

小規模営業者等が「HACCP原則に基づいた衛生管理」へステップアップできる地域支援プログラムのご案内



一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター

日本HACCPトレーニングセンター

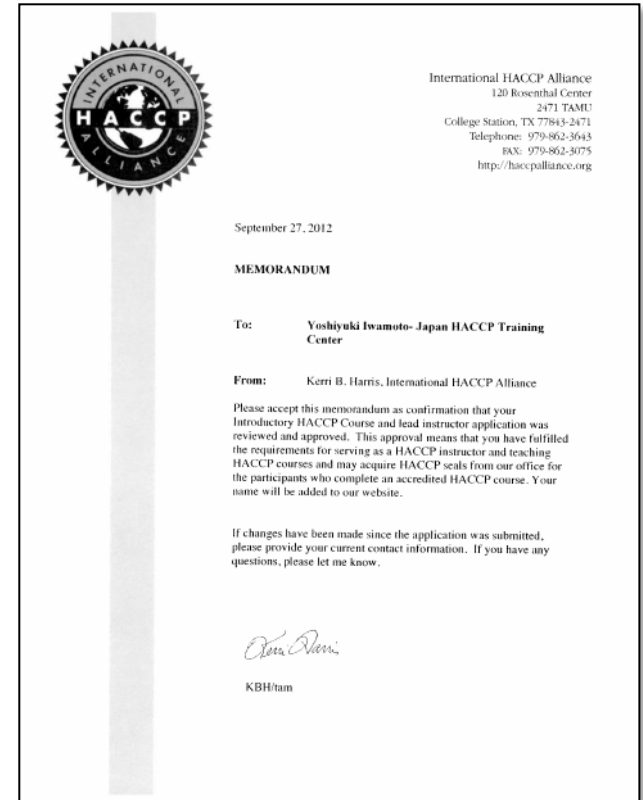
- 1999年 国際的に通用するHACCPの日本での普及を目的に創設
- 会員数 5,034名（2022年11月30日現在）
- 2008年から 農林水産省HACCP普及などの助成、補助事業に応募し、採択
- 2016年に一般社団法人化される
- 2018年 米国FSPCAとのMOU（了解覚書き）締結
- 2020年度 全国衛生監視員向け「指導者養成研修」
- 検索

→ J H T C



JHTCによる事業

- ① 国際的に認定された研修
- ② e-ラーニング基礎学習と
集合型演習による研修会
- ③ ネットを活用した全国同時
中継セミナー
- ④ 地域で活動するエリア・
オフィサーによる指導体制
- ⑤ 米国輸出事業者のための
予防コントロール有資格者
認定コース
- ⑥ 新型コロナウイルス感染症（COVID-
19）以後の100%オンライ
ンワークショップの実現



International HACCP
Alliance 認定証

HACCPに沿った衛生管理 — 制度化の概要

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

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)

対EU・対米国等輸出対応
(HACCP + a)

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物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HACCP 7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】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ 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—小規模営業者等】

- ◆ 食品製造加工営業者のうち、製造加工施設に併設・隣接した店舗においてその大部分を小売販売するもの（例：菓子、豆腐、食肉、魚介類等）
- ◆ 飲食店・喫茶店営業を行う者、その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限5日程度）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- ◆ 容器包装食品のみを貯蔵・運搬・販売する営業者
- ◆ 食品を分割して量り売り等をする営業者
- ◆ 食品製造加工貯蔵販売処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱い従事者が50人未満である事業場

ステップアップが可能

* 今回の制度化において認証の取得は不要。

* ステップアップは、平成31年1月30日「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」の改正でも明言

監視行政と手引書の関係整理

- 平成31年2月1日：「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」通知
- 各自治体の衛生監視行政に対して、HACCPに**沿った**衛生管理の監視指導等を行う際において、
 - ① 厚労省の技術検討会で**公認された手引書に基づいた指導**、および
 - ② その手引書の**簡易版等を使用**する場合には国に**事前協議**することを挙げた。

©厚生労働省ホームページ (<https://www.mhlw.go.jp/>) より
- 自治体 “監視指導の**平準化**”が手引書の最大目的の一つ、監視指導への制約条件であるが、事業者に制約をかけるものではない

HACCP—国と地方自治体の対応

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を**平準化**
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を**平準化**
- ③ 日本発の民間認証 **JFS**（食品安全マネジメント規格）や国際的な**民間認証** FSSC22000等の基準と**整合化**
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を**平準化**
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を**効率化**

©厚生労働省ホームページ（<https://www.mhlw.go.jp/>）より

手引書と実践の弾力性

- 政令で規定した小規模事業者等は、自らの施設の業態に合致した**手引書をそのまま使用**（手引書通りに実施）することができます。
- また、自らの事業所に適合するように**手引書を参考**にして衛生管理を実施することもできます。
- なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、**自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組む**ことが可能です。

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する 意見募集の結果について（令和元年11月8日）

最軽量のアプローチ—東京都

(衛生管理計画)


食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

 東京都

— 1 —

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html
※厚生労働省が簡易版としての使用を認めている

Codex HACCP の最新版



- コーデックス規格基本選集Ⅰ 対訳
～国際標準の最新HACCP規格
 - 2022年6月発刊
 - 監修：一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター
 - 翻訳・編集：月刊HACCP 杉浦嘉彦
 - 食品衛生の一般原則に加え、アレルギー管理、妥当性確認、食品安全5つの鍵を収載
- Codex委員会の正式な許諾を受けた日本唯一の**公認版**
- 2003年版から追記/変更箇所を**太字**表記
- 引用されるCodex規格を網羅を目指す選集方式（Ⅱも鋭意 製作中）



小規模営業者等への弾力性

- Codex 食品衛生の一般原則（CXC 1-1969,Rev 5 2020年改訂）第2章ハザード分析およびHACCPシステム及びその適用のためのガイドライン「2.2 小規模および／または未発達食品事業（小規模営業者等）の弾力性（対訳本71頁 参照）
- 専門的助言を、業界団体、独立した専門家および管轄当局といった情報源（「食品衛生管理に関する技術検討会」）から得られるべき
- HACCPの文献や分野に特化されたHACCPの手引きは有益であろう



小規模営業者等の想い

- 手引書による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が認められているものの...
- 輸出のためのHACCP+ α を目指したい！
- 大手流通（SM、百貨店、ネット販売他）のバリューチェーンに認められたい
- 第三者認証を取得したい
- 食品および／またはプロセスにぴたり合う手引書がない
- 付加価値のある独自の商品開発／業態変革にチャレンジしたい



HACCP原則に基づく衛生管理へ

- ステップアップしたいけれども…
- 保健所では手引書に基づいた指導しか、得られない
- 自身では人材および財政の資源、インフラ基盤、プロセス、知識及び実際上の制限がある
- 多品目製造のため全製品カバーするHACCP計画の策定が困難
- コンサルティングを雇うのは高コストで現実味がとぼしい
- しかし、マーケット評価は得たい



地域支援プログラムで実現できる

- 地域の小規模営業者等にとってのボトルネック「距離・費用・時間」の壁を IoT技術により排除する
- 地域丸ごと支援により、家族営業、6次産業化や調理業など零細事業者をもキャッチアップできる
- プロセス記述により多品目生産施設も対応可能
- これらを日本全国のJHTCオフィサー各位により展開することで実現可能とする
- 各自治体、地域食品衛生協会、商工会、地域協議会、大学・専門学校等と地域に根差したオフィサー各位との協働関係を構築、さらなる水平展開へ
- 50人超の事業体には、従来通りマンツーマン指導が適しているかも



豊富な活動実績

- 和歌山県流通課—H31.20社、R1.36社、R2.30社、R3.27社、R4.23社（R2より100%オンライン）
- 千葉市生活衛生課—R1.16社
- 大分県/大分市/大分食品衛生協会—多店舗外食1社
- 和歌山商工会—和歌山市外食7社
- 和歌山県社会就労センター協議会—新宮市15社
- その他、福井県6次産業化推進グループ、三重県中小企業・サービス産業振興課、埼玉県農業ビジネス支援課ほか（準ずる活動として）



地域支援プログラムの ご活用をお考えの皆さまへ

- 事業実施主体は自由（例；単独、各自治体、地域食品衛生協会、商工会、地域協議会、大学・専門学校等、地域オフィサー各位）です
- ご希望いただければ訪問し説明会を開催します
- 姉妹編「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」編（手引書の活用指南）もございます
- 指導にあっては地元監視行政の情報共有（たとえばオブザーブ参加）が大切です

自主衛生管理HACCPは、精緻化と実施、および安全な食品製造の最終責任は、各食品等事業者が負っていますが、その有効性および実施状況等の把握は監視行政の役割です。



よくある質問

FAQ ; Frequently Asked Questions

1. 輸出・認証は参加の必須条件ですか？

- いいえ！；国際的に認められるHACCP原則に基づく衛生管理計画策定が主目的であって、認証や取引先目標はあくまで事業者自身の選択される目標設定です。HACCP+aへステップアップする“確実なステップ”とお考え下さい。

2. 調理業や小分け、小売り・流通は対象となりますか？

- ケースバイケース；多くの場合、ハザードやコントロール手段が特有でない（共通性が高い）ため手引書や簡易版で事足ります（姉妹版で対応可能）が、手引書になじまないと考える事業者には参加の価値を持たれる場合があります。

3. かかる費用はどれくらいですか？

- ケースバイケース；補助金を活用する、全額または一部を自己負担するなど場合により変わります。主な必要経費は講師謝金・旅費、管理者手当、テキスト代です。

4. 都道府県、政令市や中核市など行政区分がネックになりますが

- だいじょうぶです；オフィサー主催等にすれば自治体区分の垣根を越えて広範囲に集めることも可能です。

このたびは
「HACCP原則に基づいた衛生管理」へ
小規模営業者等がステップアップできる
地域支援プログラムに
ご関心をお持ちいただき、
誠にありがとうございます。

