



【筆者紹介】高橋 貞三  
・(株)アーゼロンシステム  
 コンサルタント代表取締役  
・シンクタンク食品関連コンサル  
 協議会(FCC) 副会長

## 『HACCPのシステム化について』

### — HACCP義務化の背景とその実行方法 —

#### 1.日本のHACCP化の現状

- ① 食品衛生法に基づく『**総合衛生管理製造過程承認制度**』の存在。
- ② HACCP基準(CODEX-HACCPの7原則)による『**衛生管理の基準**』
- ③ **輸出認定が必要。**
- ④ **民間認証が主体となっている。**  
(ISO22000、FSSC22000、JFS、業界によるプライベート認証等)

#### 2.義務化の背景

- ① 中小企業(年商50億円以下)のHACCPの普及が遅れている。
- ② 日本の食品輸出にはHACCP導入が絶対条件。
- ③ 食中毒がなかなか減少しない。異物混入等の製品回収が多い。
- ④ 各国の食品安全強化策に対応(2011年米国食品安全強化法成立、日本でFSSC認証の開始)

#### 3. HACCP義務化の実行方法

- ① 事業対象者:フードチェーンを構成する食品の製造・加工・調理・販売等を行う全ての食品事業者
- ② 衛生管理計画の作成:食品等事業者は一般衛生管理(PP)及びHACCPによる衛生管理のための『**衛生管理計画**』を作成。
- ③ 基準A:大企業対象:(**CODEX-HACCPの7原則すべてを実施**)  
基準B:中小規模事業者とある一定の業種等への対応。  
一般衛生管理(PP)を基準とし、事業者の事情により柔軟な取扱いが可能。  
(例えば;ガイドラインの作成、準備期間の設定等導入までのきめ細かい支援)

#### 4. HACCPの義務実行は第三者による監査及び認証が必要。

**ISO22000** や**FSSC22000** に基づく認証更新により、継続的な実行改善を維持遂行する。

#### 5. ISO22000:2005年9月発行のHACCPの食品衛生管理手法をベースにした“**食品安全マネジメントシステム(FSMS; food safety management system)**”の国際規格化。

#### 6. **FSSC22000** とは? ⇒ **食品安全認証財団(The Foundation of Food Safety Certification)**の**ISO22000**に**英国規格協会(BSI)**の**PAS220**(食品製造における食品安全のための前提条件プログラム)を付加したものが『ISO22002-1』である ⇒ FSSC22000

#### 7. **米国食品安全強化法(FSMA: Food Safety Modernization Act)**の認識。

#### 8. **HACCP**⇒**HARPC**に進化。(Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control)

編集責任者:高橋 貞三 編集:梶川 智子