



## HACCP 導入義務化のロードマップ(米国の場合)

HACCP導入義務化のロードマップについて興味深い記事ありましたので、転載してご紹介します。

本記事は、フーズデザイン 加藤光夫代表様・発行「週刊HACCP」 vol.833の記事を抜粋し、一部内容を変更させていただきました。

2016/3/8に多くの新聞で厚生労働省がHACCPの義務化を決めたという記事が掲載されました。対象業種と段階的導入の詳細は、次回以降の専門家会議で順次決めていくものと思います。

対象業種と段階的導入方法について、米国のケースを紹介します。

まず、宇宙食へHACCPが導入された後、サルモネラ食中毒の防止のため食肉に義務付けられ、同時にダイエットニーズから魚介類のマーケットが拡大したため、腸炎ビブリオ食中毒などの防止のため、魚介類へ義務付けとなりました。

また、その頃、HACCPを導入していないと大マーケットである米軍への納品できなくなりました。こうした社会情勢の下、HACCPは安全確保に必要なものだ、という共通認識が全ての食品事業者に浸透しました。

購買者は、取引先へHACCPを要求し始め、スーパーやフードサービスは納入食品業者に対して同様に要求し始めました。

そして、食品工場では、原材料サプライヤーへの要求事項となり、HACCPを導入していないと納入できないこととなり、HACCPが業界全体の取引基準になりました。

こうした流れは、1994~2000年頃の出来事であり、日本は、今この状況にあるといえます。

HACCPの段階的導入方法は、米国では、食品工場の企業規模によって猶予期間に差を設けていました。

大企業 → 3年で導入義務  
中企業 → 5年で導入義務  
小企業、零細企業 → 7年で導入義務

現在、リテイル（小売、フードサービス）へは、点数制度が導入されています。

リテイルは、ロンドンでは店頭で5段階のレートで表示されています。

例えば、ロンドンの食肉小売店舗では、ラベルが貼られていて、見た限りでは、全ての小売店で「5」の最高得点になっています。

これは、4以下では顧客が獲得できないので、衛生管理をしっかりと、 「5」を獲得していることが理由です。



〒556-0001 大阪府大阪市浪速区下寺3-11-14 担当：営業部

TEL : 06-6648-7157 FAX : 06-6636-9266

E-Mail : [toholab@toholab.co.jp](mailto:toholab@toholab.co.jp) HP : <http://www.toholab.co.jp>

フリーメールアドレス(G-MailやYahoo mail等)には、社内セキュリティにより返信できません。

発信アドレスは、所属機関やプロバイダーのメールアドレスをご使用ください。

TOHO Biological Laboratories Co.,Ltd. ISO9001認証取得



### ■許認可・登録

- 登録衛生検査所（微生物）
- 建築物飲料水水質検査業
- 環境計量証明事業登録
- 厚生労働省登録水質検査機関
- 温泉成分分析機関
- 食品衛生法登録検査機関