



生産者にも関係がある!?!  
「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」とは

法改正で何が変わる?

平成30年6月13日に、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。それは食品営業の制度や、衛生管理について大きく変更されるもので、衛生管理に関しては、これまで行ってきた一般衛生管理に加えて「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されることになりました。

この制度は既に昨年の6月1日より施行されておりますが、1年の経過措置期間があつたため、今年の6月1日以降より取り組みが必須となります。どのような制度かというと、衛

産から出荷までの過程で、異物混入や汚染のリスクが無いとは言えないのです。このようなりスクが危害要因の一因になります。危害要因には、「生物食中毒菌や寄生虫等による「生物的要因」、農薬や添加物等による「化学的要因」、異物混入等の「物理的要因」があります。特に直売所や、スーパー等の地場野菜コーナーに出荷する場合は、HACCP制度の対象になる「搬入」と「陳列」を生産者自身で行いますので、衛生管理やリスク管理と無関係ではないのです。

何をすればいい?

では、生産者は何をすればよいのでしょうか。作業工程のどんなところに危害要因があるのかを常に意識し、衛生管理・リスク管理を徹底することが大切です。生産から出荷までの各工程で、切れ目のない管理を実践しましょう。

下の表は、その衛生管理のポイントをまとめたものです。これらのポイントを確実に実施することで、危害要因を低減できるでしょう。

生産～出荷までの衛生管理ポイント		
No	項目	概要
1	農薬は、ラベルで使用方法を確認し、記載内容を守って使用する	農薬適正使用
2	農産物の生産履歴の記帳をする	農薬適正使用
3	散布器具は、使用前に破損等が無い点検し、使用後にはしっかりと洗浄する	農薬適正使用
4	ドリフトに注意して農薬を散布し、必要に応じて散布前の声掛けを行う	農薬適正使用
5	農薬はカギのかかる場所で保管し、農薬以外のものと接触しないようにする	農薬保管
6	農薬は別の容器に移し替えない	農薬保管
7	非食用植物の混入を防止するため、食用と判断できない植物は、採取しない	収穫
8	生産施設や調製・出荷・貯蔵施設にペットを含む小動物・虫等が入らない対策をする	衛生管理
9	農産物の収穫・調製時に使う水は、飲用できる水を使う	衛生管理
10	収穫作業以降、下痢や嘔吐等感染症が疑われるときは、作業を行わない	衛生管理
11	収穫作業以降、手の爪を短く切る、もしくは、清潔な手袋を着用して作業する	衛生管理
12	出荷調製場に入る際や運搬時に、清潔な履物を使用する	衛生管理
13	農産物に直接接触するハサミ・手袋等の器具や用具、収穫容器、出荷資材、運搬車両を清潔に保つ	衛生管理
14	出荷調製作業後には、作業場の清掃を行う	衛生管理
15	収穫や出荷調製作業で刃物類を使用する際は、作業の前後で刃物類の数量を確認し、使用後に刃こぼれがないか確認する	異物混入防止
16	出荷調製作業時は、帽子等の被り物をし、衣服の胸ポケットには物を入れない	異物混入防止
17	出荷調製の作業台に、作業と関係のないものは置かない	異物混入防止
18	飲食・喫煙は決められた場所で行う	異物混入防止

※HACCPに関する詳しい内容は、施設を管轄する保健所へお問い合わせください。

生管理計画を作成し、その計画通りに衛生管理を実施、そして記録することが義務付けられるものです。

また、原則としてすべての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等を行う事業者)に適用されます。

HACCPってなに?

HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字で、危害の分析と重要な管理工程という意味になります。これは事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去・低減させるために、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保するという衛生管理手法です。

従来行われていた最終製品の採取検査と比べて、各工程でチェックを行うこの手法は、問題のある製品を発見するのにより効果的であり、食品事故等の未然防止に繋がります。それだけでなく、万が一事故が起こったとしても、管理

の実施記録を残すことにより、原因特定が行いやすくなります。

HACCPの対象者は?

HACCP制度の対象となるのは、要食品営業許可業種と要食品営業届出業種の食品等事業者です。

この食品営業届出というのも、この度の法改正で新たに創出された制度です。HACCPが制度化されることに伴い、食品営業許可業種以外でも、一部の業種を除いて、事業者の所在地等を把握するために届出を行うようになります。

また、HACCPに沿った衛生管理は、事業者の規模や業種等に

①HACCPに基づく衛生管理  
②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

のどちらかを取り組みます。①HACCPに基づく衛生管理は、事業者自らが、衛生管理計画を作成し、管理を行います。これは、国際食品規格委員会が定める7原則12手順に基づいて実施することになります。対象事業者は、大規模事業者と畜場・食鳥処理場(認

定小規模食鳥処理業者を除く)等です。

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、各業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。対象事業者は、小規模事業者(食品の製造・加工に従事する従業員の総数が50人未満)等です。

この小規模事業者には、農産物直売所(生産者個人が開設する直売所は除く)も該当します。

生産者にも関係ある?

食品等事業者が対象の法律ですので、生産者には関係のない話では?と疑問に思われるかもしれませんが、

農業は、食品衛生法上「採取業」になりますので、「HACCPに沿った衛生管理」の対象外です。つまり、生産や収穫、出荷調製作業等の一連の作業工程は、直接的には今回の法改正の影響が及びません。

しかし、例えば作業小屋でたばこを吸い、そのたばこの灰が作物の袋詰めに混入してしまう等、生