

# 令和6年度 食の安全安心推進部会

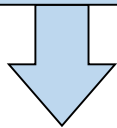


## 兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度 (県版HACCP)の今後について

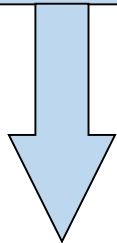


# 1 背景

- 平成 8 年：学校給食で O 1 5 7 による食中毒の発生  
・サルモネラ、腸炎ビブリオによる食中毒が増加傾向



- 平成 9 年～：「食品安全対策推進委員会」設置  
・監視指導 + 収去検査 + H A C C P に基づく自主衛生管理



H 1 2：加工乳による集団食中毒事件  
H 1 4：病院の給食で O 1 5 7 食中毒事件



- 平成 1 4 年：県版 H A C C P 認定制度の創設  
(平成 1 8 年：食の安全安心と食育に関する条例の制定)

# 2 特 徴

## 1 有効期間

- ・ 認定の有効期間は、認定日から **3年間**

## 2 認定マークの表示

- ・ 認定工程で製造された食品の容器包装に **認定マーク**を付けて販売することができる(任意)



## 3 メリット

- ・ 安全・安心をアピールできる
- ・ 取組過程で施設の衛生面が向上し、製品の安全性・品質が向上する
- ・ 気づいていなかった法令違反の確認ができる
- ・ 国際・民間認証へのステップアップを促せる  
(FSSC、ISO等に切り替え)

## 4 デメリット

- ・ 日常作業に対して上乗せ業務となる
- ・ 認定まで年単位の時間を要する場合が多い
- ・ 製品の「製造工程を認定」する制度であり「施設全体の認証」ではない

# 県版HACCP認定と国HACCP承認の比較

## 県 製造・加工・調理

### 兵庫県食品衛生管理プログラム

#### <認定工程>

○と畜処理	2
○食鳥処理	2
○食肉処理	14
○水産食品加工	4
○大量調理	4
○鶏卵選別包装	2
○液卵製造	1
○菓子・パン製造	9
○めん類製造	1
○豆腐類製造	1
R6.10月末現在	合計40工程

## 国 製造・加工

### 総合衛生管理製造過程

#### <承認工程>

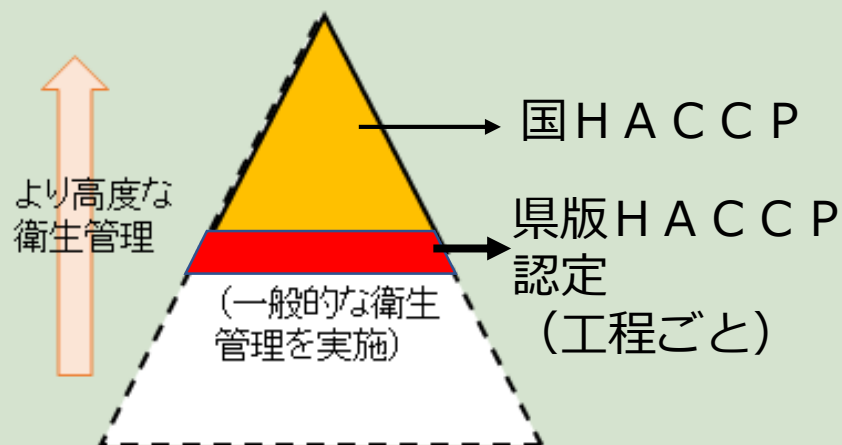
- 乳製造
- 乳製品製造
- 清涼飲料水製造
- 食肉製品製造
- 魚肉練り製品製造
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造

→R 2.6 制度廃止

# 食品衛生法の改正によりR3.6月から原則全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた

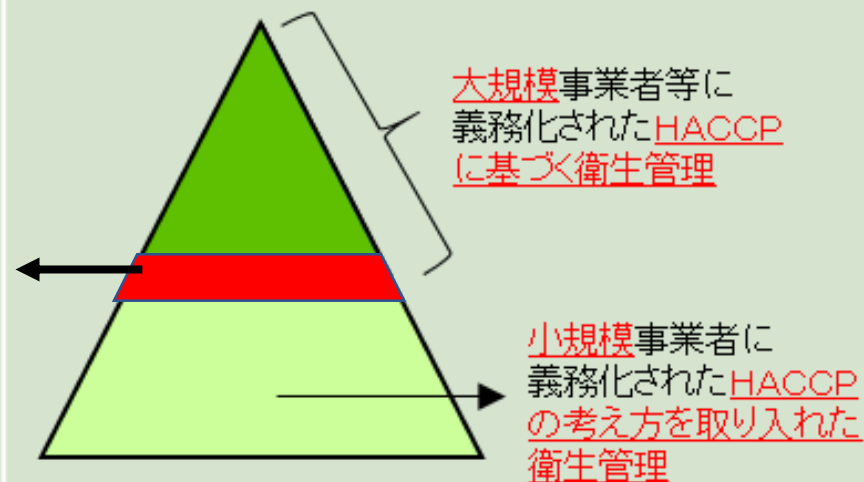
## 法改正前(義務化前)

衛生管理基準は地方自治体の条例に委ねられていた。



## 法改正後(義務化後)

法令に規定することで地方自治体による運用を平準化



## 改正食品衛生法における「HACCPに沿った衛生管理」

以下の2つを合わせたもの

- **HACCPに基づいた衛生管理**：大規模事業者向け、確認書類多数
- **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**：小規模事業者向け、一部省略しての運用が可能

# 県版HACCP認定制度と改正食品衛生法の比較

	現行制度 (県版HACCP認定制度)	改正食品衛生法での規定
対象事業者	食肉処理、菓子製造、大量調理等の <u>一部の事業者の任意認証</u>	HACCPに沿った衛生管理を実施する許可または届出を有する <u>全事業者の義務</u>
対象工程・製品	<u>一部</u> の製品の工程	調理、製造、加工を行う施設 <u>全体の衛生管理</u>
衛生管理手法	HACCPに基づく衛生管理を前提	<u>HACCPに沿った衛生管理</u> (HACCPに基づく衛生管理、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)
想定される事業者規模	従業員10～30人の中規模施設を想定	小規模加工者・飲食店～大規模製造業まですべての業種に対応
提出物	HACCPに関する一連の資料すべて（一般衛生管理、危害分析、重要管理点、各種記録類等）	許可取得時には書類提出は不要 運用基準としてHACCPが義務付け
交付物	認定証（期限3年）、認定マーク	<u>HACCPに特化した交付はなし</u>

## 4 県版HACCP認定施設の推移

	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6. 9
新規	3	3	9	3	4	2	3	0
廃止	0	2	3	3	5	4	5	1
計	39	40	46	46	45	43	41	40

法改正、  
HACCP義務化

新規認定施設数の減少及び廃止施設数の増加が認められる。

県版HACCP認定制度は当初の目的であるHACCPによる衛生管理の底上げという目的を一定程度果たしており、R5年時には、事業者の要望等を見極め、見直しを含め検討していくこととした。

### 3 HACCPの民間認証について

- 法改正に伴い、多くの民間審査機関がHACCP認証の業務を行っている
- ISO22000, FSSC22000, JFSなど国際的な規格を取り入れ、諸外国に輸出する際にも提示できる認定のほか、そうざい・弁当業界など、各事業者団体が行う認定もある
- 厚生労働省も、民間認証を取得している場合は、保健所等による立入検査等の際に、民間認証時の書類や記録、審査や監査の結果等を活用し、事業者負担の軽減に配慮するものとしている。



# 5 事業者の意向調査

- アンケートの実施

- 対象

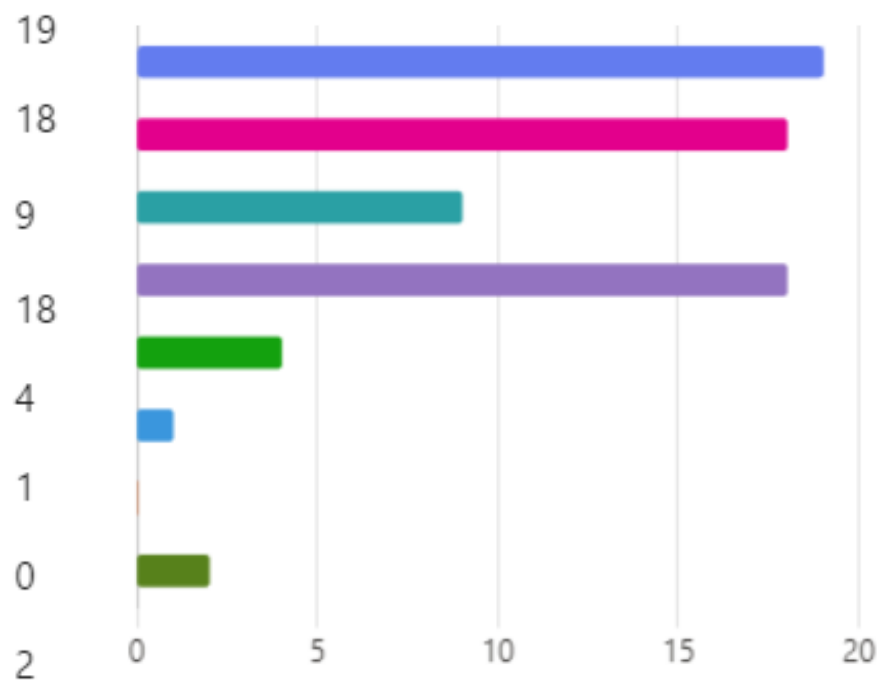
- ① 県版HACCP認定制度の認定取得事業者  
回答数 25 (対象施設 40)

- ② ①以外の食品事業者 (兵庫県管轄)  
現在実施中

# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

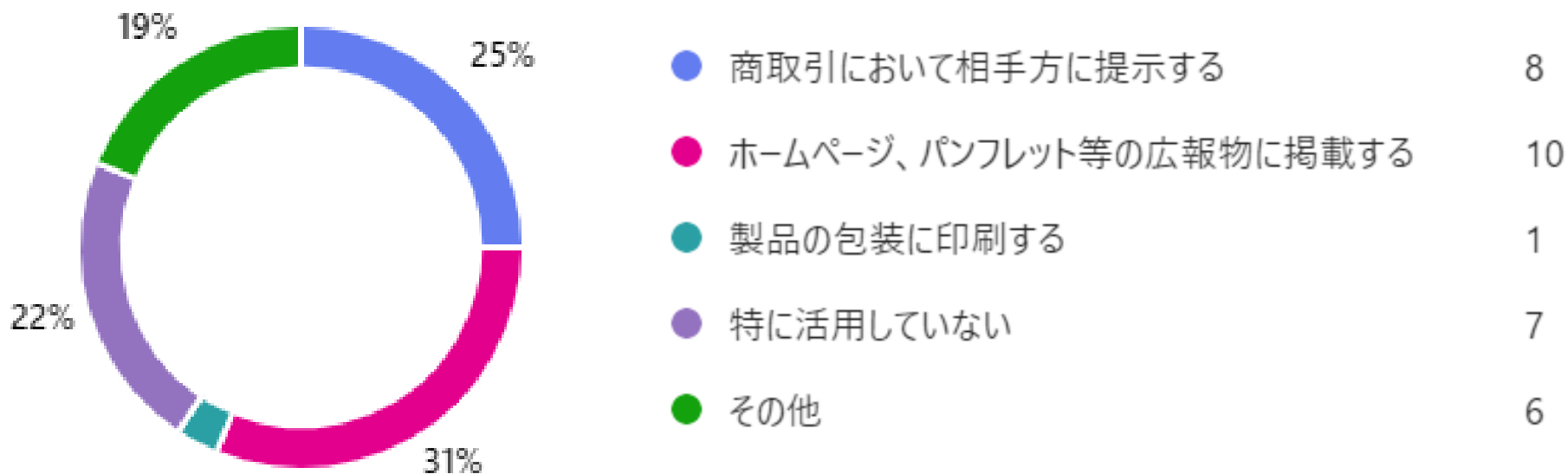
1 現在の認定を取られたことで、貴施設においてはどのような効果がありましたか。(複数選択可)

- 従業員の衛生意識が向上した
- 施設の衛生状態が向上した
- 製品の品質・安全性が向上、苦情の減少などに繋がった
- 企業の信用度やイメージの向上に繋がった
- 商取引できる機会が増えた
- 製品ロスの削減に繋がった
- 特にない
- その他



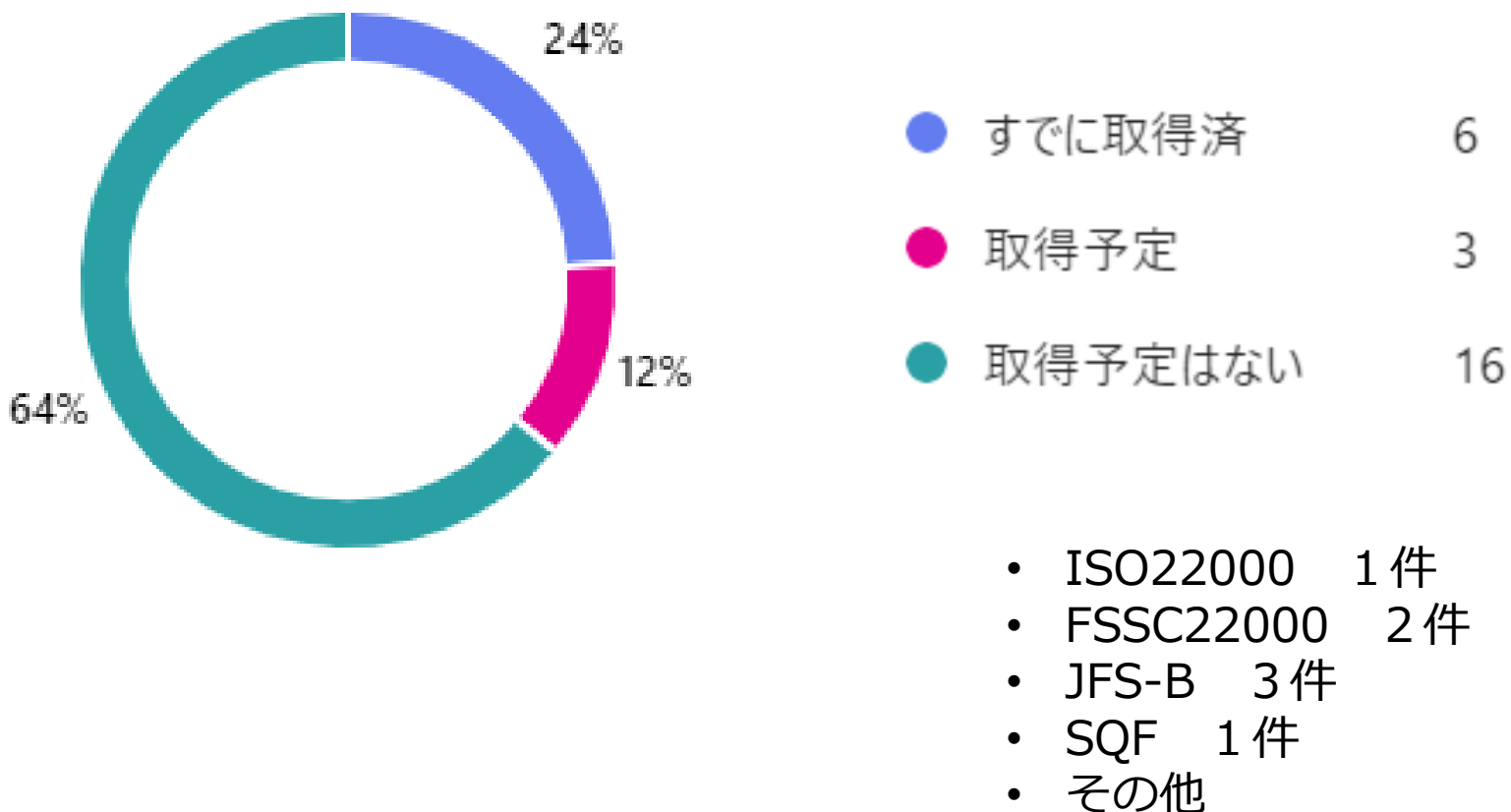
# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

2 認定マーク、認定証をどのような箇所で活用していますか。(複数選択可)



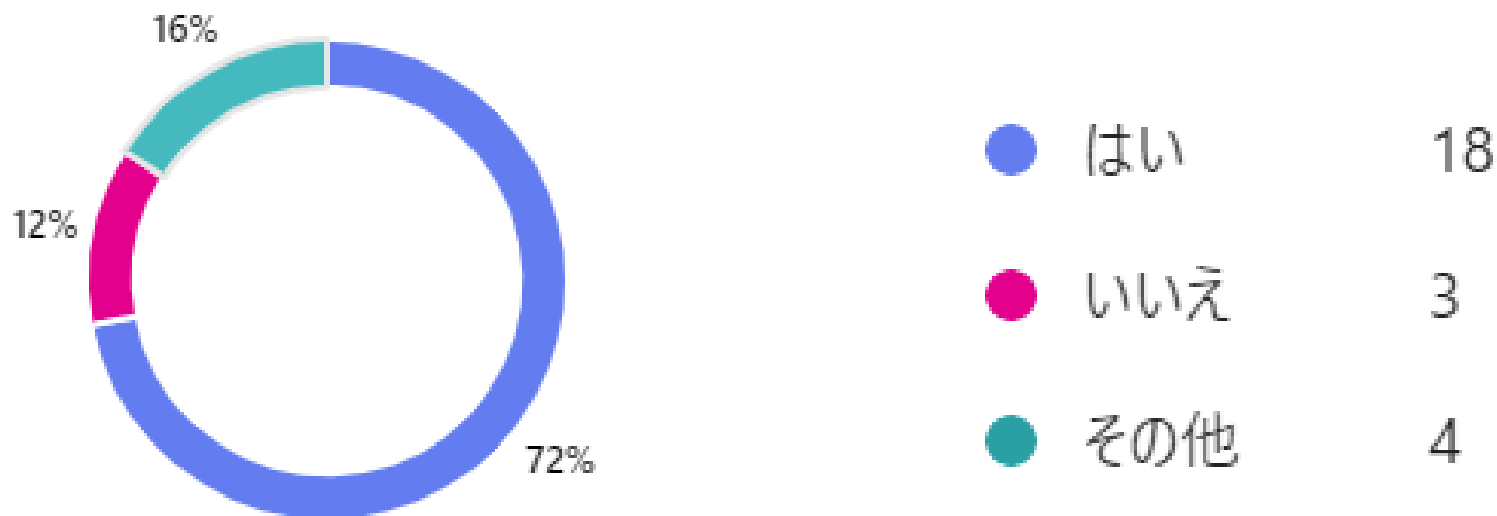
# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

3 今後、本認定制度以外の民間認証の取得予定はありますか。



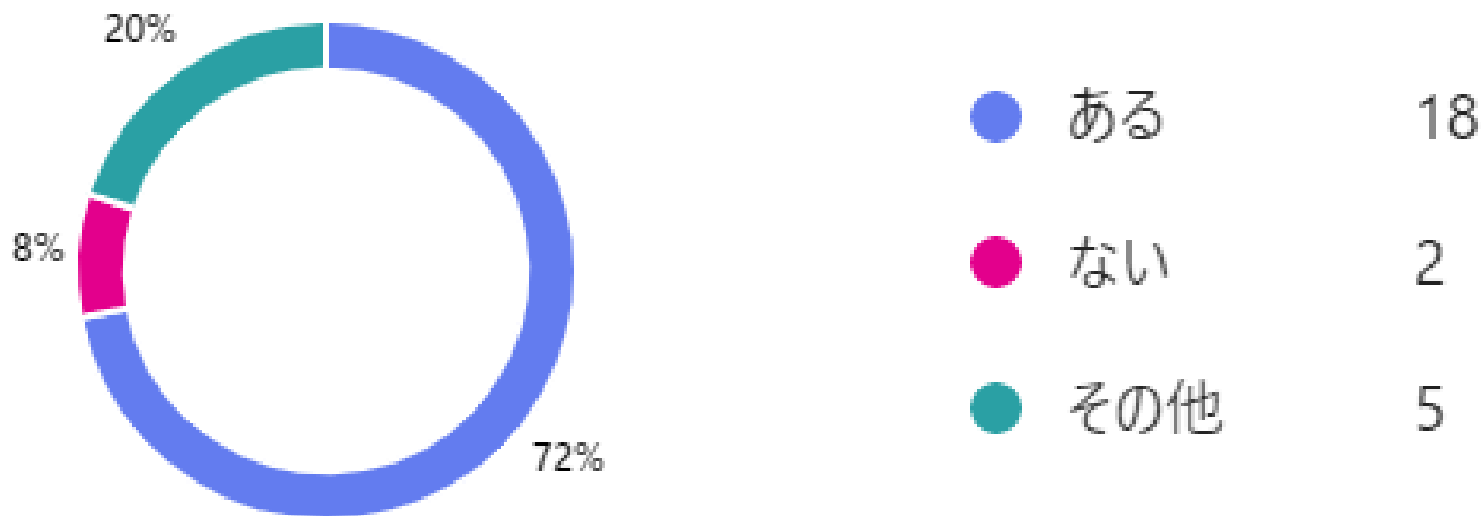
# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

4 認定制度の対象業種を広げ、一部の品目についての認定ではなく、施設全体の衛生管理を証明することについて活用しやすいと考えますか。



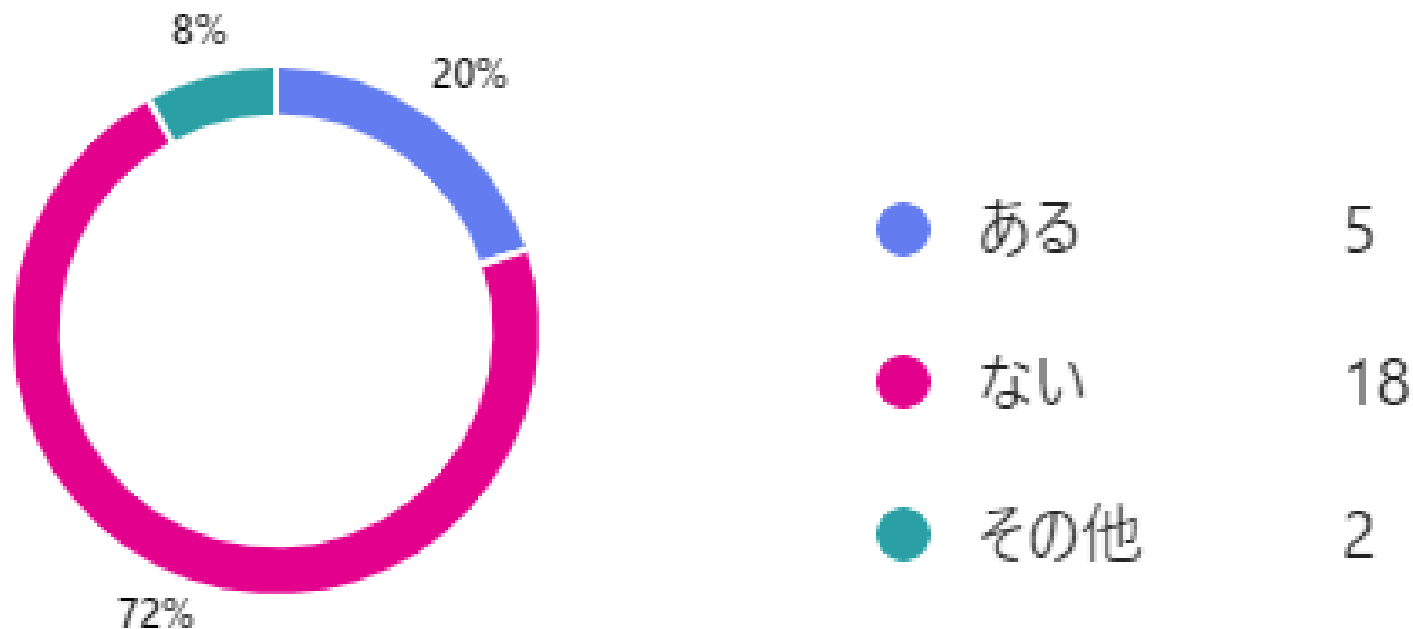
# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

5 認定制度を新たな制度に変更した場合、活用する意向はありますか。



# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

6 現制度を廃止した場合、貴施設に大きな支障がありますか。



# ①県版HACCP認定制度の認定取得事業者

7 その他、制度の変更についてのご意見等ありましたら自由に記載してください。

- 本制度の準備部会（平成14年）からの参加でしたので、思い入れはありますが、役目を果たしたのでしょうか。ご苦労さまでした。
- 現行制度に関して必要書類が多すぎて、費用対効果が薄く感じられました。新制度では民間HACCP認証があれば、必要書類を簡略化して頂きたいです。
- 廃止の場合には理由も含めて広く周知をして欲しい。
- 制度変更後も、衛生管理について健康福祉事務所などにチェックしていただけると、衛生意識の向上に繋がり安心です。
- 認定でなくなると、取引先や輸出先から別の制度での取得を求められる可能性があります。
- 現在の認証に対する信用が維持できる形での変更であれば特に言うことございません。
- 現制度を取得することができ従業員の衛生意識向上にも繋がりました。現制度取得するにあたって、大変厳しい審査を長い月日をかけ、ようやく取得できました。それを廃止にし、新制度にという事には疑問を感じております。新制度を導入しても現制度はそのままに、別のものとして頂きたいと思います。



## 6 近畿府県市の状況

	法改正前	法改正後	備考
滋賀県	滋賀県食品自主衛生管理認証制	廃止	滋賀県HACCP適合証明制度（その時点の証明：食品分類ごと）
京都府	きょうと信頼食品登録制度	廃止	
京都市	京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	廃止	京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度
大阪府	大阪版食の安全安心認証制度	継続	実務を食品衛生協会へ委託しており、変更予定無し
和歌山県	和歌山県食品衛生管理認定制度	廃止	和歌山県HACCPシステム認証制度（業種ごと。期限は区分により3から8年）
奈良県	奈良県HACCP自主衛生管理認証制度	R5末廃止	今ある認定はR8末終了

# 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

- ◆令和6年度より開始
- ◆HACCPに沿った衛生管理について積極的に取り組む事業者から届出を受け、京都市がその取組を支援する制度
  
- ◆届出要件
  - 衛生講習会動画を視聴
  - HACCPに沿った衛生管理計画を作成し、実行した記録を適正に管理していること
  
- ◆届出方法
  - オンラインにて必要書類を提出
  
- ◆届出後の対応
  - 認定マークの交付、ホームページでの公表（132施設）

## 7 県版HACCP認定制度の課題

- 認定を取得できる事業者がごく一部の規模、業種に限られる
- 小規模事業者が取り組む簡易な「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では認定が取得できない
- 施設全体の衛生管理を保証するものではない
- 提出書類が膨大、一部の事業者に対する審査・対応に時間が必要

## 8 まとめ

- ◆ 県版HACCP認定制度は新規申請も減少しており、ニーズは低下していると考えられる
- ◆ 認定事業者のアンケートでは、約8割が現行制度を廃止しても大きな支障はないと回答
- ◆ 現行制度には認定対象事業者に限られるなど、現状の法規制にそぐわない課題も多い



法改正により全事業者にHACCPが義務化されたことを考慮した検討が必要

事業者のニーズを把握し、他自治体の状況も参考としながら、**幅広い事業者に活用でき、手続きが簡易な制度などへの見直し方針を検討する必要性**