

このメールマガジンは、HACCP 実践研究会の講習会等に参加いただいた皆様、および名刺交換させていただいた方々に配信しています。

HACCP 義務化の流れが徐々に認知されてきたようです。

2月25日～27日の3日間で実施した、当研究会主催の第34期 HACCP 実務者養成講座にはキャンセル待ちも出ましたが、46名の方々に参加いただきました。

本講座の修了者は、累計1200名に達します。HACCP 実務者は、義務化に向けて御社の HACCP 導入をけん引されることを期待いたします。

次回第35期は8月9日からの3日間で開催いたします。お早めに申し込みをお願いいたします。(本マガ後半にご案内しています)

◆ ◆ HACCP 義務化の流れを易しく解説いたします ◆ ◆

シリーズ解説の予定

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. HACCP 義務化とはどういうこと | ・ ・ 96号 (本号) |
| 2. HACCP 導入のポイント | ・ ・ 97号 |
| 3. HACCP 義務化への対応 | ・ ・ 98号 |
| 4. HACCP 化の事例紹介 1 | ・ ・ 99号 |
| 5. 事例紹介 2 | ・ ・ 100号 |
| 6. 事例紹介 3 | ・ ・ 101号 |

1. HACCP 義務化とはどういうこと

1.1 日本の HACCP 導入のおさらい

- 1) 1996年厚生労働省は HACCP 普及推進のため、食品衛生法に「総合衛生管理製造過程」(“マル総”と云われる)認証制度を開始した。
HACCP はソフト手法であり、食品企業が自社に合った内容で導入すべきものとして、導入は任意になっている。

マル総で、定められている食品は次の6業種

1. 乳、2. 乳製品、3. 清涼飲料水、4. 食肉製品、5. 魚肉練り製品、6. 容器包装詰加圧加熱食品

- 2) 1998年食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法公布 (“HACCP 支援法”と云われる (厚労省・農水省共同起案))
⇒ 6業種に限らず全ての食品製造業等に HACCP 導入を普及することとなった。
5年間の時限律法でその後平成25年まで延長された。
- 3) 2013年6月(平成25年) HACCP 支援法が2023年6月までの10年間に延長された。
⇒ 従来5年間の時限律法だが、これ以上は延長しないことで、国会の承認を得たもよう。
- 4) 2014年5月(平成26年)「食品事業者が実施すべき管理基準に関する指針」通達が発行
⇒ 自治体の条例を HACCP の義務化を見据えつつ2015年4月までに条例を HACCP 管理を取り入れた基準に改正すること。
- 5) 2023年6月(平成35年)までには HACCP は全食品企業に普及するように国会で、厚労省・農水省が約束した(推定です)
⇒ HACCP 義務化しなければならない。
- 6) 最近では、2020年の東京オリンピックまでに義務化を実施する方向(新聞報道) ⇒ 全業種に義務化する見込み
(一人から小規模食品企業も、厨房施設も含めて)

- 7) 2015年厚労省 HACCP 普及推進委員会が義務化に向けて報告書を公表、チャレンジ事業を開始
⇒ HACCP は「自分で導入したと思えば、導入したことになる」を明確にした。

1.2 HACCP 義務化とはどのようなこと

1.2.1 義務化に向けた厚労省の考え方

- 1) 2015年7月厚労省「HACCP 普及中央協議会」
参加者：自治体各地域代表、各地方厚生局担当者、HACCP 支援法認定団体
⇒
・義務化に対応するのは各自治体
・殆どの食品企業は義務化の対象になる
・HACCP 手法による衛生管理ができていないと営業できない
・HACCP は自社が導入していると判断したら、それが HACCP を導入したことになる（自主認証）
・第三者認証は必要なし
- 2) 2015年11月厚労省インターネット HP で「HACCP チャレンジ事業者」を公表開始
⇒ 公開されている HACCP 導入チェックリストにより、自社でチェックを行い、全て合致したなら HACCP チャレンジ事業者の資格がある。
厚労省へ登録し、チャレンジ事業者＝HACCP 導入者となる。

HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000082981.pdf>

1.2.2 義務化の背景

- 1) HACCP の普及が遅れている
・食品製造企業の HACCP 導入の状況が遅々として普及していない。
⇒ H24年度 HACCP 普及状況
 中小規模企業（販売金額1億～50億円）27%
 大手企業（50億～100億円）80%
 大手企業（100億円以上）84%
⇒ 日本の食品企業の殆どは HACCP を導入していない
⇒ 日本の食品を輸出するには HACCP 導入が必要
⇒ 海外から観光等で入国して来る外国人対応ができていない
- 2) 食中毒はなかなか減少しない。また、異物混入等の製品回収が多い
⇒ ノロウイルス 400件/年
 カンピロバクター 200件/年
⇒ 回収件数 1000件/H27年
- 3) 食品業界の環境から要求されてきている
⇒ TPP等食品のグローバル化が進み、食品の輸出入が活性化され、各国共通の食品安全管理として HACCP が重要視されてきている。
⇒ 日本から各国に食品を輸出する場合は、HACCP 導入が義務付けられて来た。特に近年はそれが顕著になっている
⇒ 最近では日本が輸入する場合も、HACCP 手法を導入している企業の食品は検疫が免除などの状況が考えられる
⇒ 主な食品安全に関する強化
 ・2011年米国食品安全強化法成立
 ・2011年日本で FSSC 認証開始
- 4) 各国の HACCP 普及状況
 米国：1997年より HACCP 義務付け
 EU：2004年より HACCP 概念の衛生管理義務付け

カナダ：1992年より順次 HACCP 義務付け
オーストラリア：1992年より輸出向け食品順次義務付け
韓国：2012年より順次義務付け
台湾：2003年より順次義務付け

5) 食品企業を取り巻くその他の環境

- ⇒ 食品業界の環境として
「食文化の多様化」、「冷凍食品等の保存食の普及」、
「ケータリング等の食品配送需要の増大」
- ⇒ 日本の発展の柱として、観光と並び、食文化が期待されている
- ⇒ 食のグローバル化、特に輸出増強は官民あげでの課題となっている。
特に農産漁村の6次産業化対策として品質管理が重要

現在、メルマガと連動する解説資料を、ホームページに掲載する準備を進めています。メルマガ読者のお役に立てるよう頑張ります。

◆HACCP 自主認証、自社で判断すると云われても、どうすれいいの??

◆HACCP に関するご相談を受け付けています。

eメール info@haccp.gr.jp にご相談内容を記してお送りください。

当 HACCP 実践研究会は、「日本から食品事故を無くす」ために基本的で、かつ国際的なシステムである HACCP システムの普及を目指して活動しています。

5年後には HACCP 義務化が開始される見方が強くなりました。

食品企業は幹部、従業員とも HACCP に関する正しい知見が必要です。

当会は、実践的な HACCP 導入を目指して、人材育成研修会、設備改善指導、HACCP 自主認証および指導・支援などの事業を行っています。

ぜひご相談下さい。 eアドレス info@haccp.gr.jp

ご意見・ご要望、また今後配信を希望されない方は、本メールから返信をお願いいたします。

発行：NPO HACCP 実践研究会 事務局

〒101-0032 千代田区岩本町1-1-4

サンサイド岩本町ビル2F

TEL：03-5856-2039 FAX：03-5856-2041

e-mail：info@haccp.gr.jp

ホームページ：<http://www.haccp.gr.jp>