



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



令和 5 年 11 月 24 日
兵庫県庁 3 号館 6 階
第 3 委員会室

1

1 背景

○ 平成 8 年： 学校給食でO157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＋HACCPに基づく自主衛生管理

H12：加工乳による集団食中毒事件
H14：病院の給食でO157食中毒事件



○ 平成 14 年： 県版HACCP認定制度の創設
(平成 18 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

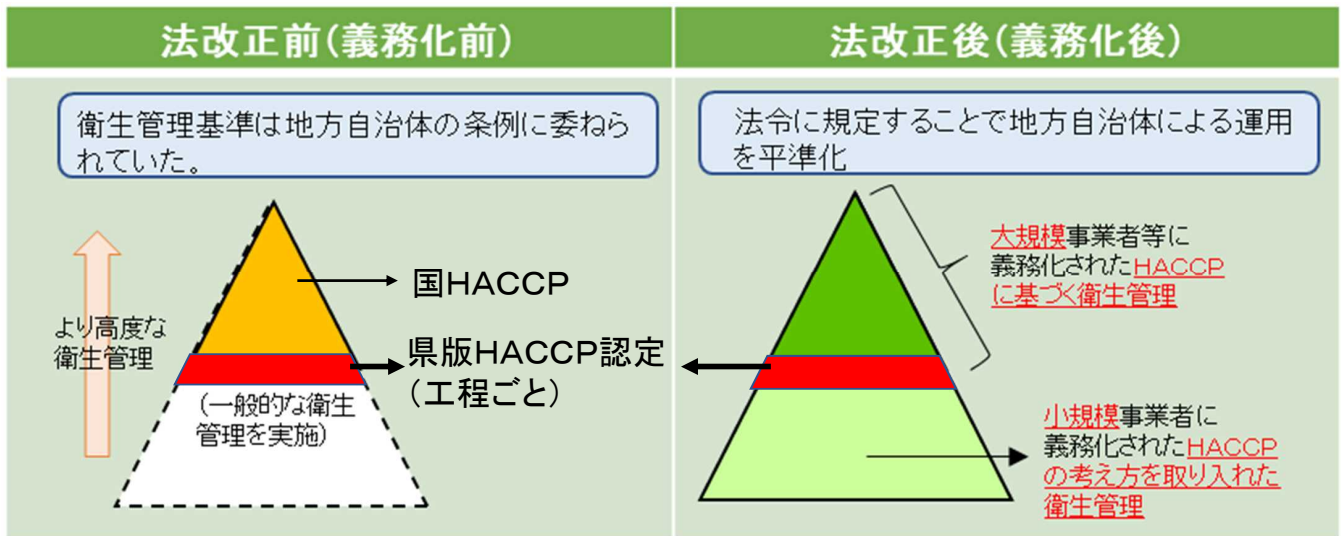
3

県版HACCP認定と国HACCP承認の比較

県 製造・加工・調理	国 製造・加工
兵庫県食品衛生管理プログラム	総合衛生管理製造過程
<認定工程>	<承認工程>
○と畜処理 2	○乳製造
○食鳥処理 2	○乳製品製造
○食肉処理 14	○清涼飲料水製造
○水産食品加工 3	○食肉製品製造
○大量調理 4	○魚肉練り製品製造
○鶏卵選別包装 4	○容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造
○液卵製造 1	
○菓子・パン製造 8	
○めん類製造 1	
○豆腐類製造 1	
10月末現在 合計40工程	→R2.6 制度廃止

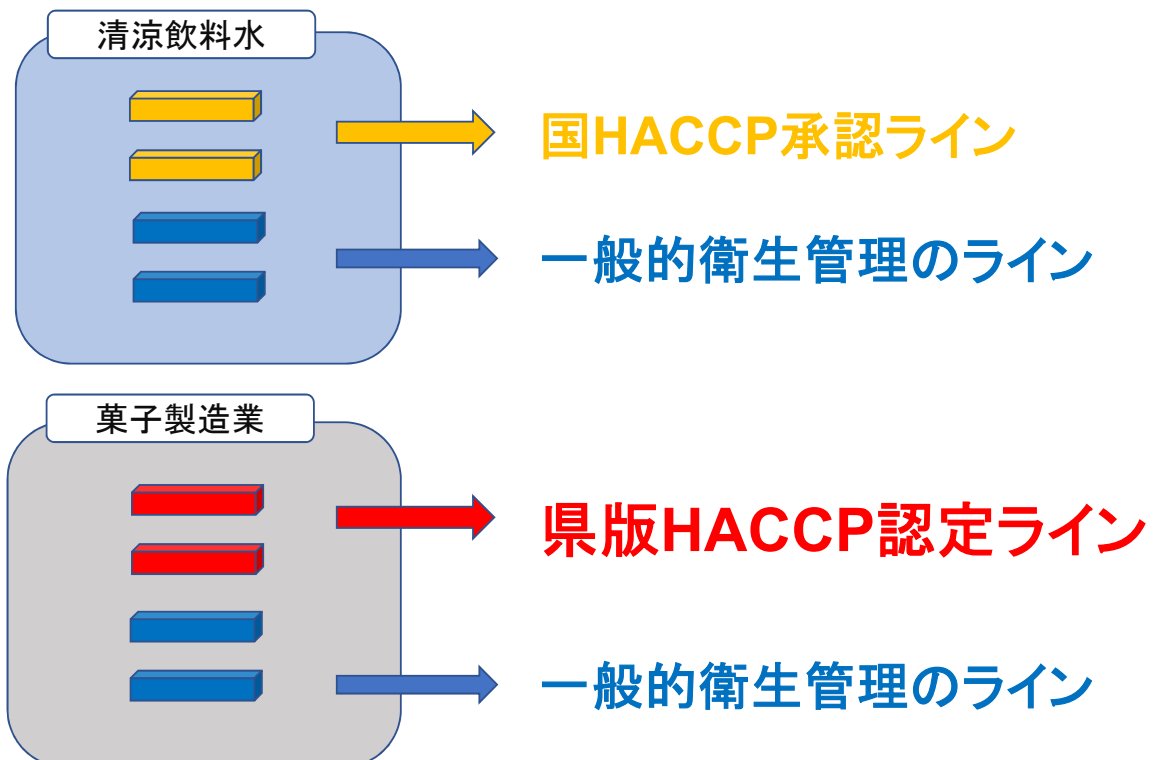
4

食品衛生法の改正によりR3.6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



5

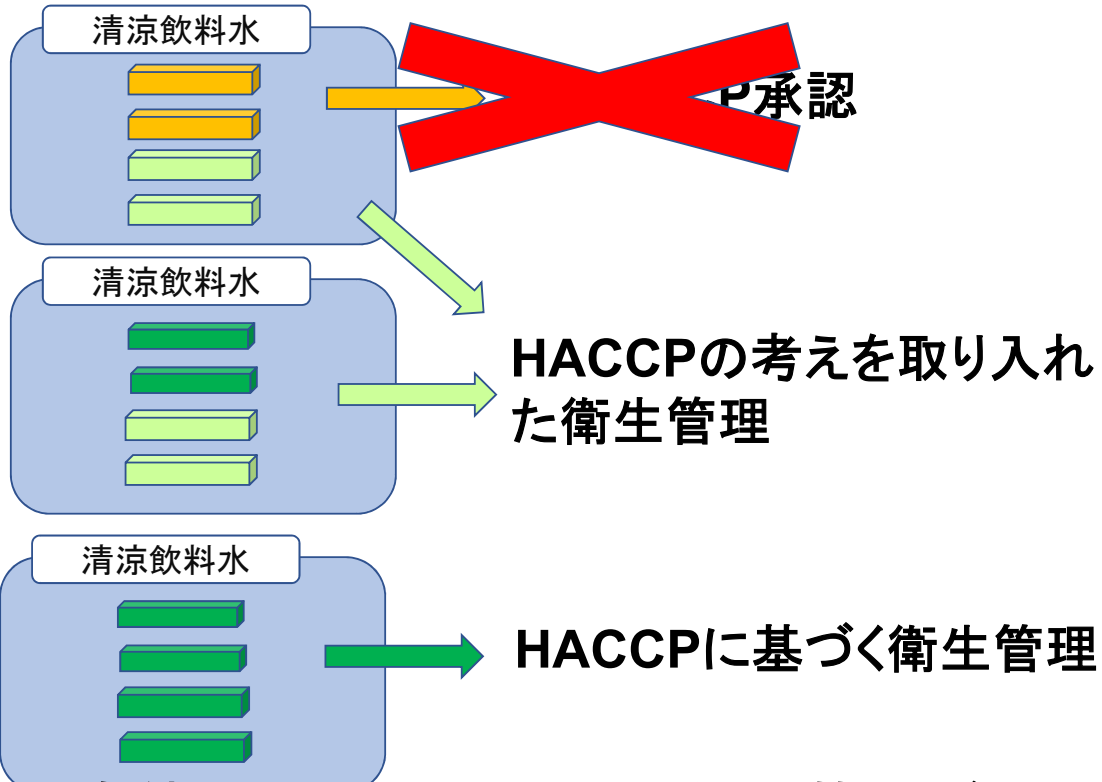
法改正前



施設の一部で対応すれば認定が取得できた

6

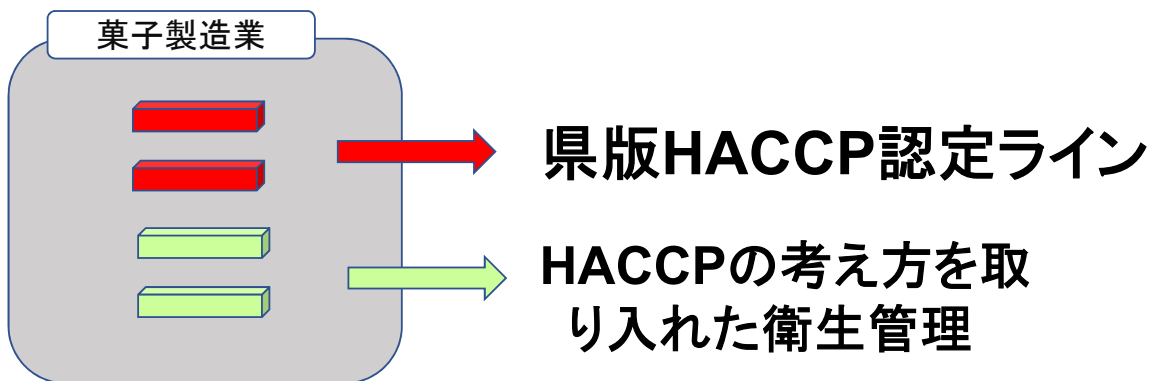
法改正後



施設全体でHACCPに沿った衛生管理が必要

7

法改正後



施設全体での衛生管理が求められる中、
県は一部ラインしか求めている

8

3 県版HACCP認定施設の推移

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

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。

9

4 今後について

- 県版HACCPが目指したHACCPの導入促進を柱とした施策を通じて県内施設の衛生水準の向上を図るという目的はある程度達成できている。
- 令和3年6月からの食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の施行により、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
- 施設の一部へのHACCP管理ではなく、施設全体でHACCPがもとめられ、これにより、一部ラインの認定制度であった国HACCPも廃止となった。
- 県版HACCPは法改正後の新規申請数は減少し、ニーズのミスマッチが認められる。



県版HACCPは当初の目的である衛生管理の底上げという目的を一定程度果たしている。
今後、事業者の要望等を見極め、見直しを含め検討していく

10