

経営トピックス

Management topics



HACCP??義務化

～実際のところ何をしたら良いのだろう?～

町田市経営診断協会 中筋 一郎 (中小企業診断士)

合、HACCPを取得していることが条件になっています。日本国内でも、国際基準を満たした事業者として会社の信頼を高めるメリットがあります。

義務化とは

HACCPは、「食品の製造工程で食中毒や異物の混入などの危害をあらかじめ予測し、継続的に監視、記録する方法」です。

義務化とは、HACCPを導入していることを、原則として、第三者が認証していることとなります。主な認証制度は次の通りです。

① 総合衛生管理製造工程認証制度 (通称・マル総)

② 国厚生労働大臣による認証制度です。都道府県などによる認証制度

③ 東京都では、HACCPの考え方に基づく衛生管理を評価し、第三者認証を行う「食品衛生自主管理認証制度」があります。

④ 業界団体等による認証制度
業界団体によるHACCP認証は、適用範囲がその業界・業種に限られます。

⑤ 大手食品製造・小売業者等による認証制度 (コンビニなど)
「指定認定機関」(農林水産省ホームページを参照) によるHACCP支援法の支援・認証が受けられます。

誰が対象になる?

基本的に、「食に携わる全ての事業者」が、法律として食品安全を制度化する対象となります。「食に少しでも関する事業者」とは、食品を作ったり、加工したりするに限りません。販売したり、運んだり、短期間だけ預かるだけの事業所なども対象となると考えられています。

12手順と7原則

HACCPの実施には組織全体で適切に実施することが必要です。会社方針として導入を決定した後は、HACCPチームを編成して7原則12手順に沿って進めます。

手順1: HACCPチームの編成

手順2: 製品についての記述

手順3: 意図する用途の特定

手順4: 製造工程一覧図の作成

手順5: 製造工程一覧図の現場確認

手順6: 危害要因の分析 (原則1)

手順7: 重要管理点の決定 (原則2)

手順8: 管理基準の設定 (原則3)

手順9: モニタリングの設定 (原則4)

手順10: 改善措置の設定 (原則5)

手順11: 検証方法の設定 (原則6)

手順12: 記録の保持 (原則7)

中小規模の事業者がHACCPの7原則を実施するためには、システムや人員などの課題に直面いたします。そのため、食品の種類や設備の規模等に応じた・柔軟なHACCPの導入方法が業界団体などより検討されています。

導入する際のポイント

・全事業所単位

義務化の対象となるのは、事業所単位です。

事業者単位ではなく、事業所単位で衛生管理計画を作成しなければいけません。

・人的コストが必要

必ずしも設備や施設を更新する必要はありません。導入にかかる一番のコストは、「人的コスト」です。計画の作成・教育・指導に加え、運用をしていく「人」のコストが重要です。

・記録をつける習慣づけ

HACCPは、食材の購入、保管、調理、提供の一連の流れを継続的に監視・管理するための手法です。まず手掛けることは、「記録を付ける」ことを習慣化することです。

支援制度や参考情報

HACCPを導入済みの企業を売上金額規模別にみると、「導入済み」の企業は、年間の販売金額が100億円以上では8割以上である一方、1億円未満の企業は2割以下と企業規模により差が見られます。

そのため、導入を広げるために、公的機関を中心に様々な支援制度が用意されています。HACCP導入を検討されている事業者は、検索ページなどで情報収集することをお勧めします。

・東京都食品衛生自主管理認証制度
・厚労省 HACCP導入のための手引書

・日本政策金融公庫 食品産業品質管理高度化促進 (HACCP) 資金

東京オリンピック・パラリンピックが義務化の契機に

食品関連企業にHACCPの取得義務化背景には、2020年の東京五輪・パラリンピック開催に向け、食の安全を世界にアピールすることにあります。

また、欧米などに食品を輸出する場

また、欧米などに食品を輸出する場