

基調講演Ⅱ 「食品HACCP制度とその取り組み事例」

帯広畜産大学環境農学研究部門 農業経済学分野 農業経済学系 助教

窪田 さと子氏



図1 食品HACCPに沿った衛生管理の制度化

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)	食品衛生上の危害の発生を防止す るために特に重要な工程を管理す るための取組 (HACCPに基づく衛生管理)	取り扱う食品の特性等に 応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛 生管理)
HACCPに基づく衛生管理 に加え、輸入国が求める 施設基準や追加的な要件 (微生物検査や残留農薬 モニタリングの実施等) に合致する必要がある	コーデックスのHACCP7原則に基 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 【対象事業者】 ・大規模事業者 ・と畜場〔と畜場設置者、と畜 場管理者、と畜業者〕 ・食鳥処理場〔食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を 除く)〕	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 よる衛生管理を行う 【対象事業者】 ・小規模な営業者等
全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が 衛生管理計画を作成		

出所：厚生労働省「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」

食品等事業者はHACCPに沿った
衛生管理をしなければならない

令和3年6月1日に本格的
に制度化された食品HACCP
の概要と取組事例の一部を
紹介したいと思います。

現在の「食の安全」が求め
られる背景ですが、1点目は
食中毒件数の横ばい傾向が挙
げられます。2年だと887
件の食中毒事故が発生してい
ますが、一時期よりは減少し
ているものの、近年事故件数
の変化はありません。2点目
に食のグローバル化がありま
す。輸出入の促進や、外国人
旅行者の増加により、共通の
ルールの下に食の安全を確保

していく考えが一般化されま
した。3点目は信用の確保で
す。SNSの登場によって情
報が迅速に広がるようにな
り、信頼確保にも影響を与え
るようになりました。4点目
にSDGsへの対応が挙げら
れ、12番の項目にある「つく
る責任、つかう責任」、3番
の「すべての人に健康と福祉
を」、17番の「パートナーシ
ップで目標を達成しよう」の項
目についても食の安全に関与
しています。

そういった状況から平成30
年6月13日に食品衛生法の一
部を改正する法律が公布され
ました。その後、経過措置1
年を経て令和3年6月1日に

完全施行されました。これに
より原則として全ての食品等
事業者がHACCPに沿った
衛生管理が求められるようにな
りました。

HACCPに沿った 衛生管理を実施する対象

食品の製造・加工、調理、
販売などを行う全ての食品等
事業者が衛生管理計画を作成
することになっていますが、
以下の三つのグループに取組
内容が分けられています。

①「対EU、対米国などの
輸出対応」。HACCPに基
づく衛生管理に加え、輸入国
が求める施設基準や追加的な
要件(微生物検査や残留農薬

モニタリング実施など)に合
致する必要があります。

②「HACCPに基づく衛
生管理」。コーデックスのH
ACCP7原則に基づき、食
品等事業者自らが、使用する
原材料や製造方法などに応

じ、計画を作成し、管理を行
うこととされています。対象
事業者は、大規模事業者、と
畜場、認定小規模食鳥処理事
業者を除く食鳥処理場になり
ます。

③「HACCPの考え方を

取り入れた衛生管理」。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
ーチによる衛生管理を行うこと
とされています。対象事業者
は小規模な営業者など。

③が定義する小規模な営業者

図2 公衆衛生に与える影響が少ない営業

公衆衛生に与える影響が少ない営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければならないが、HACCPに沿った衛生管理は義務ではない

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く)
- 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業
- 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
- 器具容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調整等)については、HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外である

出所：厚生労働省「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」より一部改定

図3 農業及び水産業の扱い(一部抜粋)

農業及び水産業における食品の採取業の範囲について		
業種(業態)又は品目	採取業	備考
収穫した農産物の洗浄	○	
農産物のパック詰め	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類(米、麦類、豆類)の乾燥・調整・保管	○	
消費の利便性のために行う調理や切断(茹で野菜、カット野菜、千切り等)	×	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売等)	○	農業者の行為は出荷に当たる
生乳の販売(直接販売、受託販売、買取販売)	○	農業者の行為は出荷に当たる
集乳(生乳のCSにおける保管及び乳業メーカーへの輸送)	×	集乳業は営業許可の対象

出所：厚生労働省0518第1号(令和2年5月18日)より一部抜粋

者は、ア.製造加工施設と併設・隣接した店舗で、全部または大部分を小売り販売する事業者。イ.飲食店営業または喫茶店営業を行う者、その他の食品を調理する営業者。この中には、学校・病院などの営業以外の集団給食施設も該当しています。ウ.容器包装に入った食品の貯蔵・運搬・販売をする営業者。エ.食品を分割し、容器包装で販売する営業者。オ.前述外で、食品の取り扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者、です。これらに該当する営業者は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要があります。しかし、例外規定があり、「公衆衛生に与える影響が少ない営業については、食品等事業者として一般的な衛生管

図6 例：一般的衛生管理のポイント（手順）

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時、その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗

出所：日本食品衛生協会「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より一部抜粋

次に、「小規模な一般飲食店事業者向けの手引書」を例に具体的な取組みについて触れたいと思います。当該手引書には、大きく三つの実施項目があります。①衛生管理計画の策定。この中に、原材料の受け入れの確認、冷蔵・冷凍庫の温度の確認、交差汚染・2次汚染の防止、器具などの洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒、従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など、衛生的な手洗いの実施、という一般衛生管理のポイントが取り上げられています。

衛生管理のポイント

び排水の取り扱い、⑦食品または添加物を取り扱う者の衛生管理、⑧検査の実施、⑨情報の提供、⑩回収・廃棄、⑪運搬、⑫販売、⑬教育訓練、⑭その他、になっています。全てを実施しなければならぬわけではなく、各店舗、工場によって状況は異なりますので、それに合わせて運用方法を構築してください。

また、重要管理のポイントとして、調理方法に並び、メニューを三つのカテゴリーに分けることが求められています。「冷たいまま」「加熱して温かいまま」「加熱後冷ます、または再加熱」して提供するものです。それぞれのカテゴリーに応じて管理方法を作成することが求められています。その他の項目は、②計画に基づく実施、③確認・記録、になります。

図6は一般的な衛生管理のポイントになります。求められているのは、「いつ」「どのように」「問題があったとき」を整理することになります。「いつ」は、いつ確認するか。当該項目の管理をチェックする時間の設定になります。「どのように」は、チェックポイントがどこにあるかが書かれています。「問題があったとき」はそのまま廃棄する、もしくは加熱処理をして使用するなど具体的な方法が記されています。こういうルールによって、現場の作業員が迷うことなく行動を起こすことが

図4 一般的衛生管理①

1. 食品衛生責任者の選任
食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の義務等に関する事
 2. 施設の衛生管理
施設の清掃、消毒、清潔保持等に関する事
 3. 設備等の衛生管理
機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関する事
 4. 使用水の管理
水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関する事
 5. ねずみ及び昆虫対策
年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関する事
 6. 廃棄物及び排水の取扱い
廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関する事
 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関する事
- 出所：厚生労働省「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」

図5 一般的衛生管理②

8. 検査の実施
弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検査の実施に関する事
 9. 情報の提供
製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれがない情報提供等への提供等に関する事
 10. 回収・廃棄
製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関する事
 11. 運搬
車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関する事
 12. 販売
適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関する事
 13. 教育訓練
従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関する事
 14. その他
仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関する事
- 出所：厚生労働省「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」

理を実施しなければならぬが、HACCPに沿った衛生管理は義務ではない」とされています。これに該当するものが、①食品または添加物の輸入業。②食品または添加物の貯蔵または運搬のみをする営業。③常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生が恐れがない包装食品の販売業。④合成樹脂以外の器具容器包装の製造業。⑤器具容器包装の輸入または販売業。このほか、学校・病院などの営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる

農業者の扱い

令和2年5月に「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」の文章が発表されていますが、その一部を図3で示しています。採取業はHACCPに従った衛生管理が義務付けられています。収穫した農産物の洗浄、農産物のパック詰め、農産物の乾燥機での乾燥などは採取業に入ります。農産物のカットですが、どこまでカットす

営業者が実施すること

営業者が何をしなければならぬかを紹介します。

①「一般的衛生管理」および「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき

衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る、こととなります。「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者の場合、HACCP7原則を基に、自ら計画書を作成することになっています。一方、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能になっています。この手引書は厚生労働省のホームページで公開されています。現在（令和3年11月）111業種の手引書が紹介されているので、自分の求める手引書を探してください。なければ近くの保健所や厚生労働省に問い合わせてください。

②必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱いなどについて、具体的な方法を定めた手順書を作成する、です。「必要に応じて」と記載されていますので、必ず作成しなくても良いのですが、手洗いの実施方法、トイレの清掃方法などのルール作りが必

図8 食品HACCP制度の留意点

1. HACCPは認証ではない（HACCPの考え方を取り入れた認証はあるが、認証取得は義務ではない）
2. HACCPはソフトの整備であるため、施設・設備等のハードの整備を求めるものではない
3. 自ら内容を理解すること（教育訓練含む）、事業ごと/工場ごとに条件が異なるので見直しをしながら、よりよい管理を目指していくことが重要

見える化（経営へのメリット）

- 食品関連事故の発生防止
- 取引相手・消費者への安心の提供
- 事故の発生防止とともに、特定も可能
- 資材の管理による効率化

From Farm To Table

HACCP制度の留意点

た。より現場に近い形に修正するとともに、現状で管理が不足している部分は無理なく管理できる方法を検討して、ポイントに盛り込みました。製品・メニューの分類、重管理のポイントを作成し、可能な限りシンプルに、メニューが増えても複雑な加筆は不要なものにしました。最後に各種記録を作成し、様式や語句などに関しては、現場が使いやすいようにしました。

この事業者は「HACCPセミナー」の参加だけでは自分たちで作成できなかった」と言っていました。必要なもの、必要じゃないものの区別がしづらいとのこと。毎日の記入になるので、記入のしやすさを重視されたそうです。今後、運用中に修正を重ねながら取り組んでいく、と話していました。難しい点は多くありますが、まずは取り組んでみるという前向きな姿勢が大事だと思います。

「From Farm To Table」と前から言われていますが、農場から食卓まで安全を担保するものとして、6月に食品HACCPが制度化されました。

（編集部／竹津 明）

農場は、別途食品安全認証の取得経験があり、衛生管理における知識は十分に持っていました。衛生管理計画は、面識のある指導員と共に作成しました。

書類の作成には6回の打ち合わせを行い、期間は1年。作成方法は指導員がヒアリングをして、意見交換を行い、文書・記録を作成しました。まず指導員がHACCP制度の説明を行い、独自の衛生管理計画を作成することを提案しました。次に、一般的衛生管理のポイントを作成しまし

できる、ことの利点が挙げられています。例えば、原材料の受入確認の「いつ」は原材料の納入時になります。「どのように」は外観、におい、包装の状態、表示などの確認になります。「問題があったとき」は返品し交換する、のルールになっています。実際にはこのような記載がなくても、暗黙の

ルールとして運用されていることがありますが、そうではなく、記入することで視覚による確認ができるようになるのが、HACCP制度で求められていることです。庫内温度の確認は始業前に行いますが、状況に応じて作業中、業務終了後などに変更しても構いませんし、複数を選んでいただいても結構で

図7 例：一般的衛生管理のポイント（記録）

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								確認者
分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の 健康 管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	
1日	良 ○	4. -16	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	4/1期 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再製品	4/7 太郎
2日	良 ○	4. -21	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	4/2期前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いを促した	
6日	良 ○	4. -21	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	4/6 13時過ぎ、C君がトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒ノロウイルス処理剤がないので、食のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	
7日	良 ○	4. -16	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○	良 ○		

出所：日本食品衛生協会「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より一部抜粋

出所：日本食品衛生協会「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より一部抜粋

す。確認方法ですが、具体的な温度を設定するなどが行われています。

その他の項目である「交差汚染・2次汚染の防止」「器具等の洗浄・消毒・殺菌」「トイレの洗浄・消毒」「従業員の健康管理等」「手洗いの実施」などについても、「いつ」「どのよう」「問題があったとき」を整理することになります。

また、重要管理のポイントにおいては、先に分けた三つのカテゴリごとに、どのように管理するかチェックポイントが決定されます。

管理の手順を作成したら、作成者の名前や作成日も書く必要があります。先ほどPDCAサイクルを行いましたように、うちにお店に合わないこと、書き足したいことが出てくる場合があります。更新していく中で、それが最新の手順であるか確認しやすくするために作成者、作成日の書き込みが必要になります。

図7に示したように、日付が書いてあって、それぞれの管理項目でどのような状況だったかが分かるようになっていきます。それぞれの項目が設定した管理に適合しているかどうか「良」「否」、もしくは実際の数値で記載されます。もし、管理に適合していない場合は、特記事項にどのようなことがあったのか、また、どのように処理したか、記載する必要があります。

小規模カフェを開業している事例

では、「小規模な一般飲食店向けの手引書」「菓子製造の衛生管理計画作成の手引書」を用いて、HACCP対応をされているカフェの事例を紹介します。

事業主から「二つの手引書を用いることは手間が掛かる」と話されました。業界団体が作成する手引書をそれぞれ運用することは非効率であるので、良いところ取りをしてオリジナルの衛生管理計画を作成しました。ちなみにこの

今回紹介したHACCP制度は認証を取得してください、ではなく、HACCPの考え方による取組みを実施してもらいたいというものです。また、HACCPはソフトの整備を求めている、施設・設備などのハードの整備を要求していません。自ら内容を理解すること、事業ごと、工場ごとに条件が異なるので見直しをしながら、より良い管理を目指していくことが重要と考えています。

これによって、見える化による経営のメリットが生じます。①食品関連事故の発生防止ができること、②取引相手・消費者への安心の提供、③事故の発生防止とともに、特定も可能であること、④資材の管理による効率化が図られる、などが挙げられます。

「From Farm To Table」と

前から言われていますが、農場から食卓まで安全を担保するものとして、6月に食品HACCPが制度化されました。

（編集部／竹津 明）