

食品衛生法に基づくHACCPの制度化について

JACセミナー
令和2年10月5日(月)

厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課
三木 朗

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の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、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. 乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化

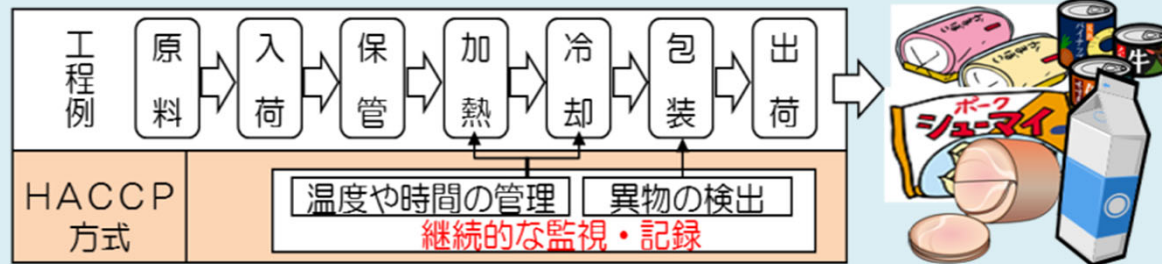
施行期日

1.は平成31年4月1日施行、2.、3.、4.及び7.は令和2年6月1日施行、5.及び6.は令和3年6月1日施行

HACCP (ハサップ) について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

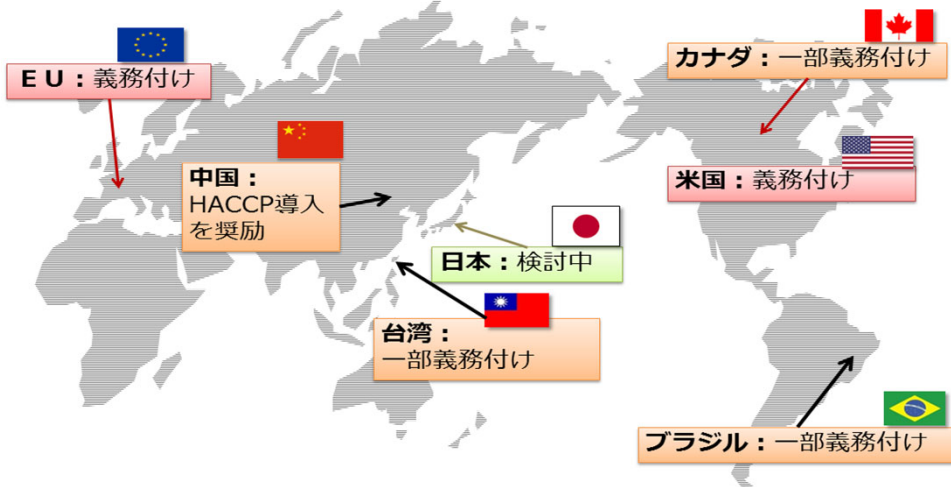
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



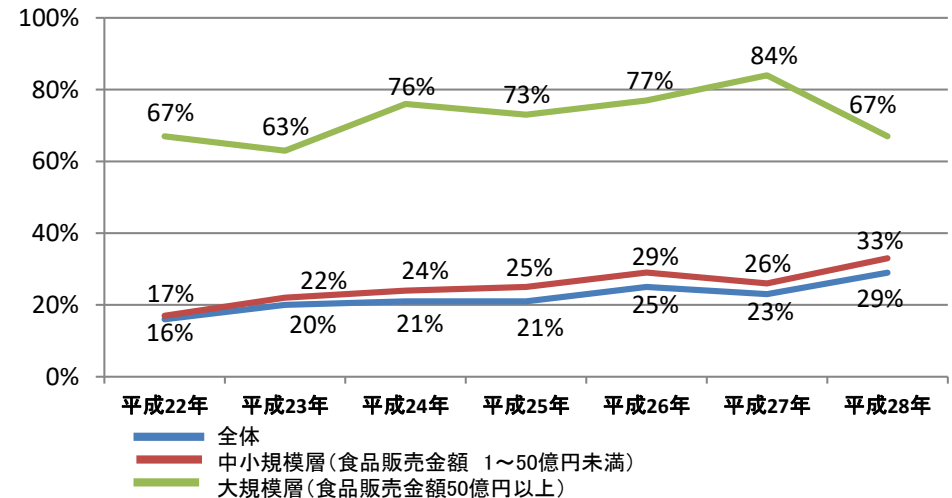
Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

先進国を中心に義務化



国内の中小規模事業者における低い普及率



※日本標準産業分類による食品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業 (製氷業・たばこ製造業及び飼料・有機窒素肥料製造業を除く) を営む企業であって従業員数5人以上の企業が対象
 ※本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入調査
 ※導入率には「導入済み」と回答した者の割合

(資料出所) 農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」

HACCPに沿った衛生管理の制度化※1の全体像

※1 令和2年6月1日施行（1年間の経過措置期間あり）

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※2が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者
自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を
作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプ
ローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】 **小規模な営業者等**

- ◆ 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、食肉の販売等）
- ◆ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（例：そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- ◆ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ◆ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋等）
- ◆ 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理
（ソフトの基準）に加え、
輸入国が求める施設基準や
追加的な要件（微生物検査
や残留動物薬モニタリング
の実施等）に合致する必要
がある。

※2 全ての食品等事業者

- ・ 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- ・ 公衆衛生に与える影響が少ない営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければならないが、衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はない。
- ・ 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外である。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

小規模な営業者等とは

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売 等）
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等）
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

HACCPに沿った衛生管理に係る下位法令への主な委任事項

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③ 略

一般的な衛生管理に関すること

1. 食品衛生責任者等の設置
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8. 検食の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

↑ 「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)」の内容を踏襲

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組

1. 製品説明書及び製造・加工工程一覧図の作成
2. 危害要因の分析
3. 重要管理点の決定
4. 管理基準の設定
5. モニタリング方法の設定
6. 改善措置の設定
7. 検証方法の設定
8. 小規模営業者等への弾力的運用※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

↑

- ・ 1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容
- ・ 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

※食品衛生責任者の設置については、これまで条例に基づき設置されていたものを法令化。講習会ではEラーニングも活用し受講機会を確保

一般的な衛生管理に関する基準

1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。

3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6. 検証方法の設定

1. ～ 5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7. 記録の作成

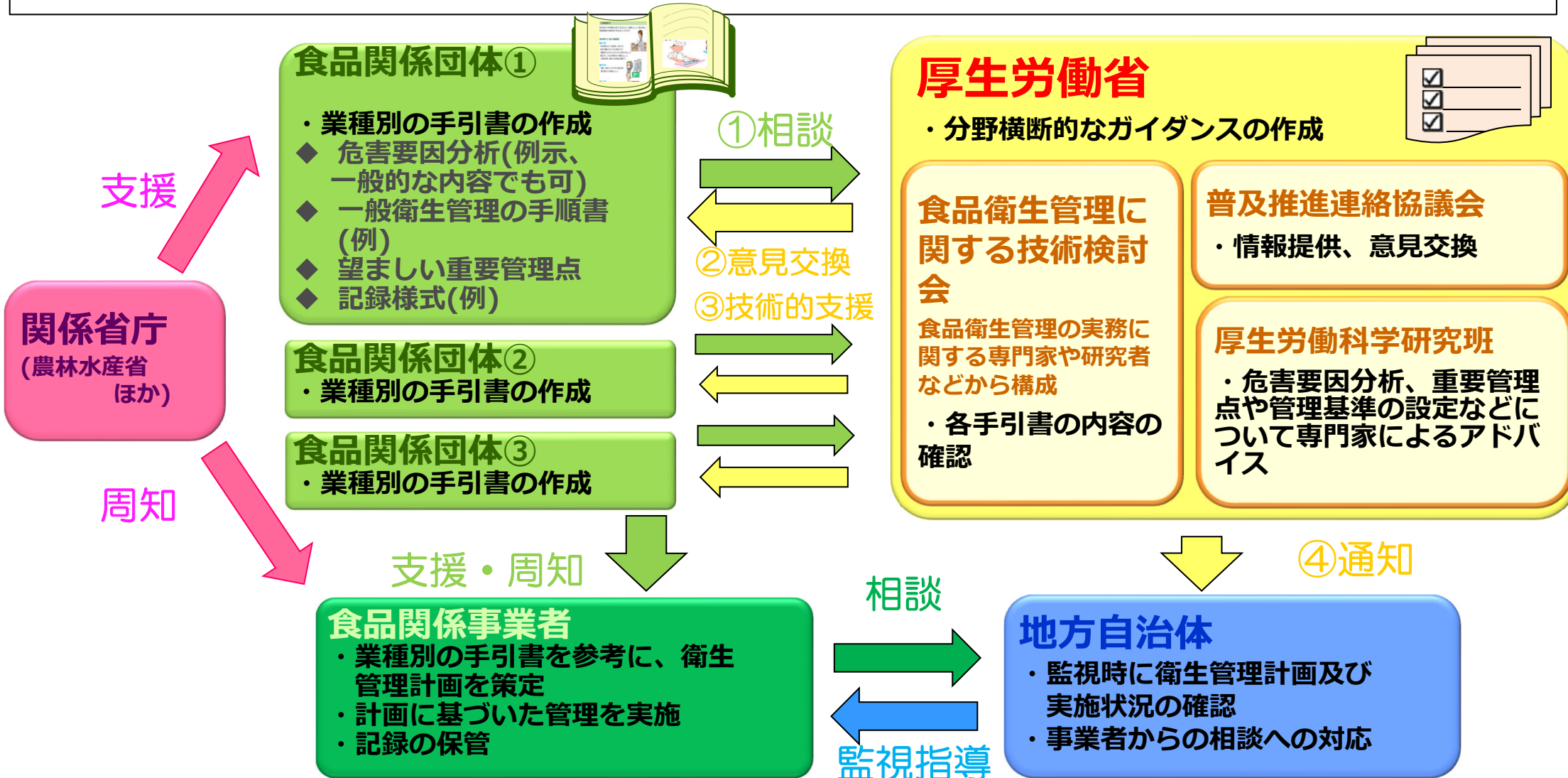
営業の規模や業態に応じて、1～6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8. 小規模営業者等への弾力的運用

小規模な営業者等は、手引書に基づいて対応することが可能

衛生管理計画策定のための手引書の作成支援及び確認

食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書について、厚生労働省では、食品関係団体からの事前相談、情報及び意見交換を行い、食品衛生管理に関する技術検討会において確認したのち、各都道府県等への通知及び公開する。必要に応じて技術的な支援を行う。



手引書の構成

- 対象業種・業態、食品又は食品群
 - 対象となる施設の規模、従業員数
 - 対象食品、食品群の詳細説明・工程
 - ✓ 製品説明書、製造工程図
 - 団体がまとめた危害要因分析の内容
 - ✓ 危害要因分析の結果、CCPによる衛生管理が不要と判断される場合はその理由
 - 衛生管理計画の様式と記載例
 - 記録の様式と記載例
- 手順書
 - ✓ 一般衛生管理の項目
(例:施設・設備の衛生管理、使用水の管理、そ族・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、食品等の取扱い、回収・廃棄、検食の実施(弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合)、情報の提供、食品取扱者の衛生管理・教育訓練)
 - ✓ 重点的に管理する項目
 - 振り返り
 - 記録の保存期間 等

小規模営業者等が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、**衛生管理計画**と（必要に応じ）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を**記録**し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じ衛生管理計画や手順書の内容を見直す

まずは手引書に記載の内容をしっかりと実施することから始める！

飲食店における衛生管理計画の例

④ 一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他 ()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他 ()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他 ()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他 ()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他 ()
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 食協 太郎		作成した日 ○○○○年 ■■月 △△日

飲食店における実施記録の例

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック		
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	4. -16	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れていたため返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	9. -23	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	
3日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	15. -23 →再10℃	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	6. -22	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子		
5日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	8. -16	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	
6日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	9. -21	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	
7日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	5. -16	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/7 注文済み 太郎	

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）						特記事項	確認者
分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	花子		4/7 太郎	
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。		
2日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子			
3日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子			
4日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子			
5日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子			
6日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	花子			

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書① (令和2年9月15日現在)

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの①【製造・加工】 71業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

【製造・加工】

- 蒟蒻原料の製造 (全国蒟蒻原料協同組合)
- 米粉の製造 (全国穀類工業協同組合)
- とう精及び米穀の販売 (日本米穀小売商業組合連合会)
- 精麦及び大麦粉の製造 (全国精麦工業協同組合連合会)
- 破碎精米及び精米再調製品の製造 (全国精麦工業協同組合連合会)
- 豆腐類 (豆腐・豆乳・オカラ) の製造 (※1)
- 豆腐加工品 (油揚げ・厚揚げ等) 製造 (※1)
- (※1: 日本豆腐協会/一般財団法人全国豆腐連合会)
- 島豆腐の製造 (農林水産省委託事業)
- 凍り豆腐の製造 (農林水産省委託事業)
- 納豆の製造 (全国納豆協同組合連合会)
- 煮豆の製造 (全国調理食品工業協同組合)
- 生麺類の製造 (全国製麺協同組合連合会)
- 乾麺の製造 (全国乾麺協同組合連合会)
- 即席めん製造 (一社) 日本即席食品工業協会)
- 蕎麦粉の製造 (全国蕎麦製粉協同組合)
- 蒟蒻の製造 (全国こんにやく協同組合連合会)
- 漬物の製造 (全日本漬物協同組合連合会)
- あんぼ柿製造 (あんぼ柿手引書作成協議会 (農林水産省委託事業))
- ほしいもの製造 (ひたちなか・東海・那珂ほしいもの協議会)
- 乾し椎茸の小分け、加工 (全国椎茸商業協同組合連合会)
- 黒にんにくの製造 (農林水産省委託事業)
- 甘藷でん粉製造 (全国澱粉協同組合連合会)
- 麦茶 (焙煎麦) の製造 (全国麦茶工業協同組合)
- 仕上げ茶の製造 (全国茶商工業協同組合連合会)
- パンの製造 (一社) 日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/ (一社) 日本パン工業会)
- パン粉の製造 (全国パン粉工業協同組合連合会)
- 麩の製造 (農林水産省委託事業)
- ちくわぶの製造 (農林水産省委託事業)
- 菓子の製造 (全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/(一社) 日本洋菓子協会連合会 /協同組合 全日本洋菓子工業会)
- ピーナッツを主原料にした製品の製造 (一社) 日本ピーナッツ協会)
- 味噌の製造 (全国味噌工業協同組合連合会)
- 醤油の製造 (※2)
- 醤油加工品の製造 (※2)
- (※2: 日本醤油協会/全国醤油工業協同組合連合会/ (一財) 日本醤油技術センター)
- 食酢の製造 (全国食酢協会中央会)
- ウスターソース類の製造 (一社) 日本ソース工業会)
- エキス・調味料の製造 (日本エキス調味料協会)
- カレー粉及びカレールウ製造 (全日本カレー工業協同組合)
- 清涼飲料水の製造 (一社) 全国清涼飲料連合会)
- ミネラルウォーター類製造 (一社) 日本ミネラルウォーター協会/ (一社) 日本宅配水&サーバー協会)
- 氷雪 (食用氷) の製造 (日本冷凍事業協会)
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 (一社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)
- 小規模なそうざい製造工場 (一社) 日本惣菜協会)
- 寒天の製造 (長野県寒天水産加工業協同組合/岐阜県寒天水産工業組合)
- ところてんの製造 (全国こんにやく協同組合連合会)
- 魚肉練り製品の製造 (全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会)
- 削り節の製造 (一社) 全国削節工業協会)
- 牛乳・乳飲料の製造 (一社) 日本乳業協会)
- 集乳業 (一社) 中央酪農会議)
- アイスクリュー類製造 (一般社団法人日本アイスクリュー協会)
- 小規模な食肉処理 (全国食肉事業協同組合連合会)
- 食肉製品製造 (一社) 日本食肉加工協会/日本ハム・ソーセージ工業協同組合)
- 認定小規模食鳥処理場 (一社) 日本食鳥協会)
- GPセンター及び液卵製造 (一社) 日本卵業協会)
- ズビエ処理施設 (日本ズビエ振興協会)
- 食品添加物の製造 (一社) 日本食品添加物協会)
- 食品添加物 (ガス) の製造 (一社) 日本食品添加物協会)
- コップ販売式自動販売機 (日本自動販売協会)
- 酒類製造業 (日本酒造組合中央会/日本蒸留酒酒造組合/日本洋酒酒造組合/日本ワイナリー協会/全国地ビール醸造者協議会/全国味淋協会/全国本みりん協議会/ビール酒造組合)
- マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造 (日本マーガリン工業会/公益財団法人日本食品油脂検査協会)
- 食用オリーブ油製造 (食用オリーブ油手引書作成協議会 (農林水産省委託事業))
- ゆば製造 (京都湯葉製造販売事業協同組合)
- 玉子焼き製造 (HACCPに沿った衛生管理で玉子焼きを生産する小規模事業者の協議会)
- コーヒーの製造 (一社) 全日本コーヒー協会/全日本コーヒー商工組合連合会)
- はちみつの製造及び小分け (全国蜂蜜公正取引協議会/ (一社) 日本養蜂協会)
- ケーシングの加工 (日本羊腸輸入組合)
- 甘藷分蜜糖製造事業者向け (日本甘藷糖工業会/日本分蜜糖工業会)
- 黒砂糖の製造 (沖縄県黒砂糖工業会/沖縄県黒砂糖協同組合)
- 辛子めんたいこの製造 (全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会)
- と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書 (公益財団法人日本食肉生産技術開発センター)
- 冷凍食品の製造 (一社) 日本冷凍食品協会)
- いわゆる健康食品の製造 (公財) 日本健康・栄養食品協会)

食品等事業者団体が作成した業種別手引書② (令和2年9月15日現在)

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの②【調理・販売・保管】 21業種

- | | |
|---|--|
| <p>【調理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会） ➤ 飲食店等でのソフトクリームの調理（ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会） ➤ 旅館・ホテルにおける食品の調理（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会） ➤ 多店舗展開する外食事業者（（一社）日本フードサービス協会） ➤ コンビニエンスストアにおける店内調理（（一社）日本フランチャイズチェーン協会） | <ul style="list-style-type: none"> ➤ スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）全国スーパーマーケット協会） ➤ 多店舗展開を図る食品小売事業者向け（オール日本スーパーマーケット協会／（一社）日本スーパーマーケット協会／日本生活協同組合連合会／日本チェーンストア協会） ➤ 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン（（一社）日本医療福祉セントラルキッチン協会） |
| <p>【販売】</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 青果物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 青果物の仲卸（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 青果物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 農業者が農産物・加工品を搬入する店舗（全国農業協同組合中央会） ➤ 氷雪の販売（全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会） ➤ 冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売（一般社団法人 日本加工食品卸協会／一般社団法人 日本外食品流通協会／一般社団法人 日本給食品連合会／全国給食事業協同組合連合会） | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）（全国漁業協同組合連合会） ➤ 水産物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 水産物の仲卸（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 水産物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構） ➤ 食肉の販売（全国食肉事業協同組合連合会） ➤ 牛乳乳製品等の宅配（（一社）全国牛乳流通改善協会） |
| <p>【保管】</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 冷蔵倉庫の管理（（一社）日本冷蔵倉庫協会） | |

(既に厚生労働省ホームページで公表している手引書合計 92業種)

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 4業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

- ドレッシングの製造
- 野菜粉末の製造
- 野菜のカット・ペーストの製造
- 大規模食鶏処理場（成鶏）（日本成鶏処理流通協議会）

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>内臓処理</u>（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書も作成予定） ➤ 学校、病院、介護老人保健施設、老人保健施設、児童福祉施設、社会福祉施設、寄宿舍、事業所で特定の者に対して継続的に食事を提供する委託給食事業者の衛生管理 ➤ ホテルにおける衛生管理 ➤ 百貨店における衛生管理 ➤ 水産加工品（缶詰を除く）製造 ➤ 餡の製造 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 製粉（小麦粉） ➤ チーズの製造 ➤ クリームの製造 ➤ バターの製造 ➤ ゼラチン・コラーゲン製造 ➤ 塩の製造 ➤ 焼き海苔・味付け海苔の製造 |
|--|---|

HACCPの衛生管理/施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のよう流れになります。
 - 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

HACCPに関するQ&A（6/1通知別添2）より抜粋

○改正食品衛生法の施行後の監視指導について、施設の立入調査、衛生管理計画の確認等のタイミングや頻度はどのようになりますか。[問15]

- 食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況については、各都道府県等が作成する監視指導計画に基づき実施する食品衛生監視員による定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、必要な指導・助言等を行うこととしています。

○「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのですか。[問16]

- 保健所の食品衛生監視員による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者への監視指導は、業界団体が策定し、厚生労働省が内容を確認した手引書を基に行うこととしています。
- 従って、食品等事業者の方は、まずは手引書の内容をそのまま実施する、又は手引き書の内容を参考に衛生管理計画を作成して実施するなどして、HACCP に沿った衛生管理を実施して下さい。

HACCPに関するQ&A (6/1通知別添2) より抜粋

○衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか。[問17]

➤ 食品衛生法第60条第1項に基づく営業許可の取消又は営業の禁停止については、都道府県知事等が判断することとなります。一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、又は作成しても遵守していない場合、まずは改善のための行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。なお、食中毒が発生した場合には直ちに営業の禁停止などの行政処分がとられることがあります。

○HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのですか。また、認証の取得は営業許可の要件になりますか。[問20]

➤ 新制度のHACCPに沿った衛生管理の実施にあたって、認証や承認の取得は必要ありません。実施状況については、保健所等が通常定期立入検査や営業許可の更新等の際に、衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視指導する仕組みとなります。なお、営業許可の基準(要件)には衛生管理計画は含まれません。

HACCPに関するQ&A (6/1通知別添2) より抜粋

○事業者が民間認証を取得している場合、「HACCPに基づく衛生管理」を実施していると言えますか。各自治体が行っている自治体 HACCP 認証についてはどうですか。また、民間認証を取得している場合、保健所の立入検査が効率化されますか。[問21]

- JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等の民間認証は、その認証基準に HACCP を含んでおり、事業者間の取引等において活用されていますが、これらはあくまで事業者による任意の取組であり、食品衛生法に基づく規制においては、事業者に対してこれら民間認証の取得を求めることはありません。
- また、「HACCPに基づく衛生管理」と同様、コーデックスの HACCP の 7 原則を求めている民間認証である JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等を取得した施設については、保健所等による立入検査等の際に、民間認証の取得に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用して、監視指導を行うなど事業者負担の軽減に配慮します。
- なお、各自治体が独自に実施している HACCP の認証制度については、実施自治体によって内容や要求水準が異なっているため一概に「HACCPに基づく衛生管理」の要件を満たしているとは言えません。地域振興等の目的で実施されているものもあるため、今後これらの認証制度をどのように運用するかは各自治体の判断に委ねられます。

ご清聴ありがとうございました。