

## HACCPをとりまく状況

**HACCPとは**  
Hazard Analysis and Critical Control Point  
危害分析重要管理点

- ・原材料の受入から最終製品を出荷するまでの各工程毎に、微生物による汚染や異物の混入等の危害を予測し、危害の防止に繋がる特に重要な工程を連続・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法。
- ・従来の方式(全般的な衛生管理を行い、最終製品の抜取検査で安全性を確認する)に比べ、効果的に安全性に問題のある製品の出荷を未然に防止可能。

- ・1993年にFAO/WHO合同食品規格委員会(Codex)にて、「HACCP適用のガイドライン」として初めて採択。
- ・現在、HACCPによる衛生管理手法が国際標準になっており、日本においてもHACCPによる衛生管理を普及させる必要がある。

### 国及び大阪府の動き

- 平成5年、Codexで「HACCP適用のガイドライン」採択
- 平成7年、HACCPの考えを取り入れた「総合衛生管理製造過程」承認制度導入
- 平成26年5月、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(ガイドライン)を改正し、事業者が行う衛生管理の取組にHACCPによる衛生管理を追加
- 平成27年4月、ガイドラインの改正を受け本府においても大阪府食品衛生法施行条例を改正し、HACCPによる衛生管理基準を条例に追加

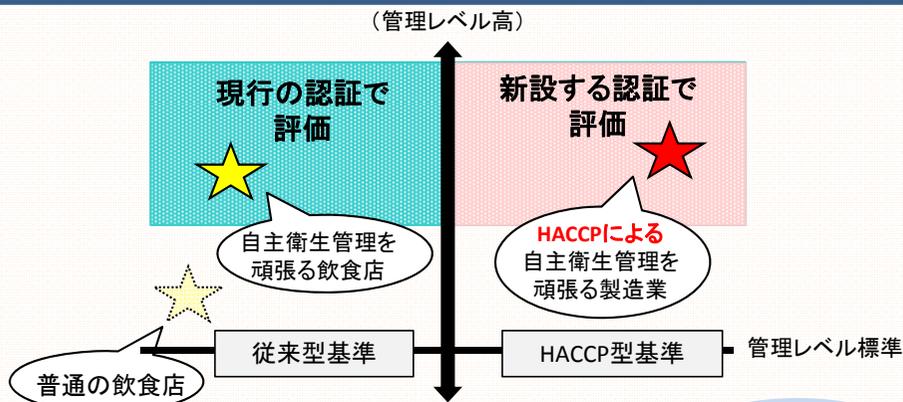
### 大阪府における指導の方向性

- ・ HACCPの考え方、手法、メリットを幅広く事業者にも周知するとともに、HACCP導入を希望する事業者を支援することで、HACCP導入を推進していく。
- ・ 事業者に対し、HACCP導入につながるきっかけづくりを行い、またHACCPをやる気にさせる方策を考える必要がある。



**大阪府でHACCP認証を設け、  
HACCPに取り組む事業者を評価・応援**

### 大阪版食の安全安心認証制度 (仮)HACCP認証の位置付け



- HACCPによる管理を行うことで、より科学的に製品の安全性を確かなものにできる。
- 現認証制度はHACCPを審査する制度ではない。

**HACCP認証で  
HACCPによる取組を  
見える化**

### (仮)HACCP認証を新設するメリット

