

主催：一般社団法人 日本厨房工業会

食品衛生法の一部改正 ～HACCP制度化に対応するために～

一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター
専務理事 杉浦嘉彦

月刊 HACCP 発行人
(鶏卵肉情報センター 代表取締役社長)

杉浦嘉彦



©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

2020年度 日本厨房工業会 食×農MOOC特別講演

あらためまして杉浦です (自己紹介)

- ◆ あくまでも出版社の社長ですが、情報センターとして機能することを使命とし、農場から食卓まで、あらゆる業種を問わず現場に出むいて課題解決の支援をさせていただいています。
 - ▣ 隔週刊 鶏卵肉情報、月刊 養豚情報、月刊HACCP発行人
 - ▣ 日本HACCPトレーニングセンター 専務理事
 - ▣ 農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP) ファシリテーター
 - ▣ 自主衛生管理認証制度 検討委員 (東京都および栃木県)
 - ▣ (一社) 日本惣菜協会 HACCP認証制度 審査委員
 - ▣ HACCPリード・インストラクターコースの国際講師 (IHA認定)
 - ▣ 地域支援プログラムによる衛生管理計画策定支援
 - ▣ ウェブセミナーサイト 食×農MOOCの代表

本日のお話しーHACCP 10大誤解

- 誤解 1. HACCPとはハ**サ**ップ？ハ**セ**ップ？
- 誤解 2. 金属探知機とエア－シャワーは必須？
- 誤解 3. HACCPを“**取る**”？
- 誤解 4. HACCP対応工場・対応機器？
- 誤解 5. 製品アイテム 1 製品に 1 プラン？
- 誤解 6. 厚生労働省の“**手引書通り**”でないダメ？
- 誤解 7. HACCPとは高度な衛生管理のこと？
- 誤解 8. HACCPの前に一般衛生管理の整備から？
- 誤解 9. CCPがないとHACCPではない？
- 誤解 10. 加熱はCCPだ？

HACCPの陥りやすい10大誤解とは？

- 筆者がよく聞くHACCPの誤解されやすいポイントを挙げてみました。「10大誤解」としてありますがこれ以外にも多くの誤解が存在しています。特に日本ではHACCPという正体のわからないアルファベットの並びを受け入れる際に相当勝手な独自解釈が行きわたってしまいました。
- 日本ではこの2020年6月1日からすべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が法制化されましたね。それでは、そもそもHACCP12手順7原則はご存じですか？

食品衛生法等の一部を改正する法律 (平成30年6月13日公布) の概要

□ 改正の趣旨

目的：我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため以下の措置を講ずる。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. 事業者による衛生管理の向上 ▶ HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行う
4. 国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備
5. 実態等に応じた営業許可・届出制度
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

※施行期日：公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

厚労省が求める Codex HACCP

- WHO/FAO合同の食品規格委員会Codexから HACCPガイドライン（2003年最新）が発行されている
- 科学に基づいた**系統的**なもの
- 特異的な**ハザード**とコントロールの手段を特定する
- **予防**に焦点が当てられている
- 第一次生産から最終消費までの**フードチェーン全体**で適用可能
- 規制**当局の査察**を助け、**国際貿易を促進**する



※(株)鶏卵肉情報センター刊

Codex HACCP 12手順 7原則

手順1. HACCPチームを編成

手順2. 製品を記述

手順3. 意図される用途を特定

手順4. フローダイアグラムを構築
(プロセスを説明する)

手順5. フローダイアグラムの現場確認

手順6. ハザード分析 (原則1)

手順7. CCPの決定 (原則2)

手順8. 許容限界の確立 (原則3)

手順9. モニタリング方法の確立(原則4)

手順10. 是正措置の確立 (原則5)

手順11. 検証方法の確立 (原則6)

手順12. 記録保持の方法の確立(原則7)

Codex HACCP 12手順 7原則

手順1. HACCPチームを編成

手順2. 製品を記述

手順3. 意図される用途を特定

手順4. フローダイアグラムを構築
(プロセスを説明する)

手順5. フローダイアグラムの現場確認

⇒ハザード分析のための**背景情報**の“見える化”

手順6. ハザード分析 (原則1)

手順7. CCPの決定 (原則2)

⇒**何を、どこで**管理しているかを洗い出し、評価し、見直す

手順8. 許容限界の確立 (原則3)

手順9. モニタリング方法の確立(原則4)

手順10. 是正措置の確立 (原則5)

⇒CCPでの**予防的**なコントロールの仕方を見直し、明確化する

手順11. 検証方法の確立 (原則6)

手順12. 記録保持の方法の確立(原則7)

⇒コントロールがされていることを**第三者に証明**できるように、別の方法で確認し、証拠として残す

誤解1. HACCPとはハサップ？ハセップ？

- HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point (ハザード分析及び必須管理点) の頭字語
- HAには母音「ア」があるが、CCPには子音しかない。日本語のカナ表記は必ず母音が含まれるので後半を「サ」と読むのか「セ」と読むのか、はたまた「シ」と読むのか長く混乱がありました。
- 具体的には農林水産省系の先生は「サ」と、厚生労働省系の先生は「セ」という人が多かったのですが平成26年度の「HACCP普及検討会」でついに厚生労働省も「サ」のカタカナ表記に統一することで決着しました。
- 実のところ聞こえ方だけの問題なので「どうでもよい話」ですよね。

厚生労働省：カタカナ表記「ハサップ」はいつから？

- 2013年8月14日から2015年3月27日まで8回にわたり厚生労働省が実施した「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の第3回目(2013年11月7日)でその表記が使用されました。
- 実は、このHACCP普及検討会は、安倍政権の肝いり方針「日本再興戦略— JAPAN is BACK」(2013年6月14日)で、HACCP普及が不可欠とされたのが背景です。

誤解2. 金属探知機とエアーシャワーは必須？

- HACCPの導入には、自動モニタリング装置や製造施設のエリア分け構造などが整備されていると**管理がしやすい**という側面があります。設備投資には資金が必要となりますので厚生労働省と農林水産省は共同所管の法律「HACCP手法支援法」という資金融資の仕組みを法整備して、日本政策金融公庫から低利融資を受けやすくしました。単なる資金融資の制度なのですが、建設会社や機械屋さんを中心に、「HACCP認定工場」と称して設備投資を勧める文化が産まれました。現在でも一部の小売店や自治体の衛生監視員に、金属探知機やエアーシャワーが必須、あるいは推奨する誤った指導が散見されます。

参考：設備投資に関する支援策

- 設備投資を検討される事業者様のために…
- HACCP支援法
 - 設備投資に低利融資を受ける制度
 - 平成25年に改正し、10年後（令和5年6月30日）まで延長されました
 - https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/pdf/haccp_gaiyou_1504.pdf
- 画期的補助金HACCPハード事業（令和2年度）
 - 自治体を窓口にした半額補助
 - 補正予算の動きもあるのでまずは自治体にお問い合わせください
 - <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html>

誤解3. HACCPを“取る”？

- HACCPは“やる”ものであって“取る”ものではありません。たしかにHACCPを核にした第三者認証は多く存在しています。自治体（県等）版HACCPや、ISO22000、最近ではグローバル認証と言われるFSSC22000、SQF、日本発のJFS認証などもあります。第三者認証は明確な目標ができてモチベーションにつながる利点がありますが、今回のHACCP制度化で認証は必要ありません。

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）

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】

- ◆ 食品製造加工業者のうち、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

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】

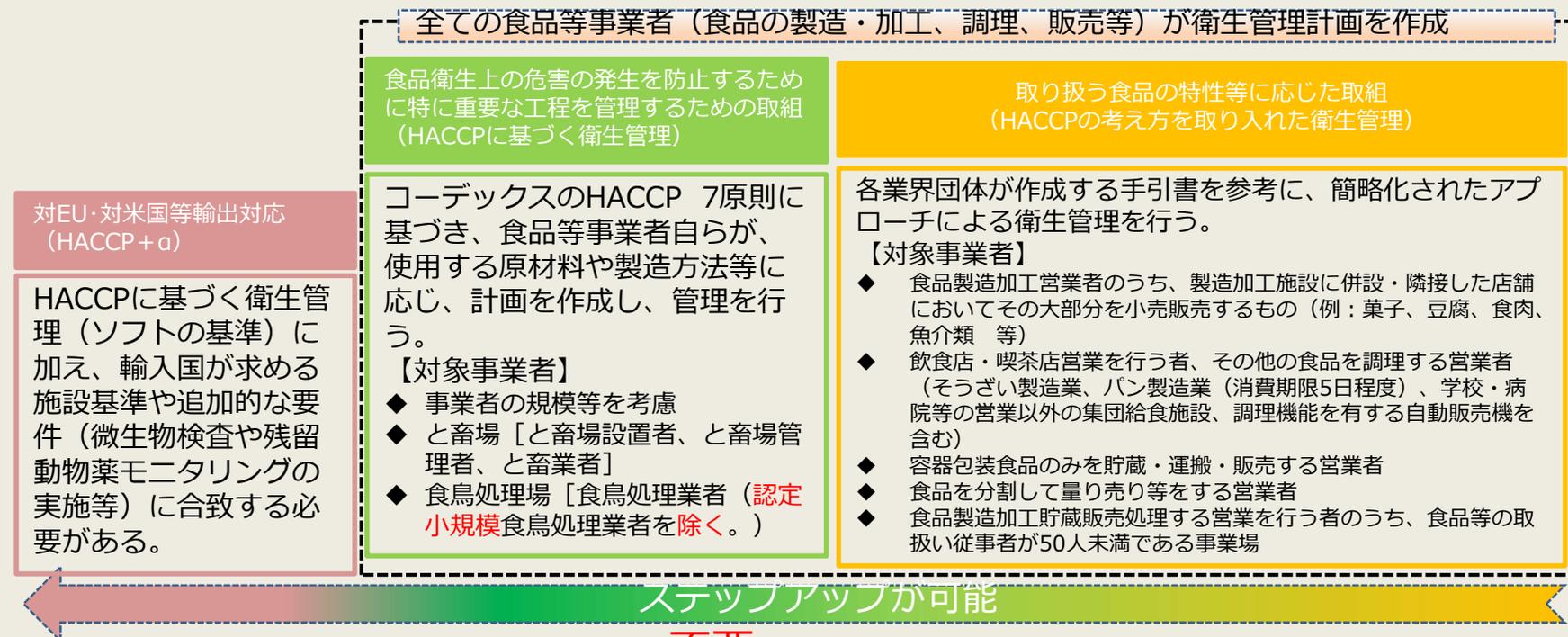
- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

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。

- ◆ 食品製造加工業者のうち、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

昨年既出スライド

HACCPに沿った衛生管理 — 制度化の概要



* 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

HACCPに沿った衛生管理—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**
 - ▣ 「HACCP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」（平成31年2月1日）において、「事業者の規模、業種等を考慮」して、厚生労働省で審議済みの手引書に基づいた監視指導等を行うこと、簡易版を作るときは国に相談することが通知された

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

誤解4. HACCP対応工場・対応機器？

- 先述した通り「HACCP手法支援法」に基づく資金融資のための認定を受けた工場を「HACCP認定工場」と呼称する文化が日本にはありました。この延長にあるのがHACCP 対応工場・対応機器という言い方です。HACCPはハードでなく**運用そのもの**ですので建物や機械がHACCPではありません。

ハード(基盤整備)とソフト(HACCP)

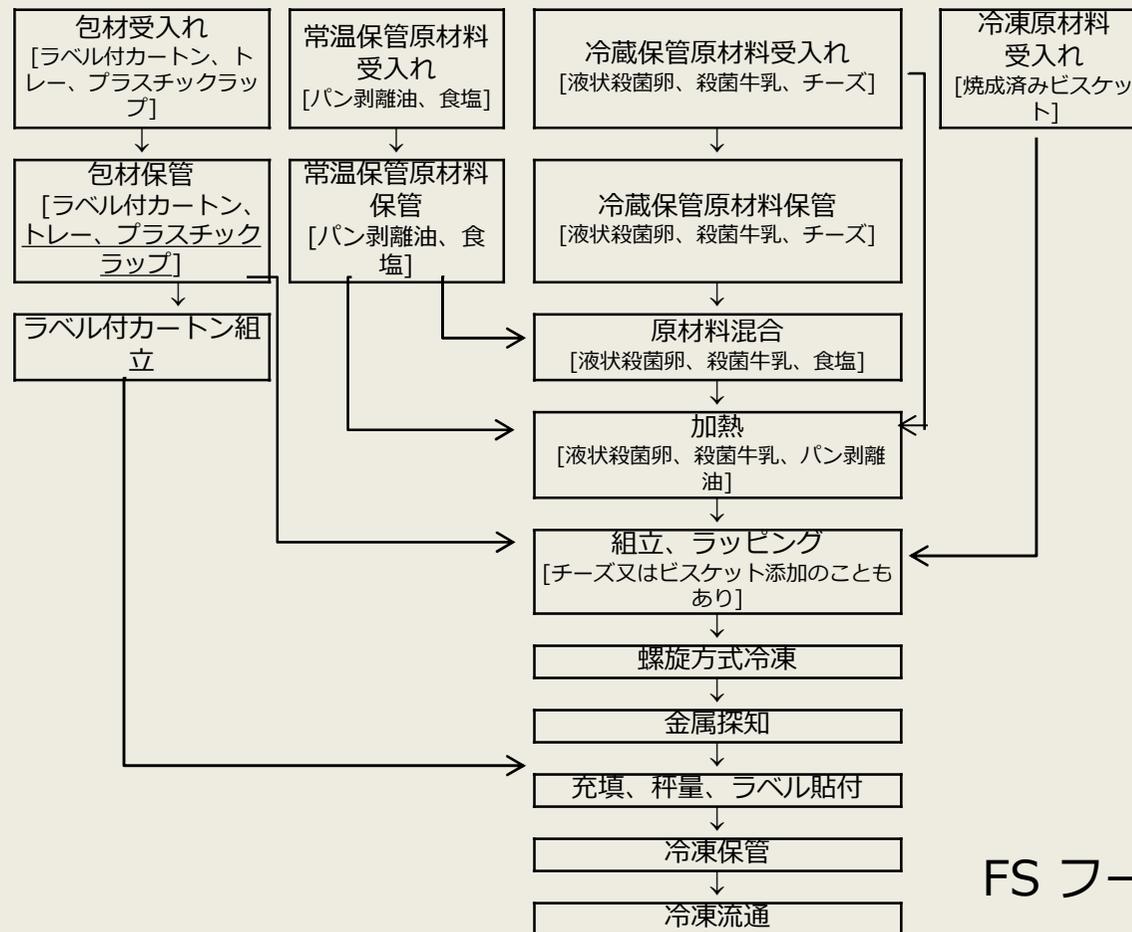
先出：HACCP支援法 リンク先より



誤解5. 製品アイテム 1 製品に 1 プラン？

- HACCP計画を1製品につき1プラン必ず作成しなさいと言われるかもしれませんが。
- ところが現場では1品目をのみ製造する施設はまれで、多いところではアイテム数が何百品目もある施設もざらにあります。最近では、多品目をグルーピングすることで、製品群を決めてハザード分析を行う手法が普及されつつあります。

フローダイアグラムを作成し現場で検証する



FS フード 株式会社

注: 【】内は、任意でトレーニング目的で記載

検証:石仁忠信 2018年6月13日



製品群 オムレツ類 — プレーン、チーズ、チーズビスケット	X/Yページ	
工場名：FS フード 株式会社	発行日	2018/06/13
住所：〇〇山県〇〇市〇〇1丁目1番地	更新日	2018/08/06

製品記述、流通、消費者、および意図する使用

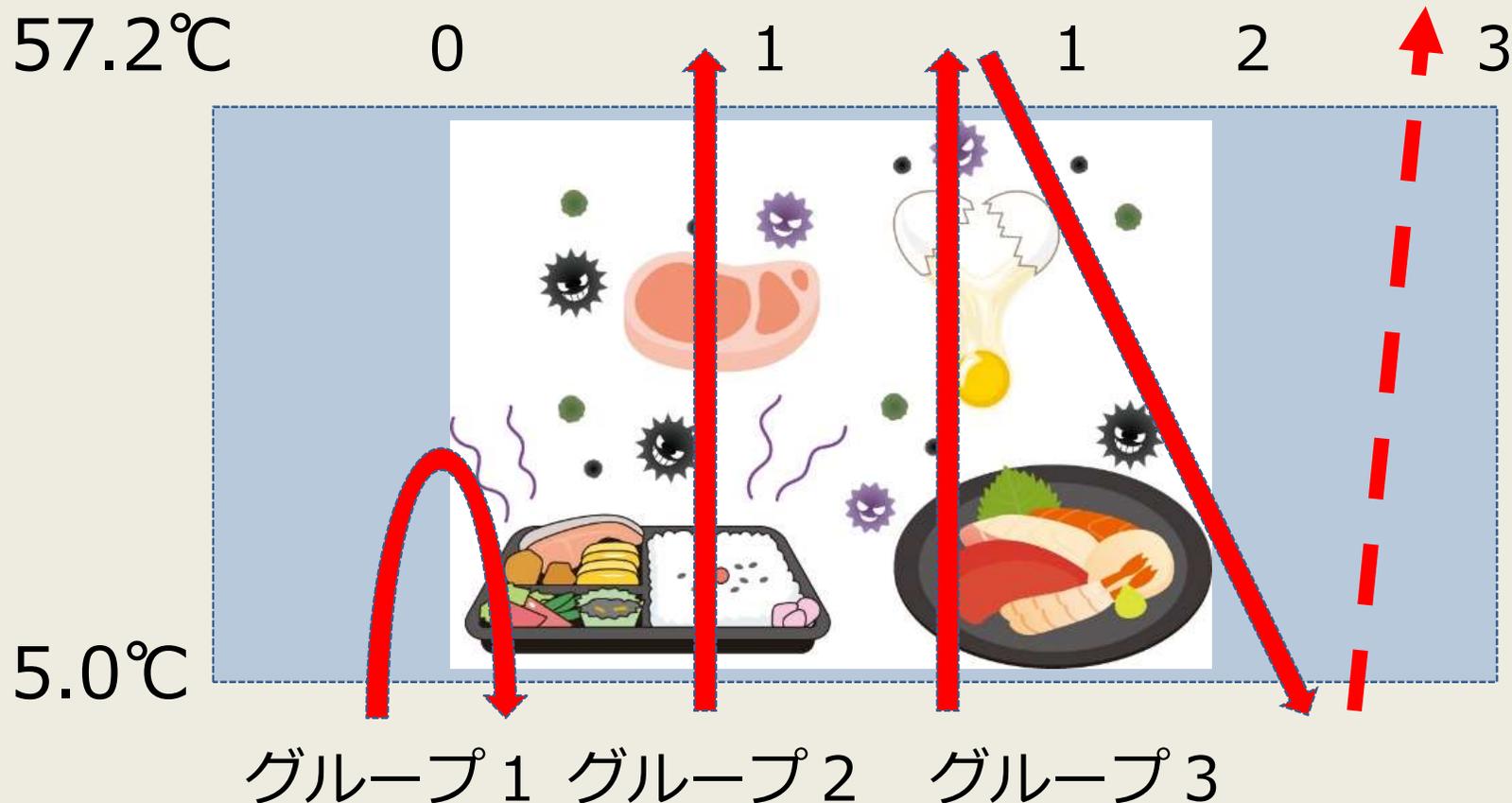
製品群名	オムレツ類 - プレーン、チーズ、チーズビスケット	
製品記述 (含重要な食品安全の特徴)	冷凍、加熱済卵オムレツ (チーズあん及び小麦ビスケットパン含有又は非含有) pH 7.1 - 7.9, 水分活性 > 0.98、保存料不含	
原材料	プレーン：卵、牛乳、パン剥離用油、食塩 チーズ：卵、牛乳、チーズ、パン剥離用油、食塩 チーズビスケット：卵、牛乳、チーズ、ビスケット、パン剥離用油、食塩	
使用包装	プラスチックラップで包んだ板紙トレーで、段ボールケース詰め	
意図した用途	製品はRTEと考えられるが、一般的にはおいしさのために高温(57℃)またはそれ以上の温度を保持して提供される。加熱はふつうマイクロウェーブ、対流式オーブンまたは電磁誘導を使用して行われる。 最終使用者は、加熱時間短縮のために冷蔵温度で一夜解凍することがあろう。最終使用者はまた、トッピングやフィリングを加えることがあろう。 フードサービスで販売されることもあろう。 誤用の可能性： 解凍した製品を推奨の24時間を超え放置する販売店があるかも知れない。	
意図する消費者	一般	
賞味 (消費) 期限	冷凍1年	
ラベル上の助言	冷凍保存、および冷蔵(5℃)解凍後は24時間以内に加熱	
保管と流通	冷凍	
承認者 署名：石仁忠信 印字名：石仁忠信	日付 2018年6月13日	FSフード株式会社 事例

昨年既出スライド

外食のさらに大胆なグルーピング

ープロセスアプローチ

- 微生物が増え得る「危険温度帯」を通過する回数によって、3つのプロセス・グループに分類する



※日本フードサービス協会の「衛生管理計画策定の手引書」(案)ではこれに加えて微生物増殖の心配がない原材料をグループ0とすることが提案されています。

昨年既出スライド

実際のレシピで頭の体操を！



●ワンプレート、定食、お膳、野菜をトッピングしたものは、**グループ1・2・3**の複合型です。

昨年既出スライド

実際のレシピで頭の体操を！



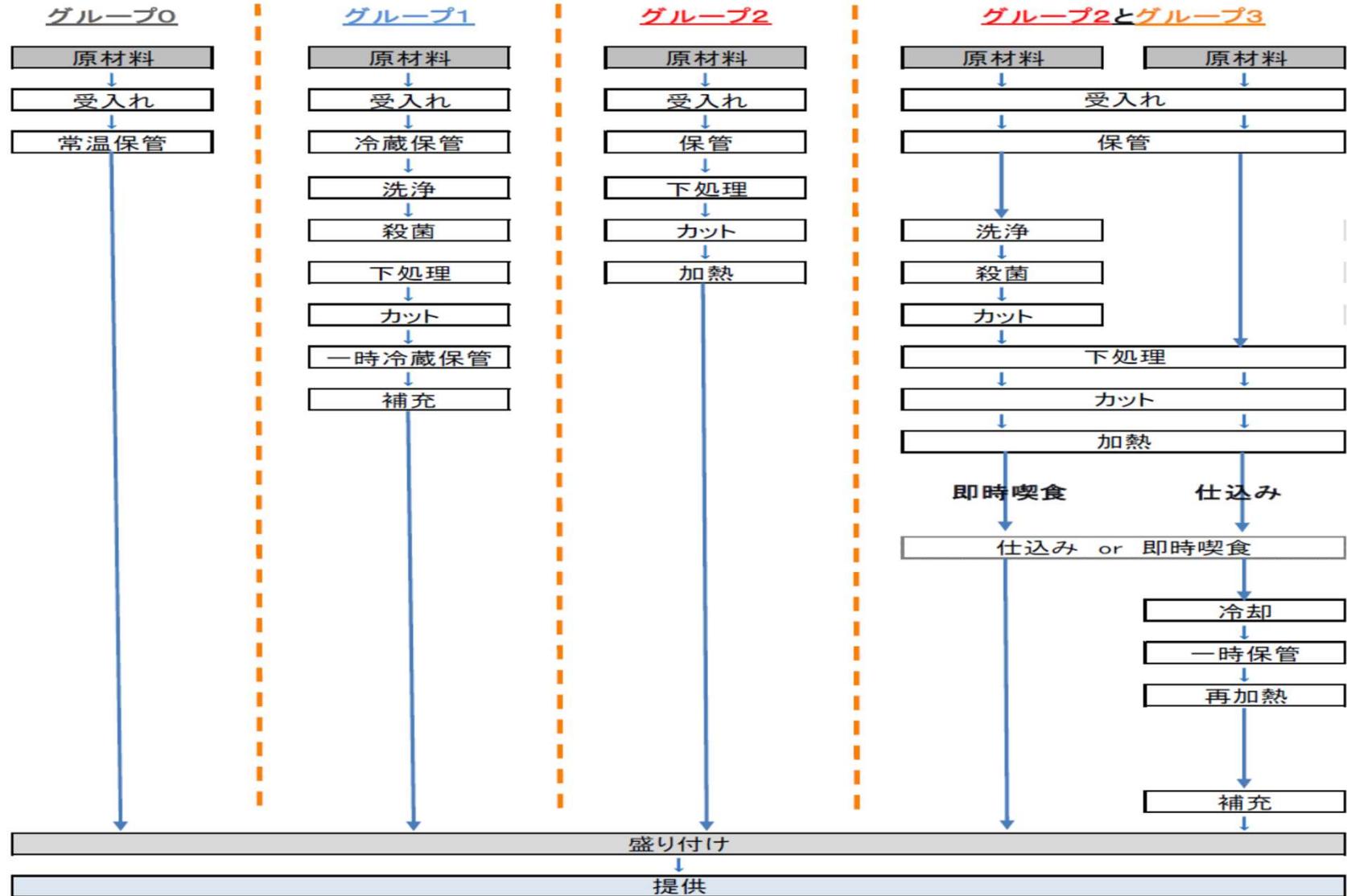
昨年既出スライド

実際のレシピで頭の体操を！



昨年既出スライド

ファミリーレストランメニュー — ハンバーグ・ステーキ類、和定食、サラダ類、 麺類、デザート類



誤解6. 厚生労働省の“手引書通り”でないダメ？

- 厚生労働省が業界団体に「衛生管理計画作成の手引書」開発を推奨し、専門委員らによる技術検討会で審議のうえホームページに掲載しています。そのまま使える手引書もあれば、自身のオペレーションとフィットしない手引書もあるでしょう。厚生労働省では特に小規模営業者等のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成について「手引書通り」「手引書を参考に」「自らの判断でハザード分析して作成」の**いずれでも構わない**としています。

HACCPに沿った衛生管理—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**

- ▣ 「HACCP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」（平成31年2月1日）において、「事業者の規模、業種等を考慮」して、厚生労働省で審議済みの手引書に基づいた監視指導等を行うこと、簡易版を作るときは国に相談することが通知された

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

昨年既出スライド

ひと、くらし、みらいのために

[本文へ](#) [ホーム](#) [お問合せ窓口](#) [よくある御質問](#) [サイトマップ](#) [点字ダウンロード](#) [サイト閲覧支援ツール起動\(ヘルプ\)](#) [English](#)



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更

標準 大 特大

調べたい語句を入力してください

御意見募集やパブリックコメントはこちら

テーマ別に探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申請・募集・情報公開

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

検索⇒ 厚生労働省 業種別手引書

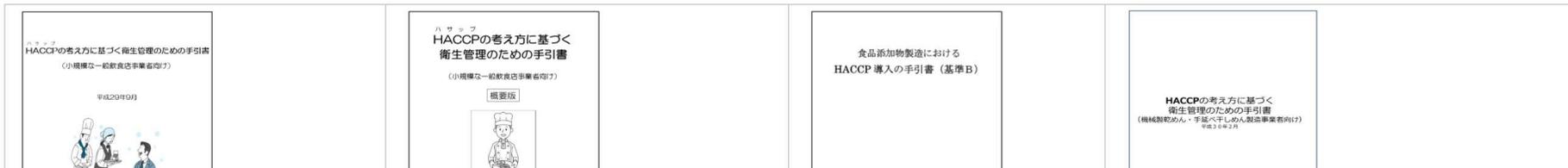
食品等

本ガイダンスでは、食品関係団体におけるHACCPに沿った衛生管理の手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説します。

[ガイダンス\(第3版:平成30年5月25日\)](#)[200KB]

■ 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

■ この手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものです。



手引書もCodexベース

- 小規模および/または未発達の企業は、効果的なHACCP計画の開発および実施のための財源や現場で必要となる専門的知識を必ずしも持っていない。
- このような状況では、専門的助言を以下のような他の情報源から得られるべきである：貿易および業界の団体、独立した専門家および規制当局。
- 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。
- HACCPの手引きが、プロセスまたはオペレーションの種類ごとに関連する専門家により開発され、HACCP計画の開発および実施する企業にとって有用なツールとなる可能性がある。
- 専門的に開発されたHACCPの手引きを企業が利用する場合には、それが食品および/またはプロセスに対して特異的であることが不可欠である。

Codexが認める弾力性

- HACCP原則の適用は個々のビジネスの責任で行われる
- HACCPシステムの効果的な適用を妨げる障害物があるかもしれない
 - とりわけ小規模営業者等 (small and/or less developed businesses ; SLDBs)
- HACCPを適用するには7原則すべてを適用しなければならないが、ビジネスへの弾力性（あるいは柔軟性：flexibility）を考慮することが重要
- この弾力性には、人および財政の資源、インフラ基盤、プロセス、知識および実際上の制限を含む、オペレーションの性質と規模を考慮に入れる必要

昨年既出スライド

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。
- 自治体の平準化が手引書の最大目的の一つ、監視指導をシバルのものであって、事業者をシバルものではないことに注目

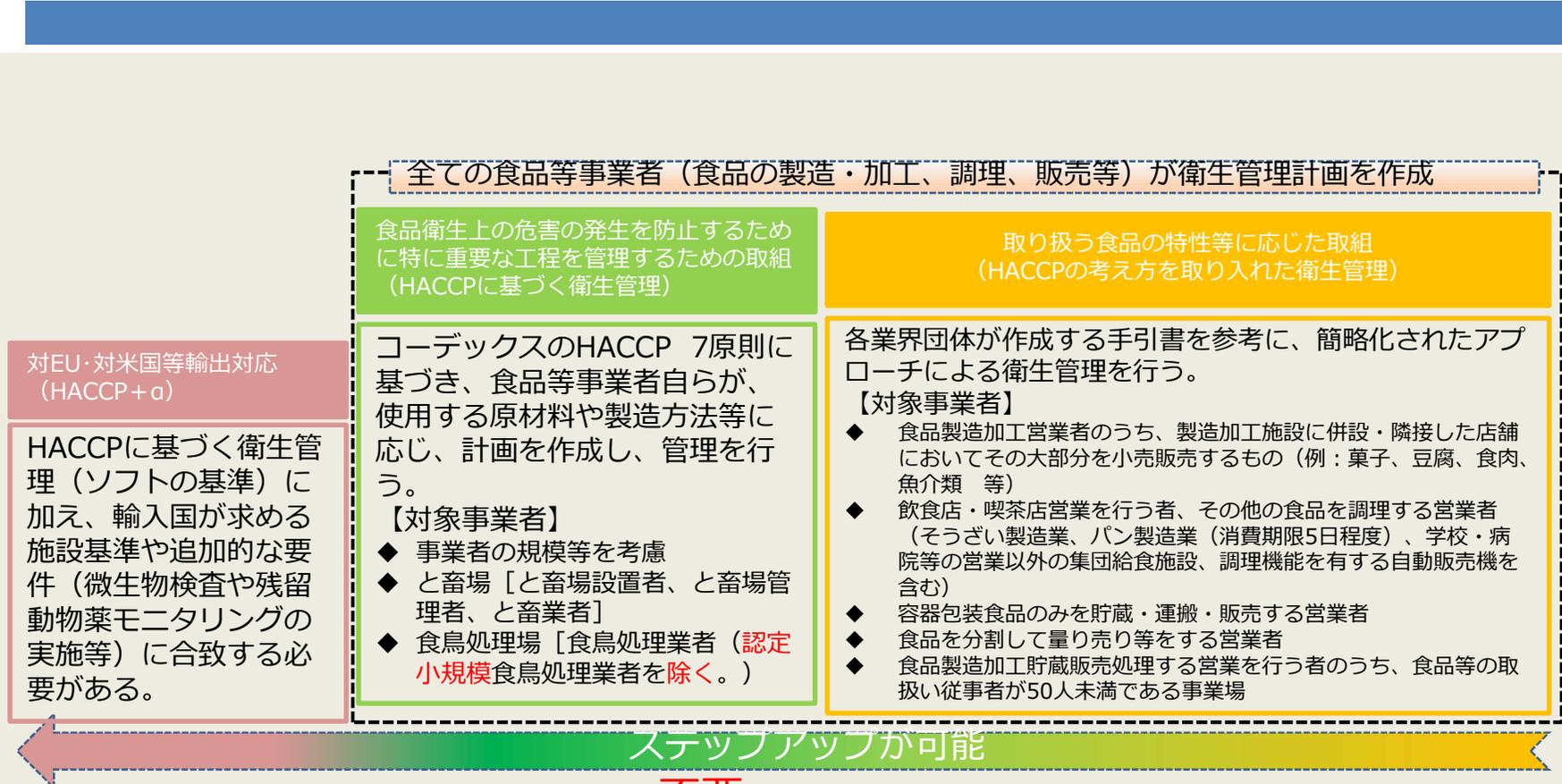
©厚生労働省ホームページ（<https://www.mhlw.go.jp/>）より

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）

HACCPに沿った衛生管理 — 制度化の概要



* 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

誤解7. HACCPとは高度な衛生管理のこと？

- 先述の「HACCP手法支援法」の正式名称は「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」といいます。この「高度化」という単語からHACCPとはすなわち衛生管理の高度化だとする文化が日本にはありました。支援法の融資により、たとえばクリーンルーム仕様にしたりとか、空気の動線まで管理したりなど、ハード面の高度化が整備されたわけですが、施設や機械がHACCPではないというのは先述の通りです。

ハード(基盤整備)の高度化

先出:HACCP支援法 リンク先より



誤解8. HACCPの前に一般衛生管理の整備から？

- これもよくある誤解です。一般衛生管理はHACCPの「**前提条件**」と位置付けられます。
- これをして前提条件の整備をある程度してからという考えが産まれました。たしかに12手順に沿って計画を作る中で前提条件の整備が必要だと判明することはよくあります。しかし、いままでのやり方で事故や問題が発生していないなら、そこに何らかの予防管理がすでにあるはずなので、12手順に沿って“**見える化**”する過程で、ステップバイステップで見直していくことが世界で一般的なやり方です。

見える化⇒ハザード分析⇒見直し

手順1. HACCPチームを編成

手順2. 製品を記述

手順3. 意図される用途を特定

手順4. フローダイアグラムを構築
(プロセスを説明する)

手順5. フローダイアグラムの現場確認

⇒ハザード分析のための**背景情報**の“見える化”

手順6. ハザード分析 (原則1)

手順7. CCPの決定 (原則2)

⇒**何を、どこで**管理しているかを洗い出し、評価し、見直す

手順8. 許容限界の確立 (原則3)

手順9. モニタリング方法の確立(原則4)

手順10. 是正措置の確立 (原則5)

⇒CCPでの**予防的**なコントロールの仕方を見直し、明確化する

手順11. 検証方法の確立 (原則6)

手順12. 記録保持の方法の確立(原則7)

⇒コントロールがされていることを**第三者に証明**できるように、別の方法で確認し、証拠として残す

誤解9. CCPがないとHACCPではない？

- HACCP制度化で求められる衛生管理計画は、“HACCPおよび一般衛生管理の計画書”です。
- HACCP計画とはCCPの計画書ですから、ハザード分析を正しく実施した結果CCPがないのであれば、“一般衛生管理のみの計画書”となりますが、“HACCPの考え方に沿った”衛生管理として認められます。

誤解10. 加熱はCCPだ？

- よく、加熱があればCCP、金探があればCCPと決めつけてしまう人がいます。
- しかしCCPは**ハザード分析を正しく実施した結果**決めるものです。たとえば、惣菜パスタを乾麺から茹でる場合に不十分な加熱ではそもそも製品にならない場合、金探も骨付き塊肉や分量の多い液体など苦手な製品である場合はどうでしょう。

ハザードの予防管理手段 各種

- プロセス予防コントロール⇒これがいわゆるCCPになりやす
- 食物アレルギー予防コントロール
- サニテーション予防コントロール
- サプライチェーンプログラム
- リコール計画
- その他予防コントロール

これらの多く
は一般衛生管
理かもしれない



HACCPおよび一般衛生管理の計画書
「衛生管理計画書」の策定

実施可能な予防コントロールの例

生物学的ハザード

- 殺菌プロセスコントロール
 - ▣ 例、加熱
- 細菌増殖防止用のプロセスコントロール
 - ▣ 例、時間／温度コントロール
 - ▣ 調合の確認
- 殺菌ステップが無いので要慎重扱いの原材料のサプライチェーンプログラム
- 再汚染防止のためのサニテーションコントロール

化学的ハザード

- サプライチェーンプログラム
- アレルゲンのラベル表示
- アレルゲンの交差接触防止用のサニテーションコントロール

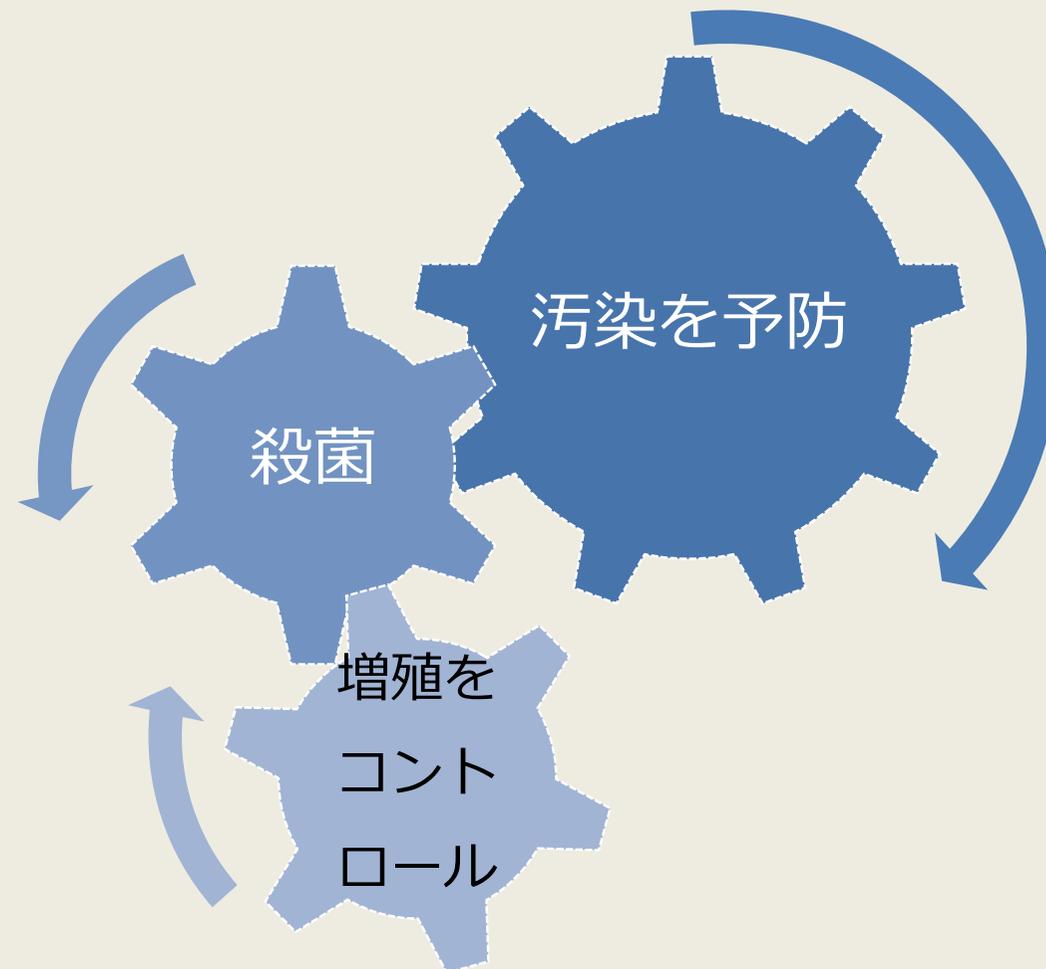
物理的ハザード

- プロセスコントロール
 - ▣ 例、ろ過、金属探知、X線装置

生物学的ハザードの予防コントロール

- 殺菌プロセスコントロール
 - ▣ 例、加熱
- 細菌増殖予防用のプロセスコントロール
 - ▣ 例、時間／温度コントロール
 - ▣ 調合の確認
- 殺菌ステップが無いので要慎重扱いの原材料のサプライチェーンプログラム
- 再汚染防止のためのサニテーションコントロール

細菌に対応可能なコントロール方法



生物学的ハザードの源と 実行可能なコントロール

ハザード源	実行可能性のあるコントロール
原材料	<ul style="list-style-type: none">• サプライチェーンプログラム• プロセスコントロール、例えば加熱、冷却
環境	<ul style="list-style-type: none">• サニテーションコントロール、例えば、洗浄、消毒、衛生デザイン、ゾーニング• プロセスコントロール、例えば包装容器内加熱
ヒト	<ul style="list-style-type: none">• プロセスコントロール、例えば包装容器内加熱• サニテーションコントロール、例えばゾーニング• 前提条件プログラム、例えば、トレーニング、個人衛生、疾病排除

化学的ハザード

- サプライチェーンプログラム
- アレルゲンのラベル表示
- アレルゲンの交差接触防止用のサニテーションコントロール
- 個別アレルゲン交差を最小化する製造スケジュール

物理的ハザードの実現可能なコントロール

- サプライチェーンコントロール
 - ▣ 仕様書、契約書
- プロセスコントロール
 - ▣ 例、ろ過、金属探知、X線装置
 - ▣ 刃や機械器具等、特定されたステップの仕様前後チェック

HACCP法制化をきっかけに 世界のおもてなしを実現！

Food safety,
everyone's
business



国際的に認め
られる食品安
全行動の実現

コミュニケーショ
ン

基礎教育

最前線のプラ
イドを育てる

リスク認知

人材をどう
活かすか

現場に責任と権限を委譲し、自
ら取組む組織文化を醸成

食品安全意
識を共有

HACCPとは“見える化”、品管任せに
しないトップのコミットが大事

いまだ残るHACCP誤解に振り回
されず、Codexルールを知ること

What's Question ?



～疑問点を残していませんか？

後日の質問や相談があればメールください♪
info@jhtc-haccp.org

※ご受講されたセミナー名は必ず明記してください