



HACCPに沿った衛生管理の制度化について その1

食をとりまく環境の変化や国際化に対応し、食品の安全を確保することを目的として、15年ぶりに食品衛生法が改正されました。

今回の改正点は7ポイントで、そのうちの1つが「HACCPに沿った衛生管理の制度化」(新食品衛生法第50条の2)です。これにより、原則として全ての食品等事業者に一般衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。

同法の一部を改正する法律は平成30年6月13日に公布され、HACCP制度の施行日は公布日から起算して2年を超えない範囲内とされていますが、施行後さらに1年間の経過措置期間を設けています。具体的な施行日については、今後政令で定めることとしています。

HACCPシステムについては、検査・食育だよりNo.192、193で紹介しましたので、今回は、具体的な手法について紹介します。

<HACCP導入とは>

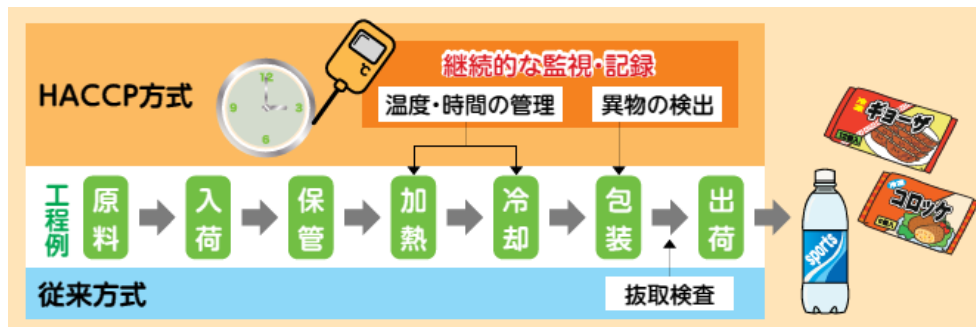
HACCPとは、食中毒等の危害を未然に防止するのに優れた衛生管理の手法です。

HACCPに沿った衛生管理は、難しいものでもなければ、特別資金がかかるものでもありません。これまでの衛生管理を基本としつつ、それをかたちにすることです。

今までみなさんが行ってきたことを整理して確認・記録に残す、つまり衛生管理を「見える化」していくというものです。

<HACCP手法の特徴と従来の管理方法との違い>

従来の管理手法は、最終製品に対し、規定した基準を満たしているかを検査し、安全性を確認するものです。



	HACCPによる工程管理	従来の製品検査
取り組む段階	原材料受入れから最終製品までの 全工程	最終製品
取り組む方法	あらかじめ危害を予測し、危害防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録	一定率の抜き取り検査 (一定の見逃し率が存在)
対応・効果	効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止	検査で不適合を見つけたら、一連の全ての製品の廃棄が必要

<衛生管理計画の基準>

作成する衛生管理計画は、HACCPの7原則を要件とする基準(「HACCPに基づく衛生管理」とHACCPの7原則を弾力的に運用させた基準(「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」)の2種類に分けられます。

「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者は、①一定規模以上の事業者②と畜場③食鳥処理場で、それ以外の事業者は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については次号で説明します。(参照:「ご存知ですか? HACCP」厚生労働省、「HACCPとは?」農林水産省、食と健康 2018.3)