

日本HACCPトレーニングセンター 食品産業HACCP等普及促進事業

- 教育プログラム

1. 企業内外の実務者の養成
—HACCPコーディネーター養成ワークショップ
2. 上級実務者(上級コーディネーター)の養成
—検証と科学的証明ワークショップ
3. 指導者(国際HACCP同盟認定)の養成
—HACCPリード・インストラクター養成コース
4. 食品企業経営者専門コース
—エグゼクティブワークショップ

日本HACCPトレーニングセンター 食品産業HACCP等普及促進事業

- 個別企業への人的支援策
 1. コンサルティング・ファームを設立し、中小企業にリーズナブルなコンサルタント、インストラクターを登録・紹介する体制の構築
 2. HACCPの低コスト導入支援を行い業種ごとの正しいHACCPの普及を図る
 3. その他、導入促進に必要な調査としてHACCP導入のための海外文献翻訳やマニュアル整備等を実施する

日本HACCPトレーニングセンター 食品産業HACCP等普及促進事業

- 中小企業でも利用可能な、常識的で無理のない、国際的で正しいHACCPの普及・啓発をお手伝いします
- 個別のHACCP研修や従業員教育もご相談ください
- コンサルティング・ファームより地域やニーズに合ったインストラクターまたはコンサルタントをご紹介します
- 中小でも導入可能なHACCP低コスト導入を進めてハード偏重の化石HACCPから脱却を目指します
- 農場HACCPと製造をつなぎ、小売に認められるHACCP実施を目指します

食品製造事業者の食品の品質管理向上の取組に対する支援

【 未来を切り拓く6次産業創出事業のうち品質管理・コンプライアンスの徹底を通じた企業体質の強化 194百万円 】

ハサップ

HACCP手法は、食品の製造工程ごとに危害分析(※)を行うことにより効果的に食品の安全性と品質を確保するための手法であり、できるだけ多くの食品事業者がこれを導入することが重要。

※ 危害分析(ハザード・アナリシス)とは、食品の原材料及び製造加工工程における潜在的な危害要因(ハザード)について、発生のしやすさや発生した場合の危害程度のほか、各々の危害要因のコントロールの方法(例:適正な加熱温度・時間等)を明らかにすること。

現状・問題点

○ 食品製造事業者のHACCP手法の導入率

年間販売額	事業者数の割合 (推計)	HACCP手法導入率
大規模層(50億円以上)	8%	70%以上
中小規模層(1~50億円)	67%	16%
零細規模層(1億円未満)	25%	5%未満
全食品製造事業者 平均		14.6%

○ 食品製造事業者にとってのHACCP手法導入上の問題点

①工場の改築をしなければならない

(新たな設備投資が必要)
(HACCP手法導入を検討している事業者の7割が回答)

②製造現場でHACCP手法を導入・実践できる人材が不足

(HACCP手法導入を検討している事業者の6割が回答)

目標

- 中小規模層の食品製造業のHACCP導入率 16% (18年度)→50%(H24年度)
- 零細規模層の食品製造業において一般的衛生管理を徹底

中小規模層におけるHACCP手法の導入の加速

- 食品ごとの低コスト導入手法の構築・普及
- HACCP責任者・指導者養成研修等の強化
- 専門家による助言・指導等の取組支援
- 全社的な品質管理体制づくりを推進するための研修の開催・運用体制の指導
- 消費者団体と連携した一般消費者に対する普及啓発・HACCP手法の認知度調査

零細規模層への一般的衛生管理(施設・設備、従事者の衛生管理等)の徹底

直ちにHACCP手法の導入が困難であるため、HACCP手法の前提となる一般的衛生管理の徹底を推進

- 一般的衛生管理を徹底するための基礎的な研修の開催
- 専門家による助言・指導体制の構築

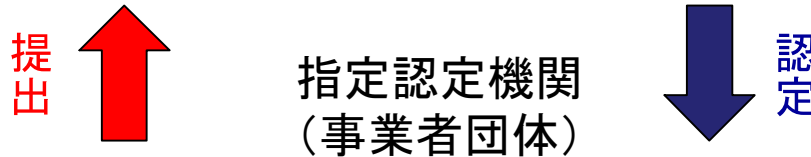
もうかるHACCP, 当り前のHACCPへ

- 平成21年8月25日に、「食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針の一部を変更する件」制定(10月3日施行)
- 施行と同時に新・基本方針に基づく高度化基準がスタート(実は業種により中身はマチマチ)
- 清浄区域とその他の区域との仕切りについて、隔壁を原則としつつ、二次汚染が防止されることを前提に隔壁以外の方法も認める
- HACCP手法のより適切な運用を確保するため、運用体制を整備するための見直し

HACCP法のしくみ

厚生労働大臣・農林水産大臣

基本方針



高度化基準



高度化計画

高度化に沿った工場の新設・改修、
運用体制の整備計画

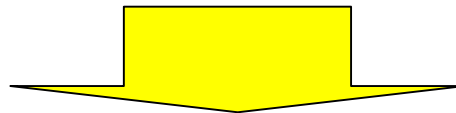
支援措置

施設整備に対する
農林漁業金融公庫
の長期低利融資

HACCP手法に対応した工場及び運用体制の整備

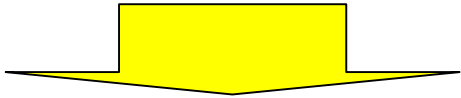
HACCP法の基準改正

- 施設面：本来の目的である交差汚染防止を明記
- 現在：清浄度別の区画があり、清浄区域とその他の区域が(構造的)隔壁によって仕切られていること



- 改正後：清浄度別の区画があり、清浄区域とその他の区域が原則として隔壁によって仕切られていること。ただし、隔壁以外の方法により、二次汚染が防止される場合は、この限りでない。

HACCP法の基準改正

- 運用面: あいまいだった**体制整備を義務付け**
- 現在: 次に掲げる事項に関する取組についても、記載されることが**望ましい**。
 - (1) 専門的知識を有する人材の育成
 - (2) 管理に係る検証体制の構築
- 改正後: 次に掲げる要件が**記載されていること**。
 - (1) 専門的知識を有する**人材の育成又は確保**のための取組
 - (2) 必要な**従業員の教育**のための取組
 - (3) **検証体制の構築及び継続的な検証の実施**に関する**経営者の関与**が明確にされていること

HACCP法の今後

- 低コスト導入事例を軸に中小でも適用可能なHACCPを業界団体に認めていただく
- 小売業のグローバルスタンダード(GFSI)を視野に入れた取り組みに発展可能か？
- 実現すれば国内と海外の規格の選択に振り回される製造メーカーの現状を変えられる？
- 業界団体で一番に手を挙げるのはどこか？

HACCP施策と価値－15年の変遷

年代	施策・規格	主導者	創造価値	範囲
1995年～	対米・対EU マルソウ HACCP支援法	輸出先国 国 業界	最終検査不要？ 品質安定・向上 製品付加価値？	ハード中心
2000年～	ミニHACCP ISO9000 SQF	自治体 製造業者	ロス率低減 生産性向上 取引先信頼	ソフト重視
2005年～	ISO22000	取引先 フードチェーン	コンプライアンス 安定取引 国際競争力	マネジメント
2010年～	GFSI FSSC22000？ J-HACCP？ 義務化？	中小零細へ 国際化	取引条件 共通言語 協働のツール	国際性

日本HACCPトレーニングセンター

HACCP事業

1. 食品ごとの**低コスト導入手法**の構築・普及
 - ・低コスト導入手法の構築
 - ・構築モデルのケーススタディ集の作成
 - ・HACCP導入研修(エグゼクティブ・ワークショップ)
 - ・欧米諸国の義務化の状況等調査
2. **HACCP責任者・指導者養成研修**等の強化
 - ・HACCP責任者養成研修(HACCPコーディネーター養成研修)
 - ・HACCP指導者養成研修:HACCPリード・インストラクター養成研修)
3. **専門家による助言・指導**等の取組支援
 - ・指導者等の専門家による助言・指導体制の構築(コンサルティングファーム)