

# HACCPに沿った衛生管理の制度化について

食品技術部門

令和3年6月1日から原則としてすべての食品等事業者を対象に、HACCP（ハサップ）が制度化されました。従来方式は最終製品の一部分を抜き取って検査する管理方法でした。これではすべての製品の確認はできません。HACCP方式は原材料の入荷から、製造、出荷までいくつもの工程において衛生管理をチェックします。

## ■ HACCPについて

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されます。

本手法は、原料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある生物的・化学的・物理的危険要因をあらかじめ分析（危害要因分析）します。製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危険要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、その工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、測定した値を記録します。これを継続的に実施することで製品の安全を確保する科学的な衛生管理の方法です。

## ■ HACCPに基づく衛生管理

手順1	チームを作ろう（HACCPチームの編成）	製品説明書	危害要因分析のための準備
手順2	製品説明書を作ろう		
手順3	用途、対象者の確認をしよう		
手順4	製造工程図を作ろう		
手順5	製造工程図を現場で確認しよう		
手順6	危害要因の分析に挑戦	危害要因の分析とCCPの決定	HACCPプランの作成
(原則1)			
手順7	重要管理点（CCP）をみつける		
(原則2)			
手順8	管理基準（CL）の設定		
(原則3)			
手順9	モニタリング方法の設定		
(原則4)			
手順10	不具合があった時には「改善措置」		
(原則5)			
手順11	定期的に見直す「検証」		
(原則6)			
手順12	記録の文書化と保管		
(原則7)			

大規模事業者はコーデックスのHACCPの7原則12手順に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行うHACCPに基づく衛生管理を行います。

## ■ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な営業者等は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行います。

小規模営業者等とは、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場等です。

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、食品衛生法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ①手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危険要因となるかを理解し、
- ②手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③その内容を従業員に周知し、
- ④手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。

ご不明な点は、以下の連絡先までお気軽にお問合せください。

長野県工業技術総合センター  
食品技術部門 加工食品部 栗林  
TEL:026-227-3134  
E-Mail:shokuhin@pref.nagano.lg.jp

(2024年11月作成)