

．．．食品の製造事業者の皆様へ．．． 衛生・品質管理の基盤整備を支援します！

～HACCP（ハサップ）支援法が改正されました～

(1) HACCP支援法改正の背景

課題①

HACCP支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）は、食品の安全性の向上と品質管理の徹底への社会的な要請に応えて、**食品製造業界全体にHACCPの導入を促進**するため、平成10年に制定されました。

同法制定以降、HACCPの導入を推進し、大手企業（販売金額50億円以上）の導入率は7割となっていますが、食品製造業界の大宗を占める**中小事業者についてはHACCPの導入が伸び悩んでいる状況**（23年度は27%）です。

この要因として、中小事業者が直面する以下の実態があります。

- ① HACCPで必要となる**専門チームの編成や恒常的な監視・記録体制の構築のための従業員の確保が困難**
- ② 昨夏の浅漬けによるO157集団食中毒事件など、近年の食品事故のほとんどは、**一般的衛生管理の対応に抜け漏れがある等、HACCP導入の前段階の洗浄・殺菌等の施設や体制の整備（高度化基盤整備）に十分に取り組めていないことに起因**



課題②

EUや米国をはじめ、HACCPを衛生基準として求める国際的動向がある中で、輸出促進のためには、**輸出先国が求めるHACCPに対応できるように、輸出環境の整備が課題**となっています。

(2) 衛生・品質管理の基盤となる取組への支援を始めます

～改正法のポイント～

以上のような課題に対応し、中小事業者の食品の安全性向上の取組を後押しするため、以下を内容とするHACCP支援法の改正を行いました（平成25年6月17日成立、同月21日公布、同年12月20日施行）。

改正の内容

- ① HACCP導入に必要な施設整備を金融支援（長期低利融資）の対象とする現行制度に加え、その前段階の**衛生・品質管理の基盤の整備（高度化基盤整備※）**のみに取り組む場合も新たに支援の対象化（運用開始は平成26年6月）。

※ 高度化基盤整備の具体的内容としては、いわゆる一般的衛生管理に関する事項や、工場における衛生・品質管理の取組を円滑に実施できるような食品事業者のあり方（コンプライアンス、従業員への衛生教育等）について、食品の種類ごとにその製造実態に即して具体的な取組事項を定めている。

- ② ①のように、HACCP導入に一気に取り組むのではなく、**中小の食品事業者が経営実態に応じて段階を踏んだ取組**を着実に進められるよう、**本法の有効期限を平成35年6月30日まで（10年間）延長**。なお、施行後5年を目途として施行状況を確認し、適切にHACCP導入を推進。
- ③ HACCP義務付け等の国際的動向を踏まえ、「**国が定める基本方針はHACCP導入が輸出促進に資することとなるよう配慮して定める**」旨を法律上明記。

(3)改正HACCP支援法のイメージ



(4)是非、ご活用ください！

HACCPの導入は、①食品の安全性の向上のみならず、②科学的根拠に基づく継続的な工程管理を通じ、企業の倒産にもつながりかねない食品事故の未然防止に貢献するほか、③自社の企業価値、製品のイメージの向上にも寄与するものです。

HACCP導入状況実態調査(平成25年度)の結果では、HACCP導入効果(複数回答)として、品質・安全性の向上(95.9%)、従業員の意識の向上(78.1%)、企業の信用度やイメージの向上(70.5%)等と回答。

農林水産省では、高度化基盤整備として取り組むべき事項の具体的内容を現場の皆様にとって分かりやすいよう「高度化基盤整備事項(確認項目)」として整理するとともに、今後、各地域で開催されるセミナー等を通じ、HACCP支援法の改正内容や高度化基盤整備の徹底等について、食品事業者等の関係者の皆様に周知していきます。

食品の安全性確保は食品事業者の責務であり、そのために最も重要なことは、安全性向上に向けた毎日の継続的かつ地道・着実な取組です。

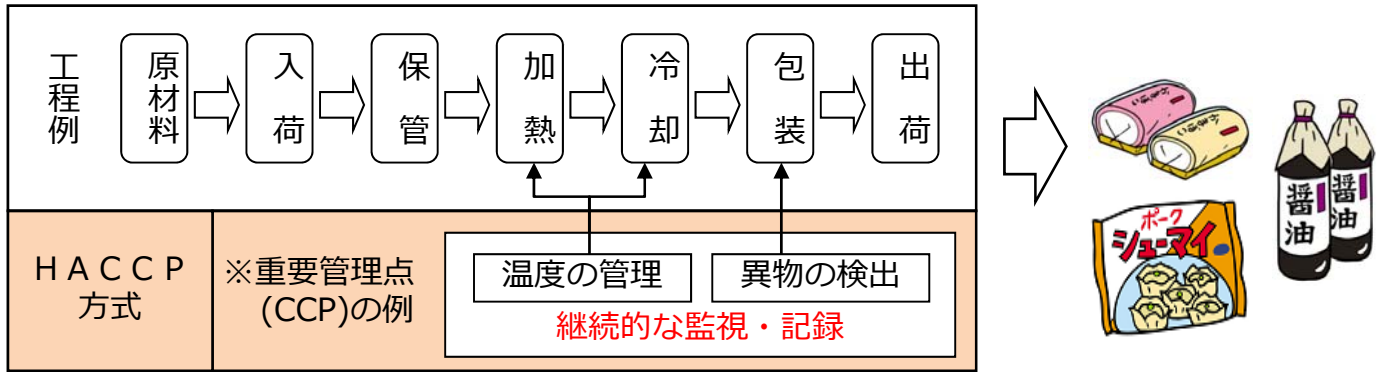
食品事業者の皆様におかれましては、本法に基づく融資や予算事業による研修、専門家による実地指導等を活用してHACCPの前段階の取組である高度化基盤整備にまず取り組んでいただき、将来的にはHACCPの導入を目指していただきたいと思います。

【お問合せ先】 農林水産省食料産業局食品企業行動室
03-3502-5743

HACCP（ハサップ）とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を分析（HA）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録するシステムです。

科学的根拠に基づくシステムの導入により問題のある製品の出荷を未然に防止でき、最終製品における食品安全の確保を図ることが可能となります。



HA (Hazard Analysis)

危害要因の分析 微生物、異物など

CCP (Critical Control Point)

重要管理点 殺菌工程における温度、時間など

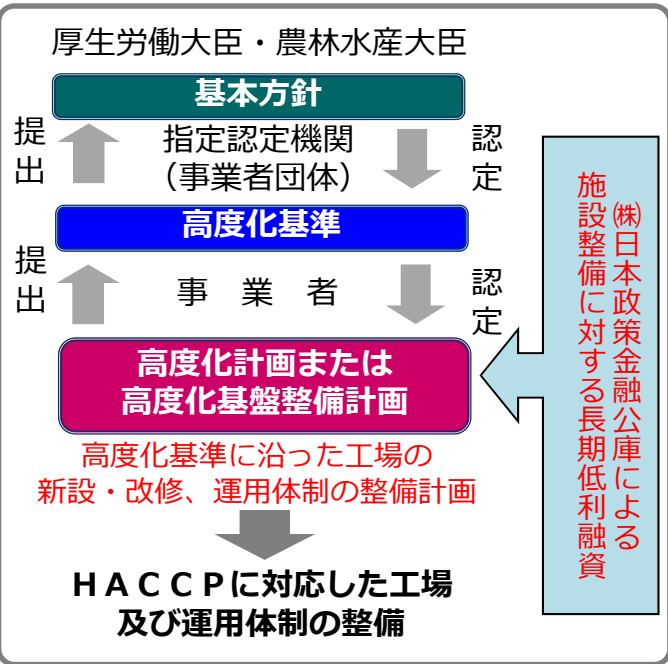
改正HACCP支援法に基づく支援のイメージ

食品製造事業者が、**HACCP導入の前段階の衛生・品質管理の基盤の整備（高度化基盤整備）** 又は **HACCPを導入するための施設・設備の整備** を行う際、指定認定機関に「高度化基盤整備計画」又は「高度化計画」を提出し、認定を受けると、**(株)日本政策金融公庫の長期低利融資**を受けることができます。 *沖縄県は沖縄振興開発金融公庫

貸付条件	貸付金利: 2.7億円まで	0.45~0.65%
(H27.3.18時点)	2.7億円超	0.60~0.80%
	償還期限: 15年以内 (うち据置期間3年以内)	

○金融支援（HACCP資金貸付）のお問い合わせ先

(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部
食品産業融資グループ TEL: 03-3270-5492
沖縄振興開発金融公庫 農林漁業融資班 TEL: 098-941-1840



食品の種類ごとの指定認定機関

- | | | |
|--|--|---|
| (一社) 日本食肉加工協会 [食肉製品]
TEL: 03-3444-1772 | (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会
[容器包装常温流通食品] TEL: 03-5256-4801 | (公社) 日本炊飯協会 [炊飯製品]
TEL: 03-3590-1589 |
| (一社) 大日本水産会 [水産加工品]
TEL: 03-3585-6985 | (公財) 日本乳業技術協会 [乳及び乳製品]
TEL: 03-3264-1921 | 全国味噌工業協同組合連合会 [味噌]
TEL: 03-3551-7161 |
| 全国醤油工業協同組合連合会 [醤油製品]
TEL: 03-3666-3286 | (一社) 日本冷凍食品協会 [冷凍食品]
TEL: 03-3541-3003 | (公社) 日本給食サービス協会 [集団給食用食品]
TEL: 03-3254-4614 |
| (一社) 日本惣菜協会 [惣菜]
TEL: 03-3263-0957 | (一社) 日本弁当サービス協会 [弁当]
TEL: 03-5289-7470 | (公財) 日本食品油脂検査協会 [食用加工油脂]
TEL: 03-3669-6723 |
| (一財) 日本食品分析センター [ドレッシング類]
TEL: 03-3469-7184 | (一社) 全国清涼飲料工業会 [清涼飲料水]
TEL: 03-3270-7300 | (一財) 全国調味料・野菜飲料検査協会 [食酢製品]
TEL: 03-3639-9668 |
| (一社) 日本ソース工業会 [ウスターソース類]
TEL: 03-3639-9667 | 全国菓子工業組合連合会 [菓子製品]
TEL: 03-3400-8901 | 全国乾麺協同組合連合会 [乾めん類]
TEL: 03-3666-7900 |
| 全日本漬物協同組合連合会 [農産物漬物]
TEL: 03-5875-8094 | 全国製麺協同組合連合会 [生めん類]
TEL: 03-3634-2255 | (公社) 日本べんとう振興協会
[大量調理型主食的調理食品] TEL: 03-3356-1575 |
| (公財) 日本食肉生産技術開発センター [食肉]
TEL: 03-5561-0786 | (一社) 日本パン技術研究所 [パン]
TEL: 03-3689-7571 | |

(平成27年4月1日現在)