効果】

(ハード)隔壁の設置:数千万円(建設会社見積もり)
⇒ ビニールカーテン設置費用:50万円弱

(ソフト)・クレームの減少

- ・取引先からの信頼、取引量が大幅増加
- ・アレルゲン(そば)混入の危険性減少

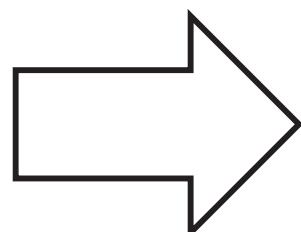


〈施工状況〉

○ 低成本で清浄度別の区分(ゾーニング)をする方法として、ビニールカーテン以外には、例えば、①**衝立、チェーン、床面に貼り付けたテープ**により作業領域を分ける方法のほか、②きれいな物(むき出しになった食品等)とそうでない物(原料の農作物等)を**異なる時間帯に取り扱う方法**等がある。

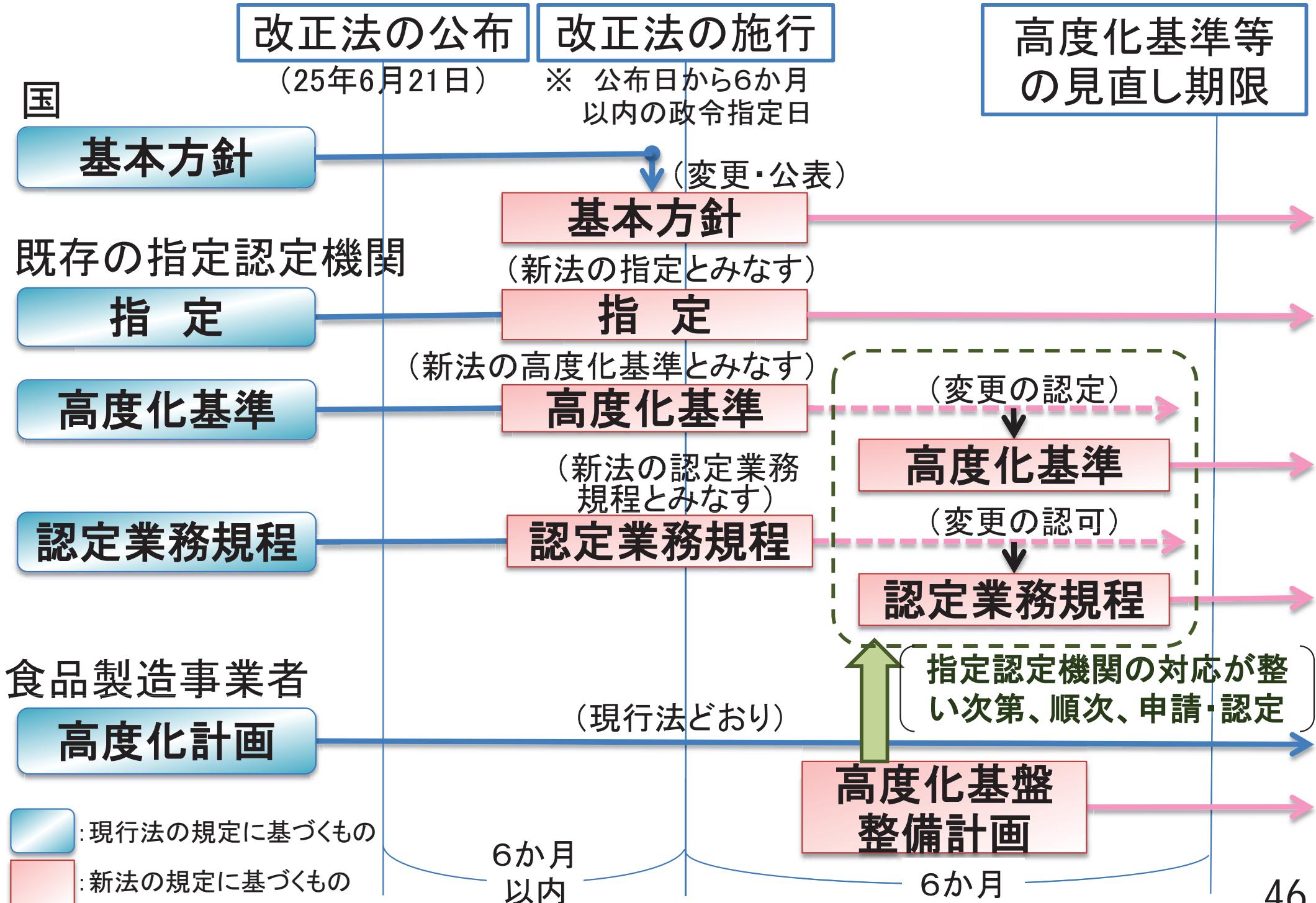
指定認定機関に関する対応

- ① 法改正によりHACCP導入に至る前段階の取組に対しても支援
⇒ 需要拡大が見込まれる
- ② 既存の指定認定機関の業種以外に、支援対象として対応できていない業種がある

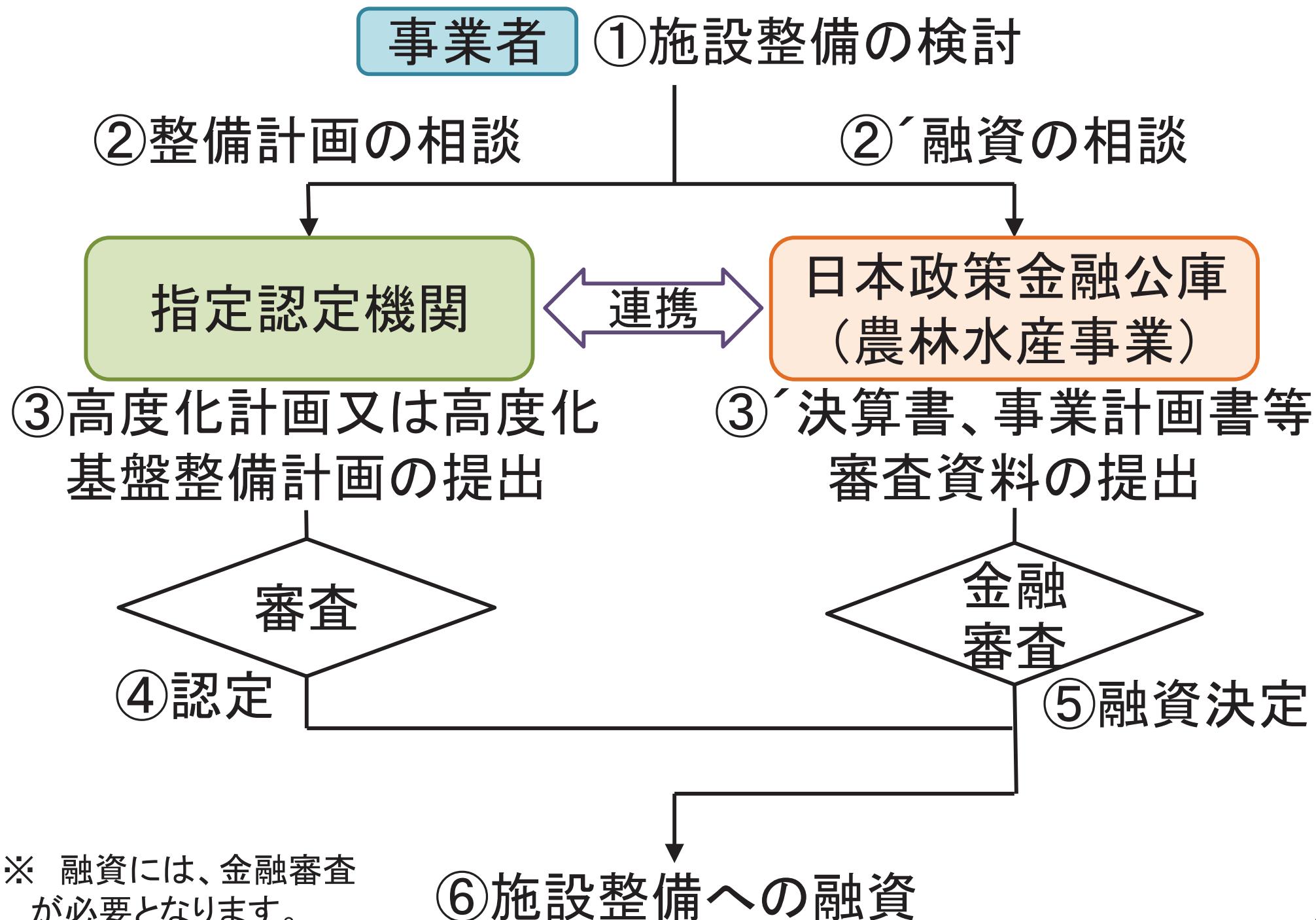


- ① 未対応の業種に係る新たな指定認定機関の掘り起こし
- ② 指定認定機関への相談がしやすくなるような対応を検討

改正法に関する今後のスケジュール



HACCP支援法に基づく融資の申込みフロー



3 その他の支援策

人材育成等への支援(予算事業)

1 HACCP導入を担う人材の育成

- ①HACCP導入に必要な基礎的な知識の習得を目的とした研修会
- ②現場での牽引役を担う責任者・指導者を養成するための実践的な研修会

等の開催を支援

2 専門家を製造現場に派遣し、HACCPの導入等について、現地の状況に即した助言・指導を行う取組への支援

消費者への普及啓発①重要性

○消費者によるHACCPの認知度

HACCPという言葉を「知っていた」: 29.8%

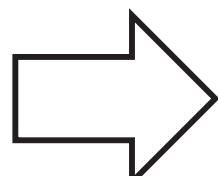
(平成23年「消費者のHACCP認知度調査」一般財団法人食品産業センター)

→ 約7割の消費者はHACCPを知らない

○「HACCP導入企業の食品を積極的に購入する」: 約7割

(平成23年度補助事業の消費者向けセミナー等の終了後の参加者アンケート)

→ HACCPに関する知識を有する消費者は、企業の努力に対して適切に評価



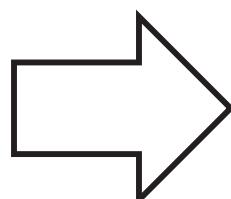
食品安全の向上に取り組む企業の姿勢を
消費者に伝えることが重要

消費者への普及啓発(予算事業)

- ① 食品事業者によるHACCP等の食品安全の取組
を消費者に伝えるセミナーの開催を支援



- ② HACCP導入済みの工場でできた製品であること
を示す普及・啓発資料(チラシ)の小売現場での消
費者への配布を支援



食品事業者のHACCPの取組に対する
消費者の認知度を向上

施設整備への予算支援

6次産業化推進事業【24補正】 36億円の内数

農林漁業者と多様な業種の事業者が連携して行う6次産業化等の取組に必要となる大規模な加工施設・機械の整備等を支援

6次産業化ネットワーク活動整備交付金【25当初】 14億円

六次産業化・地産地消法等の認定を受けた農林漁業者等が、多様な事業者が参画する6次産業化ネットワークを構築して取り組む中で必要とする農林水産物の加工・販売のための機械・施設等の整備を支援

6次産業化整備支援事業【25当初】 7億円

六次産業化・地産地消法等の認定を受けた農林漁業者等が必要とする農林水産物の加工・販売のための機械・施設等の整備を支援

農林漁業者等が新商品等の事業化に取り組む場合に、
HACCPに対応した施設整備に対して支援可能

輸出のための認証取得への支援

① 水産物のEU-HACCP対応支援

- (ア) 早期認定に向けた問題点解消のため、水産庁、厚生労働省、地方自治体、関係業界による連絡協議会を開催
- (イ) 水産庁補助事業(H24補正)でHACCP対応のための施設の改修整備を行うこととなった事業者の情報を厚生労働省と共有し、認定を促進

② 農林漁業者や食品事業者等の組織する広域規模団体や地域規模団体が、輸出環境整備の検討や認証取得への取組を行う際に支援

(25年度予算「輸出に取り組む事業者向け対策事業」)

税制優遇(中小企業等投資促進税制)

- 中小企業者等(食品企業者等を含む)が一定の設備投資やIT投資等を行った場合に、**税額控除(7%)**又は**特別償却(30%)**の適用を認める措置。

(対象事業者)

青色申告書を提出する中小企業者等^(注)

(ただし、税額控除は資本金3千万円以下の中小事業者等に限る)

(対象設備)

機械・装置(160万円以上)、電子計算機、デジタル複合機、試験・測定機器(120万円以上)、ソフトウェア(70万円以上)等

(注) 青色申告書を提出する中小企業者等とは

「法人」……①資本金が1億円以下の法人(ただし、大規模法人の子会社は除く)

②資本を有しない法人のうち、常時使用する従業員数が1,000人以下の法人

「個人」……常時使用する従業員数が1,000人以下の個人

「その他」…中小企業等協同組合、農業協同組合 等

食品産業PL共済における優遇

- 万一の食品事故による被害者救済と経営安定化のための食品産業PL共済制度(食品産業センター)

HACCP導入済みの製造施設(HACCP支援法に基づく高度化計画認定を含む)の場合、掛け金の優遇

フード・コミュニケーション・プロジェクト

消費者の「食」に対する信頼を高めることを目的として、農林水産省が提供するプラットフォームの下に、食品関連事業者が主体的に食品の安全、消費者の信頼確保のための取組等を進めるプロジェクト。

FCP【情報共有ネットワーク】

- FCPでは、情報共有ネットワークを作成し、食品安全、品質管理、取引先や消費者への情報提供等について標準化・共有化するとともに、人材育成支援や関係者間の情報共有を行っています。

食品関連事業者：約1,517社/団体が参画(H25.7末)

農林水産省：プラットフォームの提供

フードチェーンの各段階の事業者・団体



★ 工場監査項目等の共有化・標準化等の取り組みを通じて、
社内の人材育成に活用

企業・商品の「見える化」のためのFCPツール

● ベーシック16・協働の着眼点

食品事業者が取組むべき事項。業務を振り返り自社の体制強化につなげたり、取引先の状況を確認する。



● FCP共通工場監査項目

工場監査を行う側・受ける側の双方にとって対応の効率化を図るために、監査のチェック項目を共有化。



● FCP展示会・商談会シート

「出展者」の効率的・効果的な商品の売込みと、「購入者」の効率的な商品発掘のための統一フォーマット。



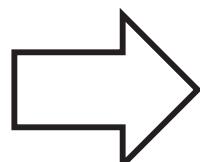
● FCP企業力アッププログラム

企業活動全般の改善、事業展開のためのトレーニングツール。
等



改正HACCP支援法の活用のポイント

- 食品の安全性確保は食品事業者の責務であり、安全性向上に向けて、毎日の継続的かつ地道・着実に取り組むことが最も重要
- 中小事業者が、食品の製造・経営の実態等に応じ、段階を踏んでHACCPに取り組んでいけるよう、HACCP支援法を改正（金融支援対象に、高度化基盤整備を追加）
- 高度化基盤整備の具体的な内容は、今後分かりやすく提示する予定。HACCP導入に必要な人材育成等についても、予算事業で研修・現地指導を支援等。



高度化基盤整備とHACCP導入に、
積極的に御活用ください。

関連情報①

農林水産省HP（「農水省HACCP」で検索）

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

農林水産省食料産業局企画課
食品企業行動室品質管理普及班

TEL 03-3502-5743

農林水産省/HACCP支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）ホームページ - Windows Internet Explorer

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html

お気に入り 農林水産省/HACCP支援法（食品の製造過程の...)

キッズサイト English

ホーム サイトマップ このサイトの使い方 文字の大きさ・色を変えるには

サイト内検索 検索 文字サイズ変更 小 中 大 色変更 白 青 黄 黒

農林水産省

農林水産省について 組織・政策 報道・広報 統計情報 ご意見・お問い合わせ

ホーム > 組織・政策 > 食料産業 > HACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)ホームページ

更新日: 平成25年7月4日

HACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)ホームページ

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP支援法)

この法律は、食品の安全性の向上と品質管理の徹底等への社会的な要請に応えて、食品製造業界全体にHACCPの導入を促進するため、平成10年5月に5年間の时限法として制定され(同年7月1日施行)、平成15年6月(同年7月1日施行)及び平成20年6月(同年7月1日施行)にそれぞれ5年間延長する改正法が公布されました。

この法律の制定以降、大手企業へのHACCP導入は進んでいますが、食品製造業界の大半を占める中小事業者については、引き続き食品の安全性向上の取組を後押しする必要があります。

また、EU、米国をはじめ、HACCPを衛生基準として求める国際的動向がある中で、輸出促進のためには、輸出先国が求めるHACCPに対応できるよう、輸出環境の整備が課題となっています。

このような状況を踏まえ、これらの課題に対応するため、平成25年6月にこの法律を10年間延長するとともに、必要な改正を行いました(平成25年6月17日成立、同月21日公布)。

法律の改正内容に関する詳細な情報は[こちらから \(PDF: 592KB\)](#)
法令(条文)等は[こちらから](#)

報道・広報

- 大臣等記者会見
- 報道発表資料
- 災害関連情報
- 広報資料

政策情報

- 分野別情報
- 審議会、研究会等
- 法令、告示、通知等
- 予算、決算、財務書類等
- 補助事業、税制
- 政策評価
- 白書情報

統計情報

- 図書館情報

関連情報②

食品産業センターHP(「食品産業センターHACCP」で検索)

<http://www.shokusan.or.jp/haccp/>

The screenshot shows the homepage of the HACCP Database. At the top, there's a navigation bar with links for '変換' (Conversion), '選択' (Selection), 'お気に入り' (Favorites), and the title 'HACCP関連情報データベース'. Below the title, there's a search bar with '検索' (Search) and 'Googleカスタム検索' (Google Custom Search) options. A dropdown menu shows 'HACCPサイト全体検索' (Search all HACCP sites). On the left, a sidebar titled '新着情報' (New Information) lists recent posts with dates from April 2013 to August 2012. Below the sidebar, there are four main navigation buttons: '知りたい' (Want to know), '導入したい' (Want to introduce), '調べたい' (Want to investigate), and '食品危害の文献検索' (Literature search for food hazards). At the bottom, there are three main sections: 'HACCPの基礎' (Basic of HACCP), '化学的・物理的危害要因情報' (Chemical and physical hazard information), and 'HACCP関連情報検索システム' (HACCP-related information search system). Each section contains a list of links related to its respective topic.

【2013.04.25】 平成24年度「輸出拡大サポート事業食品の品質管理体制強化対策研修等の開催事業検討報告書」を公開しました。
【2013.02.19】 「HACCPの基礎」「STEP3 ISO22000/FSSC22000/GFSI」、「その他(海外事業者品質要求水準等調査)」を追加しました。
【2012.12.17】 自治体HACCP「福井県食品衛生自主管理プログラム認証制度」のリンク、認定数を変更しました。
【2012.12.07】 平成24年度「HACCP専任者研修会」を東京で開催いたします。
【2012.08.31】 平成24年度「一般的衛生管理徹底 & HACCP導入研修会」を全国7箇所で開催いたします。

HACCPの基礎

- ▶ HACCPとは
- ▶ 一般的衛生管理事項
- ▶ 一般的衛生管理徹底教育ツール注目
『みんなで守ろう！衛生管理(追補版含む)』
(低画質 PDF:2.7MB / 高画質 PDF:15MB)
- ▶ 食品安全教育ソフト
- ▶ 食品衛生上の危害原因
- ▶ HACCP手法に関する用語解説
- ▶ リスク分析

化学的・物理的危害要因情報

- ▶ 化学的危害要因
 - ▶ 力学毒
 - ▶ 重金属
 - ▶ 食品添加物に関して
 - ▶ 農薬
 - ▶ 農薬残留基準
 - ▶ 登録に必要な毒性試験の種類
 - ▶ 農薬取締法の改正
- ▶ 物理的危害要因

HACCP関連情報検索システム

- ▶ 食品と危害分析
 - ▶ 食品と危害分析 文献検索
 - ▶ 微生物汚染と殺菌に関する試験データ検索
- ▶ 危害制御技術データ
- ▶ HACCP内外関連情報
- ▶ HACCP内外関連試験・分析・研究機関(休止)
- ▶ 最新分析実験結果の紹介