

HACCP導入の義務化をご存じでしょうか 厚生労働省「食品衛生管理の国際標準化に関する 検討会最終とりまとめ」より

社会福祉施設・事業所においては、利用者への食事の提供を行っている、また、障害者の就労支援事業として、食品の製造販売を行っているなど、食品を取り扱っているところがあります。

そういった食品を取り扱っている社会福祉施設・事業所は、福祉制度（介護保険法や障害者総合支援法など）に基づく認可のほか、保健所より食品衛生法に基づく「営業許可」を受けた「食品事業者」という側面も持ち合わせています。

他方、日本において、食中毒や異物混入の事例は年々増加傾向にあり、これらは、食品事業者において、一般衛生管理の不備が原因であることが多いとされています。

また、食品流通が国際化しているなか、多くの食品を輸入している日本において、消費者保護のため、輸入食品の衛生管理を推進する必要性が高まっています。しかし、他国に衛生管理を求めるためには、まず、自国の衛生管理を国際レベルに推進していかなければならない状況があ

ります。

そのような状況の下、厚生労働省は、昨年3月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し、協議を重ね、昨年12月の「最終とりまとめ」において、全ての食品事業者を対象としてHACCPの導入を義務付ける方針を示しました。

■HACCPとは何か

HACCPは、「ハザード」と読み、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をつなげたものです。これは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生のおそれがある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）

の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものであり、先進国では、欧米を中心に導入の義務化が進んでいます。日本では、今のところ、導入の義務化はされていませんが、大規模事業者を中心に自主的な導入が進んでいます。

■義務化されるとどうなるか

一言で言うと、食品事業者は、全てを「見える化」しなければなりません。

- ① 導入時作成するもの
 - ・ 一般衛生管理マニュアル
 - ・ 製品説明書
 - ・ 製造工程図
 - ・ 危険要因分析表
- ・ HACCPプラン
- ② 通常時作成するもの
 - ・ CCPのモニタリング記録
 - ・ 改善措置の記録

①は、今後、食品衛生法に基づく営業許可を取得する要件になり、②は保健所の立ち入り検査の際、提示することが想定されています。

また、①②を合わせて、今後、営業許可の更新の要件になることが想定されます。

ただし、最終とりまとめにおいては、「小規模事業者等に対しては、

弾力的な取扱いが可能」とされていますが、小規模事業者等の範囲や弾力的な取扱いの内容は、具体的には、まだ決まっています。

■導入の義務化の時期

最終とりまとめに、「平成32年の東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据える」と記載がありますので、それまでには義務化がされることと想定されますが、同時に「十分な準備期間を設けることも必要」とされていますので、経過措置はあるものと思われます。

なお、厚生労働省は、現在、HACCP導入を推進しており、ホームページにおいて、ガイドライン等を公開しています。

■県社協の取り組み

既に、セルプ支援センターのセミナーやニュースレターにて、障害福祉サービス事業所等には情報提供したところですが、今後も、引き続き、情報提供に努めます。

お問い合わせ先

施設団体振興部まで
TEL 058-273-1111
(内線2526)