

千葉県食品等安全・安心協議会
HACCP 普及検討作業部会

HACCP 普及検討作業部会報告書

平成 27 年 1 月

目次

- 1 趣旨
- 2 HACCPによる工程管理の現状
 - (1) 国（厚生労働省）におけるHACCP普及の現状
 - (2) 千葉県におけるHACCP普及の現状と今後の必要性について
- 3 HACCP普及の課題について
- 4 HACCP普及の方向性について
- 5 具体的な方策等
 - (1) HACCP導入の確認方法について
 - (2) 対象事業者及び確認基準について
 - (3) 導入の評価について～公表～
 - (4) 普及啓発方法
 - (5) 食品衛生監視員の技量向上について
 - (6) 千葉県内での統一について
 - (7) HACCP支援法の活用
- 6 検討会のとりまとめにあたって

「千葉県食品等安全・安心協議会 HACCP普及検討作業部会」

【構成員名簿】

氏名	所属・職名
北村 忠夫	NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事
丸山 芳高	千葉県生活協同組合連合会 専務理事
実川 進	全国農業協同組合連合会千葉県本部 営農販売企画部長
内山 潤一郎	公益社団法人千葉県食品衛生協会 専務理事

【開催日時】

- 第1回 平成26年9月17日
- 第2回 平成26年11月12日
- 第3回 平成26年1月19日

1 趣旨

食品の製造又は加工における衛生管理については、1993年、コーデックス委員会においてHACCP適用のガイドラインが示され、各国で、HACCPに基づいた衛生管理が進められてきた。日本でも厚生労働省では、HACCPによる工程管理の普及を促進させるため「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）について（平成26年5月12日付け食安発0512第6号）」において、食品等事業者が実施すべき管理運営基準を「従来の基準」に加えて「HACCP導入型基準」を設定する旨のガイドライン改正を行った。

千葉県では、厚生労働省の「総合衛生管理製造過程」の承認監視に付随した形で普及推進を図ってきたものの、県独自のHACCPに関する承認制度等は設けていないこともあり、普及が進んでいない。今般、上記ガイドラインの改正に伴い、食品衛生法施行条例の改正を行い、本格的にHACCPを普及していくとした本県において、どのように進めていくことが普及促進に効果が得られるか、問題提起とその対応について検討した。

2 HACCPによる工程管理の現状

(1) 国（厚生労働省）におけるHACCP普及の現状

厚生労働省は、HACCPに基づく食品の衛生管理方式として総合衛生管理製造過程の承認制度を設け、営業者からの任意の申請に基づき、施設ごと、食品ごとに承認を行っており、現在延748施設が承認を受けている。

また、輸出される食肉や水産食品を処理、製造加工する施設についてはHACCPによる管理を条件とする相手国の規則に基づき、対米、対EUなどの実施要領を策定し、施設を認定している。

平成10年には、厚生労働省と農林水産省共管の「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、通称：HACCP支援法）」により、HACCP導入に当たっての施設等整備に対する融資等の支援も実施してきたところであるが、平成25年5月に一部改正し、融資対策を拡大するなど普及促進対策が図られている。

(2) 千葉県におけるHACCP普及の現状と今後の必要性について

千葉県では、「総合衛生管理製造過程」の承認施設が現在12施設あるが、県独自のHACCP認証制度は設けていない。

千葉県の食品製造施設（調査数：241施設）に対し、HACCPによる工程管理の普及状況を調査したところ、全体では29.5%（57件）の普及率であるが、そのうち中小企業（135施設）では21%程度で普及が進んでいないのが現状であった（表-1：平成26年8月千葉県調査）。

表-1 千葉県内食品製造業における調査について(千葉県調べ)

平成26年7月15日現在

県内食品製造業におけるHACCPの導入状況についてのアンケート調査結果

ランク	調査数	回答 施設数	HACCPの工程管理を行っているか							
			はい		いいえ		今後取り入れるか			
				%		%	はい	%	いいえ	%
A	56	46	20	43.5	26	56.5	13	50	12	46.2
B	13	12	8	66.7	4	33.3	1	25	3	75
C	172	135	29	21.5	106	78.5	41	38.7	58	54.7
	241	193	57	29.5	136	70.5	55	40.4	73	53.7

Aランク: 地方公設市場、広域流通食品製造施設、と畜場等 年3回以上監視
 Bランク: 集団給食等大規模調理施設、大規模小売店舗、民営市場 年2回以上監視
 Cランク: 一般飲食店、広域流通をしない食品製造業等 年1回以上監視

全国調査では、大規模層(食品販売金額 50 億円以上)で約 8 割(80~84%)、
 中小規模層(同 1~50 億円)で 27%の普及率であることから(表-2: 平成 24 年度の農林水産省調査)、
 本県の HACCP 普及が進んでないと言える。

表-2 全国の食品製造業における調査について(農林水産省調べ)

全国の食品製造業におけるHACCPの導入状況についての調査結果

年度	全体	中小規模層 1億~50億円	大手層	
			50~100億円 未満	100億円以上
平成18年度	15%	16%	68%	73%
平成22年度	19%	22%	77%	73%
平成23年度	24%	27%	67%	76%
平成24年度	24%	27%	80%	84%

千葉県内の食品事業者が、安全な食品製造をし、海外に輸出促進を図っていくためにも、今後 HACCP における工程管理の普及推進を図ることが必須と思われる。

3 HACCP 普及の課題について

本県で HACCP の普及を進めていくにあたって、事業者の HACCP に対する意識として、次の課題が考えられる。

- ① HACCP による工程管理が高度で難しいもの、施設設備の改修、増築等に多大な資金が必要になるもの等の認識が事業者に根強く残っている。
- ② 総合衛生管理製造過程や千葉エコ認証などの承認制度は、承認を取ることが目的になってしまう傾向がある。
- ③ 中小企業においては経済及び人的な面で余裕がない場合が多く、導入

することに負担を感じてしまう。

4 HACCP普及の方向性について

前述の課題を踏まえ、普及にあたっては次の内容を考慮する必要がある。

- ①HACCP自体が高度なもの、多大な費用がかかるもの等、誤解を払拭すること。
- ②中小企業の事業者にもHACCPの普及を進めるために、「食品の種類や施設の規模」といった業態の実情を考慮し、柔軟に対応すること。
- ③事業者にとってのメリットが十分理解されていない現状が見受けられることから、事業者のメリットを整理、増強させ、情報提供をしていくこと。
- ④HACCPに関する助言指導等を適切に行えるよう食品衛生監視員教育の充実を図ること。

5 具体的な方策等

(1) HACCP導入の確認について

HACCPを広く導入、普及さらに継続していくためには、現実的に実行性のある施策を実施すべきであり、そのためには事業者の自主性を促し、柔軟に対応する方策とする必要がある。

認証制度は、認証マークを取得するための制度となってしまうことや認定の基準が一層厳しくなり、普及を妨げることも危惧される。

これらから、食品事業者が自主的に取り組むHACCP導入型基準の衛生管理について、積極的に県に届出できる制度を設け、その届出を施設監視時に確認、そして指導を行うなど、県行政も事業者も負担が生じない体制が必要である。

(2) 対象事業者及び確認基準について

対象事業者は、第一段階としては、導入する意義の大きい食品製造業者、大量調理を行う施設、給食施設、弁当、惣菜の調製施設等の事業者を対象とし、その後数年をかけて全業種で導入できることを目標とする。

確認については、別紙自主チェック表を用い、コーデックス7原則が実行できていることを事業者自らが確認できるだけでなく、第三者でも確認可能なものとし、また、施設全体でなくとも、ラインごと、製品ごと、1品目でも対応するべきである。

(3) HACCP導入の評価について ～公表～

事業者の取り組み姿勢を消費者及び関連事業者へ示すため、HACCP導入型基準を導入し、届出した事業者をホームページ上でその業種、氏名・会社名、所在地、商品名（食品群）、届出年月日を公表し、消費者及び関連事業者への周知を図る。さらに、導入状況の優秀な事業者には表彰制度を設けることも、事業者に対するメリットとして推奨できる。

また、公表においては、正確に公表をすることが重要で、段階的（ラインごと、製品ごと）な評価を行った場合は、段階的であることを明らかに

し、誤解を招かぬようにする必要がある。

さらに、届出から公表までは、速やかに行うとともに、保健所の確認は可能な限り、監視を前倒しして、行うことが望まれる。

(4) 普及啓発方法

ア 事業者

①食品事業者へ効果的に啓発し、自ら導入を求められるよう積極的に支援していく必要がある。従来の講習会だけでなく、HACCP導入についての講習会開催や、主力商品1品でも導入できるよう現場で指導を行うなど、効果的な普及啓発を図る。

②県の調査から約4割の事業者が今後の導入を視野に入れている。このような事業者に対しては、個別対応等の支援を実施し、普及促進につなげていくことが重要である。また、今後の普及を促進すべきモデル事業として見本となるような事業者を育てることも、普及に役立つものとする。

イ 消費者

消費者への普及啓発も、導入促進のための鍵となる。リスコミなどの機会を利用することによって県民の理解を深め、県全体での普及を図る。

(5) 食品衛生監視員の技量向上について

HACCPの導入に係る相談、指導及び確認を行う各健康福祉センター（保健所）で差が生じないよう食品衛生監視員の技量を一定に保つ必要がある。各健康福祉センター（保健所）を事業者からの相談窓口と据え、知識及び技術を提供していくことが普及の促進に不可欠である。監視員の技量を高めるためには、県が主体となって研修等による技量の統一及び向上を進めていく必要があるが、当面軌道に乗るまでの間は、県が主体となって対応する等の検討をすべきである。

(6) 県内での統一について

政令指定都市である千葉市、中核市である船橋市、柏市においても、県と統一した方向性、基準、公表方法等を持つ必要がある。密に情報を共有し、県全体で相違のない対応をすることによって、普及促進が図られる。

(7) HACCP支援法の活用

平成10年に厚生労働省と農林水産省の共管の法律として、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、通称：HACCP支援法）が制定され、HACCP導入にあたっての施設整備等に対する融資等の支援を実施してきた。平成25年には本法の有効期限を平成35年6月30日まで延長し、HACCP導入を段階的に取り組むことができるよう配慮し、さらに金融支援の対象を広げ、利用しやすく改正されている。

また、指定認証機関（表-3）である各機関に相談することで、HACCP導入についての指導、助言を得られるという利点もあり、今後HAC

CPを普及させていくためには、こうした制度を広く情報提供していくことも重要である。

表-3 HACCP支援法の適用食品及び指定認定機関

平成26年7月1日現在

食品の種類	指定認定機関
食肉製品	(一社)日本食肉加工協会
水産加工品	(一社)大日本水産会
醤油製品	全国醤油工業協同組合連合会
集団給食用食品	(公社)日本給食サービス協会
ドレッシング類	(一財)日本食品分析センター
ウスターソース類	(一社)日本ソース工業会
農産物漬物	全日本漬物協同組合連合会
容器包装詰常温流通食品	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会
乳及び乳製品	(公財)日本乳業技術協会
冷凍食品	(一社)日本冷凍食品協会
弁当	(一社)日本弁当サービス協会
清涼飲料水	(一社)全国清涼飲料工業会
乾めん類	全国乾麺協同組合連合会
生めん類	全国製麺協同組合連合会
炊飯製品	(公社)日本炊飯協会
味噌	全国味噌工業協同組合連合会
惣菜	(一社)日本惣菜協会
食用加工油脂	(公財)日本食品油脂検査協会
食酢製品	(一財)全国調味料・野菜飲料検査協会
菓子製品	全国菓子工業組合連合会
大量調理型主食的調理食品	(公社)日本べんとう振興協会

6 検討会の取りまとめにあたって

この検討を進めている間、国からガイドラインに関するQ&Aが出され、国の今回のHACCPの普及促進の考え方が示された。

- ①将来的なHACCPの義務化を見据えつつ、段階的な導入を図ること。
- ②コーデックス委員会におけるHACCP導入に関するガイドラインは、食品衛生の一般原則の付属書として規定されている。今回の改正はコーデックスと同様に位置づけられたものであること。
- ③HACCP導入型基準に基づく衛生管理が遵守されているかどうかは、都道府県等の通常の監視指導の中で確認していくこと。
- ④HACCP導入型基準による衛生管理を行っている施設の把握は、年間計画での立ち入り検査時や営業許可の更新時のチェックで行うこと。
- ⑤今回のガイドライン改正は、コーデックス委員会が示すガイドラインで規定されたHACCPに準拠したもので、HACCP導入型基準に基づく衛生管理は、認証（承認）制度ではないこと。

このように国では、コーデックス委員会で示されたガイドラインにより、柔軟に普及促進を図る考えである。これは将来的な義務化を図るため、より多くの事業者への取り組みを促すねらいがあると思われる。

本県においても、国の方向性を見据えながら、この報告書を参考に、本県の実情に即した普及促進が図られることを期待する。