

安全な食品を製造するための学習ツール “HACCPによる衛生管理”

HACCP制度化に向けて取組みましょう！

この学習ツールは、厚生労働省・医薬食品局食品安全部より通知された「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について」を基に作成した（平成16年2月27日付食安発第0227012号：最終改正 平成26年10月14日）

一般財団法人 **食品産業センター**

（平成29年度農林水産省「食品の品質管理体制強化対策事業」）

解説

全ての食品事業者を対象としたHACCPの制度化がいよいよ始まります。

この「安全な食品を製造するための学習ツール“HACCPによる衛生管理”」は、HACCPをこれから導入する事業所の皆様はもちろんのこと、既に導入した事業所の皆様にも使っていただけることを目指して作成しました。

この学習ツールは、厚生労働省・医薬食品局食品安全部通知の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）について（平成16年2月27日付食安発第0227012号：最終改正 平成26年10月14日）」を基にして構成にしています。

厚生労働省：食安発 02270121号
最終改正日：平成26年10月14日

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に 関する指針（ガイドライン）

- I 危害要因分析・重要管理点方式を用いる場合の基準
- II 危害要因分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

解説

厚生労働省は、平成26年10月14日付の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」において、将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据え、2つの衛生管理基準を示しました。危害要因分析・重要管理点方式を用いるHACCP導入型基準と、危害要因分析・重要管理点方式を用いない従来型基準です。この学習ツールでは、危害要因分析・重要管理点方式を用いるHACCP導入型基準を中心に説明しますが、危害要因分析・重要管理点方式を用いない従来型基準も取組むべき共通点はたくさんあります。危害要因分析・重要管理点方式を用いない従来型基準の場合は、第2部の「食品等の取扱い」が特に重要になります。

ポイント

管理運営基準の指針（ガイドライン）には、ⅠとⅡがあります。

- Ⅰ 危害要因分析・重要管理点方式を用いる場合の基準
- Ⅱ 危害要因分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）に示された衛生管理に対応するHACCP学習ツールの構成は下記となっています。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

Ⅱ 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合

はじめに「**危害要因（ハザード）を知りましょう**」 P4～12

第1部「5Sで取組む一般衛生管理」 P13～45

第2部「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」 P46～64

第3部「食品取扱者等の衛生管理と運搬及び販売」 P65～87

I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合

第4部「HACCPに基づく衛生管理」 P88～110

※7原則12手順を実施、一般衛生管理はⅡと同様に実施

解説

厚生労働省・医薬食品局食品安全部通知の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」においては、危害要因分析・重要管理点方式を用いるHACCP導入型基準と、危害要因分析・重要管理点方式を用いない従来型基準を示しています。これらについて一つひとつ学習していきましょう。

ポイント

ここに示したことは、食品製造にたずさわる人であれば既に直接的、あるいは間接的に関わっています。日々の取組みを振り返りながら学習を進めていきましょう。