

2020年東京オリンピックを目指して、HACCPは義務化になりました。

HACCP手法の特徴と従来の管理方法との違い



世界の食品安全の流れ～HACCPによる衛生・品質管理を求め～

食品の製造・流通がグローバル化している今、食品の安全性を向上させていくことが世界の各国・地域での共通課題となっています。世界の食品安全対策は、

- ①フードチェーン全体での食品安全管理
- ②科学的根拠に基づく判断・対応
- ③工程管理を重視し、食品事故を未然に防止

に重点がおかれるようになっており、それぞれの各国・地域でこの考えに基づき取り組みが進んでいます。



2004年から、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者には、HACCPによる衛生管理が義務付けられ、2006年には完全適応となりました。
(※原則として全ての食品事業者。ただし小規模事業者等に大しては弾力的に運用されています。)



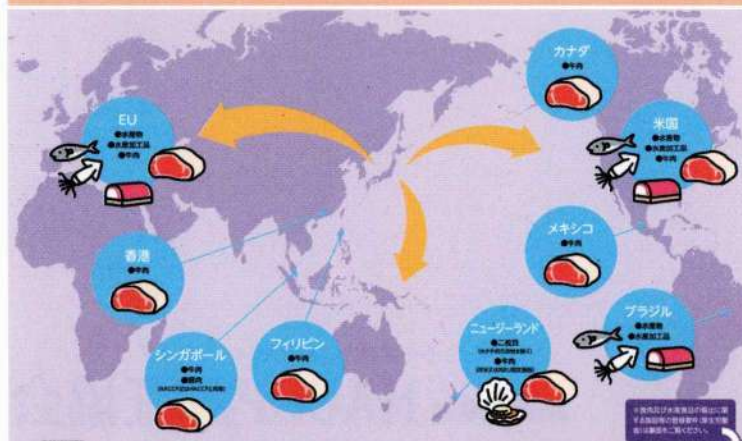
1997年からHACCPによる衛生管理が一部の食品(水産物及びジュースの加工・輸入、食肉及び食肉製品)に義務づけられ、2011年1月には「食品安全強化法」が成立。早ければ2016年に米国内で消費される全ての食品の製造・加工、包装、または保管を行う全ての施設においてHACCPの考え方を取り入れた措置の計画・実行が義務付けられます。



食肉・及び水産食品の輸出に関するHACCP等に係る施設認定等要件

輸出にHACCPが必要な国・地域

日本から食品を輸出するためには輸出先国が求めるHACCPに対応することが必要です。



輸出先国・地域	主な輸出条件	施設認定者等	施設認定者等の要件
米国(牛肉) (水産食品)	施設認定 衛生証明書の添付	厚生労働省 衛生部局・民間機関	HACCP FDA-HACCP
カナダ(牛肉)	施設認定 衛生証明書の添付	厚生労働省	HACCP
香港(牛肉)	施設認定・衛生証明書の添付 30か月齢未満の牛由来	厚生労働省	HACCP
シンガポール (牛肉・豚肉)	施設認定 衛生証明書の添付	シンガポール政府 都道府県等	HACCP又は HACCPと同様
EU(牛肉) (水産食品)	施設認定 衛生証明書の添付	衛生部局・水産庁 都道府県等及び動物検疫所	HACCP EU-HACCP
メキシコ(牛肉)	施設認定 衛生証明書の添付	メキシコ政府 都道府県等	HACCP
ニュージーランド (牛肉)(水産食品)	衛生証明書の添付	都道府県等 (衛生部局)	対米又は対EU認定 施設が輸出可能
フィリピン(牛肉)	施設認定 衛生証明書の添付	都道府県等	HACCP

(農林水産省食料産業局 資料より/出典:厚生労働省ホームページ等) ※その他、農林水産省の管轄する動物衛生要件があります。

HACCP認証の目的に合わせた認証審査機関を選びましょう

1

小規模施設で地域流通が主な会社には

地方自治体によるHACCP認証

地域HACCPと呼ばれ、各自治体が独自で定めた基準により、保健所が審査。

- ・東京都食品自主管理認証
- ・北海道HACCP自主衛生管理認証
- ・福井県食品衛生自主管理プログラム
- ・静岡県ミニHACCP認証事業
- ・熊本市食品自主衛生管理 等

2

HACCP法による高度化計画の認定を受けるには

業界団体によるHACCP認証

登録された指定認定機関より審査

- ・全国菓子工業組合連合会
- ・(社)日本総菜協会
- ・(社)日本炊飯協会
- ・(社)日本食肉加工協会
- ・全国味噌工業協同組合連合会
- ・(社)大日本水産会 等

3

厚生局より承認される日本版HACCP

総合衛生管理製造過程

厚生労働省承認の通称マル総。対象は右記6品目で厚生局より審査。

- ・乳/乳製品
- ・清涼飲料水
- ・食肉製品
- ・魚肉練り製品
- ・レトルト食品

4

国際的に認知度の高いISO・HACCPの認証を受けるには

民間審査機関による認証

民間第三者認証機関による審査。

- ・ISO22000認証
- ・FSSC 22000認証
- ・SGS HACCP
- ・SQF/HACCP認証
- ・TQCSI認証
- ・ISO9001:2015

5

ISO22000、FSSC22000 に準ずる手法による低コスト HACCP 認証を受けるには

全製造品の総合的な衛生管理を目的とし、ISO22000に準じるCODEX規格により審査をします



トータル・ハイジーン・ハサップ
総合衛生管理 **HACCP 認証協会**
CODEX・GUIDELINE・AUDIT

◆総合衛生管理HACCP認証◆

認証審査費用...300,000円(1工程審査) / 中間審査費用...200,000円(税抜)
※認証の有効期間は2年間です。2年目更新から2工程以上の審査となります。
※中間審査は2年に1度レベル維持を目的として行い、中間審査を受けることで認定継続となります。
※工程審査に合格したものは製品に認証マークをつけることができます。
※上記費用の他、宿泊・交通費は別途ご請求となります。



おいしい安全
新調理
HACCP 認証
～50℃洗い 70℃蒸し～

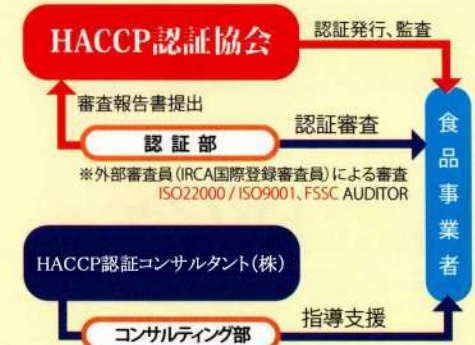
厚生省 HACCP 導入型基準の推進
義務化を見据えて、街のHACCP!



小規模厨房施設
レストラン
HACCP 認証

今、話題の新しい調理法「50℃洗い」「70℃蒸し」そして「真空低温調理法」。素材を生かす調理法として世界から注目を浴びています。この手法を活かし、衛生的な調理が出来るようにシステム管理するのが新調理HACCPです。

結婚式場 ホテル センtralキッチン カット野菜製造
認証審査費用 300,000円 / 中間審査費用 200,000円(税抜)



食中毒事故発生の約60%を占めるのはレストランや飲食店などの小規模厨房施設です。HACCP基準の7S管理をすることで食中毒の予防を最大限に高めていくことができます。レストランだけでなく、道の駅のような販売・流通業のHACCP、小規模厨房施設で製造を行う店舗向けHACCPにも適用します。

認証審査費用 150,000円(税抜)

※認証の有効期間は1年間です。毎年審査が実施されます。

HACCP法による支援制度があります

HACCPを導入するための施設・設備の整備を行う際、「高度化基盤整備計画」を提出し、認定を受けると(株)日本政策金融公庫の長期低利融資を受けることができます。詳しくは農林水産省ホームページhttp://www.maff.go.jp