

HACCPとその他の食品安全規格等に関する世界的な動き

FSA (一社) 食品安全協会

年	月	対象国	分野	対象食品	内容
1959		米国	HACCPの概念の誕生		アポロ計画の中で、ピルスベリーカンパニーのボウマン博士がHACCPの概念を構想
1973		米国	低酸性缶詰食品規則	缶詰食品	HACCPの考えを取り入れた規則をFDAが公布。この時点では「危害要因の分析」「必須管理点の決定」「モニタリング」の3点
1975		日本	HACCPの概念の紹介		モダンメディア誌において、河端俊治博士が「食品工場における新しい微生物管理 危害分析・重要管理点方式について」というタイトルで発表。
1982		米国	HACCP		マクドナルドがハンバーガーによるO157事件をきっかけに、HACCPを全面的に導入。
1985		米国	HACCP		米国化学アカデミー (NAS) が食品規制におけるHACCPの有効性について発表。食品企業に対しては、HACCPにおける自主管理方式の導入。行政当局に対しては、HACCP導入の法的拘束力の適用(再検討)を勧告。
1988	3	米国	HACCP		食品微生物基準全米諮問委員会 (NACMCF) の設立。
1989		米国	HACCP		NACMCF (米国食品微生物基準諮問委員会) 内のHACCP作業グループにより「検証」と「記録」の2つの原則が追加され7原則として発表
1990		日本	HACCP	牛肉	「対米輸出肉を取り扱うと畜場等の認定について」の中でHACCP導入の必要性について記述
1992		豪州	HACCP	輸出向け乳及び乳製品、輸出向け水産食品	HACCPの義務化
1992		カナダ	HACCP	水産食品事業者	順次、HACCPを義務付け
1993		欧州	HACCP		国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関であるコーデックス委員会が「食品HACCPシステムを食品製造に適用するためのガイドライン」を策定。
1993		欧州	HACCP	輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品	順次、HACCPを義務付け
1994		米国	HACCP	食肉、食鳥肉及び食肉又は食鳥肉の製品	HACCPを導入
1995		日本	総合衛生管理製造過程	容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、レトルト食品など)、魚肉練り製品 (かまぼこ、はんぺんなど)、乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品	食品衛生法に導入
1995	12	米国	HACCP	水産食品	水産食品HACCP規則 (21CFRPart123) が公布。HACCP規則 (「HACCPシステムによる水産物の安全性規制案」) の公布
1996	7	米国	HACCP	食肉、食鳥肉及び食肉または食鳥肉製品	食肉検査新規則として最終的に公布
1997		米国	HACCP	州を越えて取引される水産食品・食肉、食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料	順次、HACCPを義務付け
1997		日本	大量調理施設衛生管理マニュアル	学校給食、社員食堂、弁当工場などの大量調理施設	策定
1997		豪州		輸出食肉及び食肉製品	HACCPの義務化

1997	12	米国	HACCP		魚介類及び魚介類製品の製造業者にHACCPを義務化。
1997		日本	HACCP		コーデックスHACCPを見直した、NACMCF（米国食品微生物基準諮問委員会）による新しい「HACCP原則と、その適用のガイドライン」の日本語訳（翻訳・田中信正）を発表。
1998	1	米国	HACCP	食肉、食鳥肉	施設規模に応じて段階的に規則を実施
1998	5	日本	HACCP支援法		「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」の策定。5年間の時限法として制定。平成15年、20年、25年に延長・改正。
1998	12	米国	HACCP	魚介類及び魚介類製品	製造業者にHACCPを義務化
2000	1	米国	HACCP	食肉、食鳥肉及び食肉または食鳥肉製品	HACCPの義務化
2005		カナダ	HACCP	食肉及び食肉製造業者	HACCPの義務化
2005	5				GFSI（Global Food Safety Initiative）が発足。日本からは味の素・イオン・キリンなどが参加。
2002	1	米国	HACCP	清涼飲料水	企業規模により段階的に義務化
2003		台湾		水産食品、食肉製品、乳加工品	順次、HACCPを義務付け
2004	1	米国	HACCP	清涼飲料水	義務化完了
2004		EU	HACCPの概念導入	一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者	HACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け。中小企業や地域における伝統的な製法等に対しては、HACCP要件の「柔軟性（Flexibilitie）」が認められている。
2004		日本	一般衛生管理プログラム		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）の策定
2005	9		ISO22000		正式な国際規格として発行
2010	2		FSSC22000		国際食品安全イニシアチブ（GFSI:Global Food Safety Initiative）によって策定・発行
2011	1	米国	食品安全強化法（FSMA）		HACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付け。食品医薬品局（FDA）の権限を多岐にわたり強化。対象品目の製造・輸入・販売に係る米国内外（日本を含む。）の事業者全てが対象
2012		韓国	HACCP	魚肉加工品（かまぼこ類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類・饅頭類・麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）	順次、HACCPを義務付け
2014	5	日本	一般衛生管理プログラム		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）の本方針の改正。従来の基準に加えて、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を規定。
2015	9	日本	一般衛生管理プログラム		9割以上の自治体がガイドラインを義務化
2016	7	日本	JFS		GFSIの承認を目指す日本生まれの食品安全マネジメントシステムの国際規格としてJFS-E-C規格を公表
	10	日本	JFS		JFS-E-C規格より取組みやすいHACCPを内包したJFS-E-B規格、一般的衛生管理を中心としたJFS-E-A規格を公表
2016	12	日本	HACCP		「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめの発表。HACCPの義務化に関する公式文書。