

．．． 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）。

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年を予定）。

※ 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る予定。

- 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23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(95.1%)、従業員の意識の向上(77.7%)、企業の信用度やイメージの向上(67.7%)等と回答。

農林水産省では、25年度予算において、高度化基盤整備として取り組むべき事項の具体的な内容を食品の種類ごとに検討し、現場の皆様にとって分かりやすく整理した上で普及を図ることとしています。

また、今後、各地域ごとのブロック会議の開催等を通じ、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く予定です。

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。

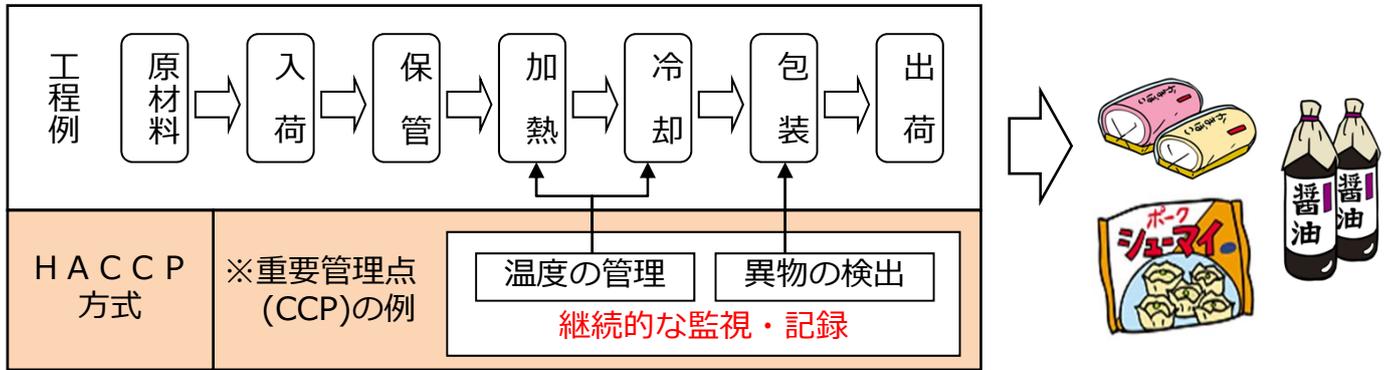
食品事業者の皆様におかれましては、本法に基づく融資や予算事業による研修、専門家による実地指導等を活用してHACCPの前段階の取組である高度化基盤整備にまず取り組んでいただき、将来的にはHACCPの導入を目指していただきたいと思います。

【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)

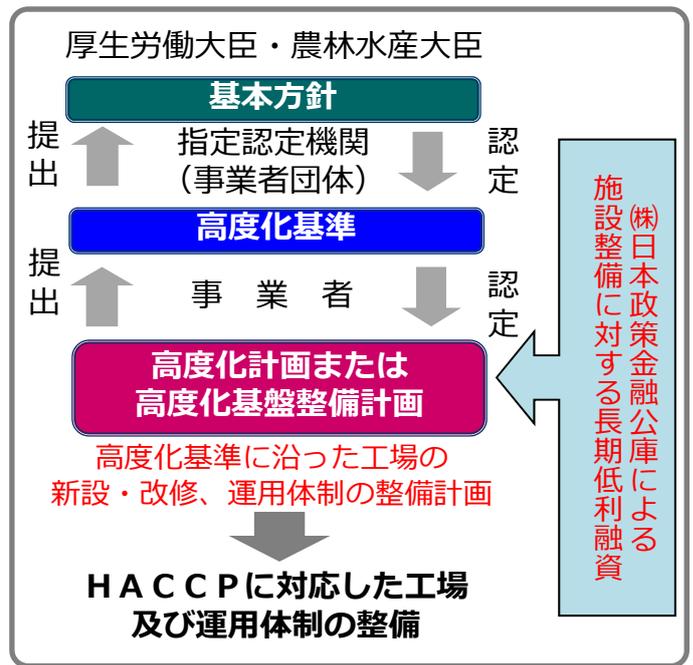
重要管理点 殺菌工程における温度、時間など

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。

貸付条件 貸付金利: 2.7億円まで 0.85~1.05%
(H25.6.19時点) 2.7億円超 1.00~1.20%
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
株式会社日本政策金融公庫 本店 営業推進部食品産業グループ
TEL: 03-3270-5492 (直通)



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 FAX: 03-3441-8273

(一社) 大日本水産会 [水産加工品]
TEL: 03-3585-6985 FAX: 03-3582-2337

全国醤油工業協同組合連合会 [醤油製品]
TEL: 03-3666-3286 FAX: 03-3667-2216

(公社) 日本給食サービス協会 [集団給食用食品]
TEL: 03-3254-4614 FAX: 03-3254-4667

(一財) 日本食品分析センター [ドレッシング類]
TEL: 03-3469-7131 FAX: 03-3469-7002

(一社) 日本ソース工業会 [ウスターソース類]
TEL: 03-3639-9667 FAX: 03-3639-9669

(一社) 日本パン工業会 [パン]
TEL: 03-3667-1976 FAX: 03-3667-2049

(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 FAX: 03-3356-1817

(公社) 日本缶詰協会 [容器包装詰常温流通食品]
TEL: 03-5256-4801 FAX: 03-5256-4805

(公財) 日本乳業技術協会 [乳及び乳製品]
TEL: 03-3264-1921 FAX: 03-3264-1569

(一社) 日本冷凍食品協会 [冷凍食品]
TEL: 03-3541-3003 FAX: 03-3541-3012

(一社) 日本弁当サービス協会 [弁当]
TEL: 03-5289-7470 FAX: 03-5289-7472

(一社) 全国清涼飲料工業会 [清涼飲料水]
TEL: 03-3270-7300 FAX: 03-3270-7306

全国乾麺協同組合連合会 [乾めん類]
TEL: 03-3666-7900 FAX: 03-3669-7662

全日本漬物協同組合連合会 [農産物漬物]
TEL: 03-3253-9797 FAX: 03-3253-9798

(公社) 日本炊飯協会 [炊飯製品]
TEL: 03-3590-1589 FAX: 03-3590-7498

全国味噌工業協同組合連合会 [味噌]
TEL: 03-3551-7161 FAX: 03-3551-7168

(一社) 日本惣菜協会 [惣菜]
TEL: 03-3263-0957 FAX: 03-3263-1325

(公財) 日本食品油脂検査協会 [食用加工油脂]
TEL: 03-3669-6723 FAX: 03-3669-1019

(一財) 全国調味料・野菜飲料検査協会 [食酢製品]
TEL: 03-3639-9668 FAX: 03-3639-9669

全国菓子工業組合連合会 [菓子製品]
TEL: 03-3400-8901 FAX: 03-3407-5486

全国製麺協同組合連合会 [生めん類]
TEL: 03-3634-2255 FAX: 03-3634-1930