

HACCP支援法に基づく融資対象の例

融資を活用して
ステップアップ!



取り組む項目・内容	対象施設・設備の例
HACCP	
監視制御システム 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程に対し、連続的に監視を行う。	低温室等の自動温度記録器・警報機 温度管理等の自動化による確実性向上
高度化基盤整備	
手洗い及び乾燥 手洗い及び乾燥を衛生的に行える設備を適所に設置している。必要に応じて、殺菌・消毒設備や温水設備がある。	手洗い施設 手の消毒と連動して作動する自動ドアやエアタオル
空調・換気 空気が汚染しないように空調・換気の仕組みを構築する。	ソックダクト 空調機から排出された空気を清浄化
照明 作業に適切な照明を確保する。	食品工場用照明器具 ほこり防止のためのカバー付照明
水(水道水以外) 殺菌又は除菌装置を設置し、正常に作動していることを確認し、記録する。	殺菌水供給装置 塩素添加による井水等の殺菌
排水 排水を適切に処理する。	排水処理設備 ろ過・微生物による排水の清浄化
温度管理を要する装置・設備等 温度管理を要する装置・設備は、温度のモニタリング及び管理ができるものである。	記録装置付き空調機・冷蔵庫 製造環境の低温管理
個人衛生 食品取扱者は、必要な場所では目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物への交換等を行う。	エアシャワー 工場内への毛髪・ほこりの持ち込み防止
原材料管理 原材料として、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供する。	スパイラル式野菜洗浄機 洗浄剤を含む水流により葉物等野菜を洗浄
生物学的要因管理 有害な微生物又はそれらが産生する毒素を安全なレベルまで取り除く、あるいは増やさない。	熱水スプレー式レトルト殺菌機 缶詰・レトルト食品等を高温蒸気により殺菌
物理的要因管理 ガラス、金属片等の異物の混入を防止する仕組みを適切に設定する。	磁力選別機 混入金属を磁力により物理的に除去
入出荷記録の作成・保存 入出荷の記録の作成及び記録の保存の手順を定め、実施する。	バーコードリーダー 情報の一元管理

衛生・品質水準の確保に関する項目

製造・加工の施設・環境

装置・設備器具

人

食品等の取扱方法

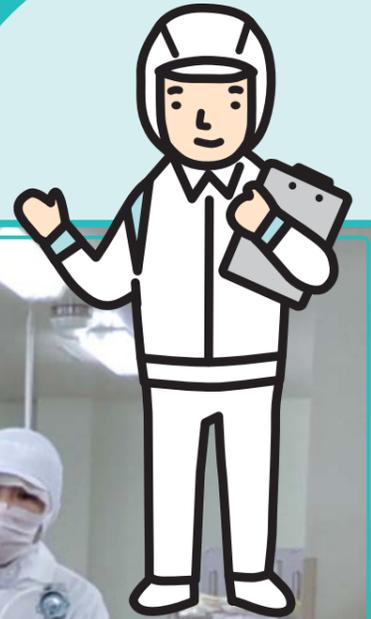
消費者の信頼確保に関する項目

ホップ! ステップ! HACCP

段階的に取り組むHACCP



ハサップで、
衛生・品質の
レベルアップ!



お問い合わせ



お気軽に
ご相談ください。

農林水産省 食料産業局 企画課 食品企業行動室 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL 03-3502-5743 または、お近くの地方農政局等・公庫支店へ

参考 農林水産省HP 農水省HACCP 検索

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

食品の衛生・品質の管理方法として、国際的に取組が進むHACCP(ハサップ)。HACCPとその前段階で取り組む高度化基盤整備の内容や支援策などを紹介します。

農林水産省

支援を活用してHACCPへ段階的に取り組んでみませんか

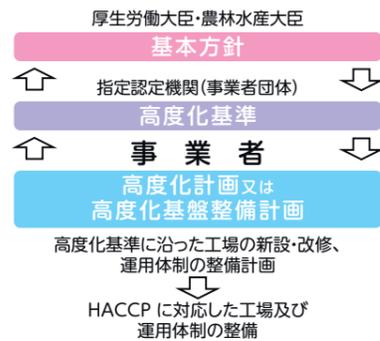
HACCP支援法とは？

HACCP導入や高度化基盤整備のための施設整備に、**長期融資が低利で受けられます。**

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP支援法)

- 食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的な要請に対し、食品製造業界全体にHACCPの導入を促進するため、農林水産省と厚生労働省との共管法として平成10年に制定
- 事業者は、指定認定機関から「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」の認定を受けると、(株)日本政策金融公庫による施設整備への長期低利融資が受けられます。

※1 計画の認定には手数料がかかります
※2 沖縄県は沖縄振興開発金融公庫



（株）日本政策金融公庫等による施設整備に対する長期融資

HACCPとは？

食品の衛生・品質を管理するシステムです。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、原材料の受入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**潜在的な危害の予測(HA:危害要因分析)**に基づいて、危害の発生防止につながる**特に重要な工程(CCP:重要管理点)**を継続的に監視・記録する「工程管理システム」をいいます。

これまでの品質管理の方法である最終製品の抜き取り検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止し、安全性の向上を図ることが可能になります。



HA(危害要因分析)

有害な微生物、化学物質や異物(金属等)が、原材料由来や製造過程で食品中に混入したり増殖することで発生する可能性がある危害(健康への悪影響)を予測して、これらを管理する方法を明確にすること。

CCP(重要管理点)

食品中の危害要因を健康を損なわない程度にまで確実に減少・除去するために、HA(危害要因分析)に基づいて、特に重要な製造・加工工程を管理すること。(例:加熱工程における温度・時間の管理など)



こんなことで、お困りではないですか？

作業効率をもっと良くしたい

品質が不安定で製品ロスが多い

衛生管理に不安がある

取引先を増やしたい



計画に沿って、高度化基盤整備または、HACCPに着手します。



HACCP 直行ルート
一気にHACCPを導入

高度化基盤整備ルート
まずはじっくり高度化基盤を整備し次の段階でHACCPを導入

相談・検討
計画作成
計画実行

高度化基盤整備

高度化基盤整備

HACCP導入

計画作成・計画実行

HACCP導入

HACCP導入の効果

品質・安全性の向上

従業員の意識の向上

企業や製品への信頼度・イメージの向上

製品ロスやクレームの削減

高度化基盤整備とは？

施設の衛生管理や体制を整えることです。

食中毒を防止するためには、手洗いや施設の洗浄・殺菌といった**一般的衛生管理**を十分に行う必要があります。一般的衛生管理は、HACCPを導入する土台になります。

HACCP支援法では、このような一般的衛生管理及び消費者の信頼を確保するための取組などHACCP導入の前段階の体制や施設の整備を**高度化基盤整備**と位置付けています。食品事業者が高度化基盤整備に取り組む場合も、施設整備への長期低利融資を受けることができます。



高度化基盤整備

I 組織の運営(マネジメント)

- ① 経営者が果たすべき役割
- ② 食品衛生管理者・食品衛生責任者又は製造責任者が果たすべき役割
- ③ 法令遵守と社会倫理に適合した行動(コンプライアンス)
- ④ 従業員が必要な知識や技術を得得できる教育・訓練
- ⑤ 緊急時の対応のための仕組みの整備
- ⑥ 食品安全への故意の危害を防止する対策(食品防御対策)

II 衛生・品質水準の確保(一般的衛生管理)

- ① 製造・加工の施設・環境(Environment)を適切にし、管理すること
- ② 装置・設備(Machine)の仕様、管理を適切にすること
- ③ 原材料(Material)の仕様、管理を適切にすること
- ④ 製造・加工に関わる人(Man)の行動、管理を適切にすること
- ⑤ 食品等の取扱方法(Method)を適切に設定すること
- ⑥ 検査(Measure)を適切に実施すること

III 消費者の信頼確保

- ① 製品情報の管理
- ② トレーサビリティの確保
- ③ コミュニケーション

※これらの中から、事業者が改善・更新または新たに取り組むものを選んで整備します。



農林水産省ではHACCPの導入に関する人材育成への支援を行っております

詳しくは、農林水産省またはお近くの地方農政局等までお問い合わせください。

