



8月は旧暦では葉月（はずき）と言いますが、夏真っ盛りの月です。今年から山の日（8月11日）が国民の祝日になりました。8月の新たな祝日です。将来的には、ハッピーマンデー制度によって月曜日に移動させ、土、日、月の3連休が可能となるようです。また、8月には「お盆」があります。祖先の霊をお墓に迎えに行き、家で数日過ごしていただき、またお墓に送っていきます。新暦の7月に行う東京などもありますが、多くは8月（今年は13日から4日間）です。お墓参りの良い機会です。地方出身の方にとっては、帰省して親戚の人や幼なじみと酒を酌み交わす機会でもあります。

さて、HACCP（ハサップ）とは、何かご存じでしょうか。7月13日に開催した協会の第102回醸造調味食品セミナーの「共通の部」では、農林水産省の担当官に「HACCPに関する国の動向について」の話しをしていただきました。それによればHACCPとは、1960年代のアメリカのアポロ計画の一環として開発された宇宙食の安全確保を目的とした製造工程管理システムで、1993年にコーデックス（FAO／WHO 合同食品規格委員会）が「食品衛生の一般原則」の付属文書として「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」として公表し、広まってきたものとのことです。Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとってHACCPといい、食品の原材料の受入れから最終製品までの工程ごとの危害要因分析をした上で、危害防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録する「工程管理システム」とされています。

日本では、食品の衛生管理は食品衛生法に基づいて行われています。食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関して、国は都道府県等が条例で定める管理衛生上の措置の助言として指針を定めていますが、平成16年2月にその指針（管理運営基準準則）をコーデックスの食品衛生の一般原則の内容を参考として全面的な改正を行い、現在の「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）について」としました。以来、このガイドラインに基づき、食品等事業者の衛生管理が進められてきていますが、諸外国でのHACCPに基づく衛生管理の制度化の進捗を踏まえ、厚生労働省は平成28年2月25日付でHACCPの制度化による食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組み等について検討する検討会（「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」といいます。）を開催することとしました。検討会は、平成28年3月7日に第1回が開催され、7月13日の第5回まで開催されており、平成28年末を目途に結果がとりまとめられることとなっています。詳しい審議の様子は、次のアドレスをご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=336117>

具体的な検討事項は、どのようなものなのでしょうか。平成28年2月25日付の開催要領では、次のようになっています。

HACCPを制度化するため、

- HACCP 衛生管理が求められる対象食品の範囲及び対象事業者の規模
- HACCP 導入業者に対する総合衛生管理製造過程承認制度の整理
- 対象外の食品に対する HACCP 普及のあり方や任意の制度の導入
- 自治体による監視指導のあり方 等

となっており、このほか輸入食品についても HACCP の制度化の検討、HACCP 用語の整理が上げられています。今回の検討会のとりまとめは、本年末となっています。

なお、HACCP の導入については、大手企業を中心に徐々に増加している状況にあります。これを促進するため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（通称 HACCP 支援法：平成10年法律第59号、農林水産省所管）が制定されています。時限立法であり、平成25年6月には10年の延長と、HACCP 導入の前段階での施設及び体制の整備である「高度化基盤整備」を支援対象とする改正が行われています。この対象となる食品には、醸造関係では醤油、味噌、酢が入っています。