

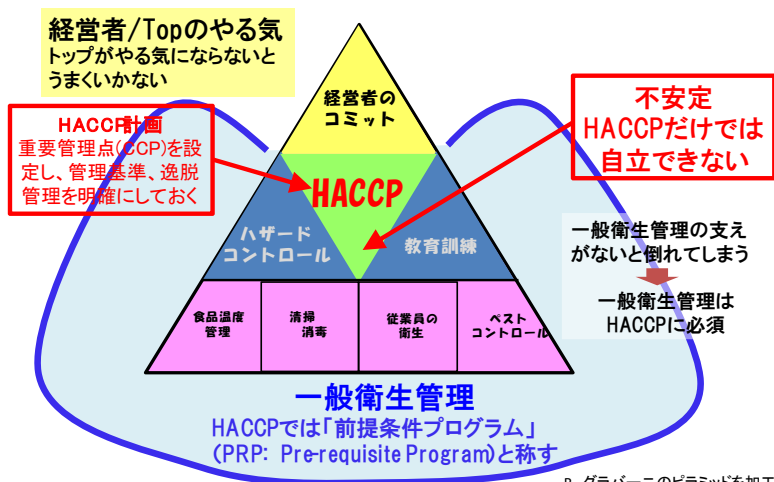
## HACCP が義務化されましたが、対応していますか？(1)

### § 「HACCP(ハサップ)」とは何でしょう？

HACCP は、食品の安全リスク管理に関する手法を示し、Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、「危害要因分析と重要管理点」と訳すことができます。HACCP の起源は、アメリカのアポロ計画といわれています。有人宇宙船で長期間宇宙に滞在する上で、その食糧で中毒等の障害が発生したら取り返しのつかない事態が生じるとの認識から生まれました。したがって、安全な食品をどのように製造するか、保存管理するか、そのためには、危害要因となるリスクがどこにどんな形態で存在、発生しうるかをあらかじめ明らかにし、それらが機能しないように対策することが基本的な考え方です。製造業の方は、改善活動の中で FMEA (Failure mode and effect analysis) というリスク管理手法をご存知の方も多いかと思います。工程 FMEA の食品衛生リスク管理版と捉えてください。

食品関連に必要とされる材料、添加物、半製品、器具、設備、包装材等について、自社内の全てのプロセスに関するリスク要因の抽出とその対策を講じる仕組みを構築し、運用実態を記録して、関係者に見えるようにすることです。食品の素材が、自社(工場)に入ってから、出ていくまで(お客様に届けるまで)の全ての工程について、食品の安全に影響する全ての要因を洗い出し、必要な対策を行い、安全を損なうリスクを排除・抑制する活動ということができます。

#### HACCPに沿った衛生管理体系



したがって、その仕組みを作り上げるプロセスと運用方法は、合理的な手順として設計されています。この手順を、自らの手で緻密に進めて、推奨された手順で HACCP 計画を作り上げるのが「HACCP に基づく衛生管理」であり、各食品関連業界が代表的なプロセスについて例として示したものを基に各事業者の実態に合わせて適切に作り上げるのが「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」ということができます。後者は、小規模な事業者認められた、

簡易的な「HACCP に沿った衛生管理計画」です。

HACCP に沿った衛生管理は、2021 年 6 月から、食品取扱事業者には義務化されましたが、一般飲食店や小規模製造事業者の皆さんの多くがまだ対応できていないのが現状です。義務化されたとはいえ、実際には次の営業許可更新時に対応できていればよいのが実態のようですので、対応が遅れているのは、これに起因しているようです。

### § 対応しないとどうなるでしょう？

神奈川県の実業許可申請書の 1 ページ目を左の図に示しています。赤枠で囲っているところが HACCP に関する記載箇所です。

**営業許可申請書・営業届（新規、継続、短期）**

食品衛生法（第66条第1項・第67条第1項）の規定に基づき次のとおり営業届出を提出します。

※ 以下の情報は「食品衛生申請書システム」(厚生労働省が管理するシステム)に登録することになります。(システム欄) □  
 ※ 以下の情報は「食品衛生申請書システム」の取得によって、営業届出システムとして提供します。(個人情報提供) □  
 次の項目のうちチェックマークとして記載することによって不都合がある項目はチェックしてください。  
 □ 新規届出 □ 更新届出 □ 営業届出 □ 営業届出更新 □ 営業届出更新(更新) □ 営業届出更新(更新)

1	申請番号	電話番号	PAS番号
2	電子メールアドレス	法人番号	
3	申請者・届出者住所 (法人にあっては、所在地)		
4	代表者住所 (法人にあっては、代表者の住所)		
5	申請者・届出者氏名 (法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)		
6	代表者氏名 (法人にあっては、代表者の氏名)		
7	営業形態 (法人にあっては、業種)		
8	営業形態 (法人にあっては、業種)		
9	営業形態 (法人にあっては、業種)		
10	営業形態 (法人にあっては、業種)		
11	営業形態 (法人にあっては、業種)		
12	営業形態 (法人にあっては、業種)		
13	営業形態 (法人にあっては、業種)		
14	営業形態 (法人にあっては、業種)		
15	営業形態 (法人にあっては、業種)		
16	営業形態 (法人にあっては、業種)		
17	営業形態 (法人にあっては、業種)		
18	営業形態 (法人にあっては、業種)		
19	営業形態 (法人にあっては、業種)		
20	営業形態 (法人にあっては、業種)		
21	営業形態 (法人にあっては、業種)		
22	営業形態 (法人にあっては、業種)		
23	営業形態 (法人にあっては、業種)		
24	営業形態 (法人にあっては、業種)		
25	営業形態 (法人にあっては、業種)		
26	営業形態 (法人にあっては、業種)		
27	営業形態 (法人にあっては、業種)		
28	営業形態 (法人にあっては、業種)		
29	営業形態 (法人にあっては、業種)		
30	営業形態 (法人にあっては、業種)		
31	営業形態 (法人にあっては、業種)		
32	営業形態 (法人にあっては、業種)		
33	営業形態 (法人にあっては、業種)		
34	営業形態 (法人にあっては、業種)		
35	営業形態 (法人にあっては、業種)		
36	営業形態 (法人にあっては、業種)		
37	営業形態 (法人にあっては、業種)		
38	営業形態 (法人にあっては、業種)		
39	営業形態 (法人にあっては、業種)		
40	営業形態 (法人にあっては、業種)		
41	営業形態 (法人にあっては、業種)		
42	営業形態 (法人にあっては、業種)		
43	営業形態 (法人にあっては、業種)		
44	営業形態 (法人にあっては、業種)		
45	営業形態 (法人にあっては、業種)		
46	営業形態 (法人にあっては、業種)		
47	営業形態 (法人にあっては、業種)		
48	営業形態 (法人にあっては、業種)		
49	営業形態 (法人にあっては、業種)		
50	営業形態 (法人にあっては、業種)		
51	営業形態 (法人にあっては、業種)		
52	営業形態 (法人にあっては、業種)		
53	営業形態 (法人にあっては、業種)		
54	営業形態 (法人にあっては、業種)		
55	営業形態 (法人にあっては、業種)		
56	営業形態 (法人にあっては、業種)		
57	営業形態 (法人にあっては、業種)		
58	営業形態 (法人にあっては、業種)		
59	営業形態 (法人にあっては、業種)		
60	営業形態 (法人にあっては、業種)		
61	営業形態 (法人にあっては、業種)		
62	営業形態 (法人にあっては、業種)		
63	営業形態 (法人にあっては、業種)		
64	営業形態 (法人にあっては、業種)		
65	営業形態 (法人にあっては、業種)		
66	営業形態 (法人にあっては、業種)		
67	営業形態 (法人にあっては、業種)		
68	営業形態 (法人にあっては、業種)		
69	営業形態 (法人にあっては、業種)		
70	営業形態 (法人にあっては、業種)		
71	営業形態 (法人にあっては、業種)		
72	営業形態 (法人にあっては、業種)		
73	営業形態 (法人にあっては、業種)		
74	営業形態 (法人にあっては、業種)		
75	営業形態 (法人にあっては、業種)		
76	営業形態 (法人にあっては、業種)		
77	営業形態 (法人にあっては、業種)		
78	営業形態 (法人にあっては、業種)		
79	営業形態 (法人にあっては、業種)		
80	営業形態 (法人にあっては、業種)		
81	営業形態 (法人にあっては、業種)		
82	営業形態 (法人にあっては、業種)		
83	営業形態 (法人にあっては、業種)		
84	営業形態 (法人にあっては、業種)		
85	営業形態 (法人にあっては、業種)		
86	営業形態 (法人にあっては、業種)		
87	営業形態 (法人にあっては、業種)		
88	営業形態 (法人にあっては、業種)		
89	営業形態 (法人にあっては、業種)		
90	営業形態 (法人にあっては、業種)		
91	営業形態 (法人にあっては、業種)		
92	営業形態 (法人にあっては、業種)		
93	営業形態 (法人にあっては、業種)		
94	営業形態 (法人にあっては、業種)		
95	営業形態 (法人にあっては、業種)		
96	営業形態 (法人にあっては、業種)		
97	営業形態 (法人にあっては、業種)		
98	営業形態 (法人にあっては、業種)		
99	営業形態 (法人にあっては、業種)		
100	営業形態 (法人にあっては、業種)		

現状の申請書では、HACCP は義務化されていますが、更新申請の際に HACCP への対応を記載する必要はありません。新規の許可申請に関しては、いくつかの例外を除いて記載の必要がないことが、現状でも飲食店を中心に HACCP への対応が遅れている要因の一つと考えられます。とはいっても、保健所が立ち入りに入った際に、HACCP をやっていませんでは食品衛生法違反になります。

現在事業を行っている事業者の皆さんは、許可更新の際には HACCP への対応が確認されます。

では、許可更新時に HACCP への対応ができていないとどうなるかですが、従来の許可申請時と同様に、監視指導員から食品衛生法違反の指摘を受けたうえで、期限を指定されたうえで対応を求められるのではないかと思います。さらに、その後も対応しないと許可の取り消し等が行われる可能性があります。つまり、保健所の立ち入り検査→口頭・書面での改善指導→改善が行われない場合「営業禁停止」→行政処分に従わない場合「懲役又は罰金などの罰則」の順序で行政処分・罰則が科せられます。

ちなみに、食品衛生法違反の罰則は「3 年以下の懲役、300 万円以下の罰金」「法人 1 億円以下の罰金」となっています。インバウンドによる需要も再度盛り上がってきましたので、行政による甘い対応は期待しない方が良いでしょう。

### § 何をすれば良いのでしょうか。

HACCP には最初にも述べましたが、「HACCP に基づく衛生管理」とするか「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を選択するかによります。小規模事業者や飲食店を中心に、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を選択するケースが多いと思います。その場合には、各業界が作成している手引書を参照して自らの仕組みを作り、運用することになります。手引書は厚労省の HP からダウンロードできます。

手引書には、HACCP の考え方が説明されているとともに、必要最低限の一般衛生管理や重要管理点の管理方法。記録の付け方が例を挙げて記載されています。各事業者の製品、事業形態に合わせて管理方法と運用のやり方と記録方法を決定し、実際に記録することになります。コンサルを行っている経験からすると、手引書を用いる際に気を付けることは、それぞれの事業者が必ずしも一つの手引書で十分ではないということです。つまり、ケーキ屋さんには和菓子やパンも製造しているケースもあります。この場合には洋菓子、和菓子、パンなどの手引書を参照する必要がありますし、総菜パンの惣菜を自製する場合には、惣菜の手引書も参照する必要があります。

手引書は、各業界（ちなみに、こんな業界もあったのかと思うような業界と手引書もあります）による代表的な製品（メニュー）に対して作成されているものです。したがって、必ずしも各事業者にそのままの形で適用できるとは限らないことです。また、各業界の HACCP に対する認識度の違いもあり、手引書自体の出来栄には大きな差が見られます。個人的見解ですが、レストラン、飲食店や最終製品を提供する事業者の皆さんは、総菜に関する手引書を一読されることをお勧めします。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」としては、やや詳細すぎるかなとも思いますが、非常に参考になるかと思えます。（「HACCP に基づく衛生管理」に沿った手順で記載されています）

### § コンサルタントの見方から

小規模事業者の皆さんは手引書を参考にして HACCP に沿った衛生管理計画を作成されるかと思えます。この手引書は、食品事業者に関する皆さんだけが参照するものではありません。保健所の監視指導員の皆さんも参照します。むしろこちらの方が本来の目的といっても良いかと思えます。なぜなら、「手引書に沿って監視指導する」ように法に示されているからです。したがって、手引書に記載されている内容を十分に理解し、自ら決めた方法、手順で日々運用し、記録することが最低限要求されていると考えてください。

コンサルティングしていると、「HACCP 計画を作ってください」と事業者の方から要望されることがあります。こういった意識では、いざ監視指導員の方が立ちいったさいに満足いく対応は難しいでしょう。HACCP 計画は、あくまで自ら理解し、自らの手で作り上げる意識で取り組んでください。我々も一緒になって作り上げるお手伝いをします。

スキップコンサルティング  
代表 鎌田 敦之  
中小企業診断士  
HACCP コーディネーター