

食品等事業者の検査記録等の保存に関して調査結果

2007年1月26日

NPO HACCP 実践研究会 本間忠雄

既に平成15年(2003年)8月29日付け食安発第0829001号の厚労省部長通知で、食品事業者が責務として行なう必要がある「記録の作成及び保存に係るガイドライン」が示されている状況にあります。

これは食品衛生法第1条の3項に「食品事業者は、食品衛生法上の危害の発生の防止に必要な限度において仕入元の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならない」との規定が設けられたのに伴うものです。

しかし、この記録作成及び保存に関しては食品衛生法、各食品の衛生規範、HACCP、GMP、ISO9000、PL法更に地方自治体条例等の関連法規・基準で様々な記述となっています。どの項目も「記録をする。これを保存する。」と記述されているのが殆どで、記録する項目は記述されていますが、その保存期間の記述を探すのは難しい状況です。

このレポートはこれらの法規制の中に、保存期間がどの様に記述されているかを調査した結果を示したものです。

尚、各食品、事業者の種類によって記録の項目またはその保存期間について異なる場合がありますので、この報告に基いて各事業者の団体または地方自治体に確認願います。

法規等	主な記録の内容	保存期間
食品安全基本法	この法律の主体は、基本理念、国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、食品の安全性の確保に関する施策に当たっての基本方針であり記録に関する点の細部までは記述なし。	記述なし。
食品衛生法 第1条	1.食品事業者等の記録、保存の努力義務を記載している。 罰金・罰則はないが食中毒等の事故が起きた場合、記録に関して問題となる。 2.平成15年8月29日付け食安発第0829001号で記録の作成、保存について指針(ガイドライン)通達。 他の通知等で示している場合は、双方の基準に従うこととなっている。	平成15年8月29日付け食安発第0829001号で記録の作成、保存について指針(ガイドライン)通達。 消費期限または賞味期限に応じて合理的な期間を設定する。 各段階 生産段階:販売後1~3年 製造加工: " " " " 流通 : " " " " 販売 : " 1~3ヶ月
(消費期限等) (JAS法も同様)	<消費期限> 製造又は加工日を含めておおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品に表示。 <賞味期限> 期限表示をする食品で消費期限を表示する食品以外の食品に表示。 定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日	

<p>食品衛生法 第 13 条</p>	<p>1.総合衛生管理製造過程の承認制度 実施要領(平成 16 年 2 月 27 日付け 食安発第 0227009 号) 記録;重要管理点のモニタリング、改善 措置、施設設備等の衛生管理及び検 証を記録することとなっている。</p>	<p>左記実施要領で記録の保存の方 法と期間を記載。 保存:求めに応じて直ぐ確認出 来る個所に保管し、その期間は 1 年以上(製品の賞味期限が 1 年 を超えるものにあつては当該期 間以上)とする。</p>
<p>第 1 条</p>	<p>同上実施要領通達の別添指針(ガイト ライ)</p> <p>1.食品の放射線照射業 線量を記録する。</p> <p>2.そ族及び昆虫駆除 駆除実施記録</p> <p>3.使用水(水道水以外の水)は水質検 査、殺菌設備等の作動状況を記録 する。</p> <p>4.取扱う食品に係る仕入れ元、製造 加工等の状態、出荷または販売先 その他必要事項を記録する。</p> <p>5.製造し又は加工した製品について 自主検査を行った場合にはその記 録をすること。</p> <p>6.飲食店営業のうち、弁当屋及び仕 出し屋は、原材料、調理済み食品ご とに 48 時間以上検食を保存する。 この製品の配送先、配送時刻、配送 量を記録する。</p>	<p>左記記録を 2 年間保存</p> <p>左記記録を 1 年間保存</p> <p>左記記録を 1 年間以上(取扱う 食品等の賞味期限を考慮した流 通期間が 1 年以上の場合は当該 期間)保存</p> <p>左記記録を取扱う食品等の流通 実体(消費期限または賞味期限) 等に応じて合理的な期間を設定 すること。</p> <p>左記記録を保存するよう努める こと。 期限記述なし。</p> <p>左記記録を保存すること。 期限記述なし。</p>
<p>弁当及そうざいの 衛生規範</p>	<p>食品等の取扱いの中で、各検査の記 録をすること。</p>	<p>左記検査記録(鮮度・異物の有無 の検査を除く)は 1 年間以上保 存する。</p>
<p>東京都食品衛生自 主管理認証制度 共通基準 共通基準</p>	<p>食品衛生法により保存の方法等が 定められている原材料の検収を記 録する。</p> <p>使用水の衛生管理 水道水、貯水槽を有し水道法の適 用を受けないもの、その他の井戸水 等は、作業開始時に味、臭い、色、濁 りについて異常の有無を記録する。</p> <p>使用水の衛生管理 貯水槽を有し水道法の適用を受 けないもの、その他の井戸水等は、 それぞれ規定の項目の水質検査を 行い結果を記録する。</p> <p>従事者の健康管理 健康診断の結果、検便の結果及び 日常の健康管理を記録する。</p>	<p>左記記録を 3 年間保存する。</p> <p>左記記録を 3 年間保存する。</p> <p>左記記録を 3 年間保存する。</p> <p>左記記録を 3 年間保存する。</p>

共通基準	従事者の衛生教育 従事者へ衛生教育を実施した場合は実施日、参加者、実施内容を記録する。	左記記録を3年間保存する。
特定基準	生食用鮮魚貝類の加工基準（刺身、寿司） 調理工程の保管温度、不適時の対応、調理工程表を記録する	左記記録を3年間保存する。
GMP 健康食品 GMP (参考)(薬事法)	製造、保管及び出納及び製造衛生管理に関する記録をする。	左記記録を作成の日から3年間あるいは、あらかじめ定めた期間保存する。
	試験検査に関する記録をする	左記記録を作成の日から3年間あるいは、あらかじめ定めた期間保存する。
	品質異常時の対応、自己点検、教育訓練	左記記録を作成の日から3年間あるいは、あらかじめ定めた期間保存する。
	製造、保管及び出納及び製造衛生管理に関する記録をする。	生物由来製品又は細胞組織医薬品以外の医薬品は左記記録を作成の日から3年間保存する。
		特定生物由来製品等は左記記録を作成の日からその有効期間に30年を加算した期間
		生物由来製品等は左記記録を作成の日からその有効期間に10年を加算した期間
共通基準	製造衛生管理記録 製造設備、器械器具の衛生管理記録及び工事、修理記録 並びに作業員の衛生管理について記録を作成する。	左記記録を記録の日から3年間保存する。
GAP (Good Agricultural Practices)	適正農業規範 施設、設備の衛生管理	左記記録を1年間保存する。
	生産・衛生に関する記録と文書	左記記録を1年間保存する。
ISO9001	記録の管理 記録の意味、記録の方法等記録に関する「文書化された手順」を確立すること。	記録の保管期間、廃棄に関して「文書化された手順」を確立すること。となっており、具体的な期限等はなし。
(ISO22000)	HACCPシステムに順ずるほかはISO9001と同様	左記と同様

PL 法	<p>PL 法に基づく責任追及期間の制限（第5条）</p> <p>「損害賠償の請求権は被害者又はその法定代理人が損害及び賠償義務者を知った時から3年間行わないときは、時効によって消滅する。</p> <p>その製造業者等が当該製造物を引き渡した時から10年を経過したときも、同様とする。」とされている。</p> <p>但し、製品自体の欠陥でなく、施工やメンテナンス等サービス行為による場合は従来の「民法」により責任追及がされ、責任期間は20年となっている。</p> <p>この点から製造会社等はいつ引き渡したか、出荷したかを記録にとどめておく必要がある。</p>	<p>左記の製造者等の責任期間をまとめると下記ようになる。</p> <p>製造出荷、消費者使用開始年を基準に考えて、</p> <p>PL 法の提訴できる期間 事故発生 発生～3年間</p> <p>PL 法の責任期間 製造出荷～10年間</p> <p>民法の責任期間 20年間</p> <p>従って製造者が製造記録を保管する場合、特に PL 法上では規定がないが、責任期間等を考慮すると10年間となる。</p>
(参考)	<p>製品に添付された保証書で、例えば保証期間を1年と定めた場合、上記の責任追及期間を1年に限定することができるか。このようなことは許されず、これを定めても無効となる。との見解もある。</p>	
(参考)	<p>電子データを記録する記録媒体のMOやCDは今後も新しい記録媒体が開発され、現時点の記録媒体が将来も維持しつづけるという保証がない。</p> <p>デジタルデータはすでに法律や各省庁からの通達や見解によって一定の用件の元に許容されている物がある。</p> <p>紙情報などをスキャンして白黒を2値データで表すイメージデータはPL法上は事例不明。</p>	
(参考) SQF2000 (Safe Quality Food2000)	文書管理、記録として規定がある	保存期間の記述はなし

(参考資料 厚生労働省 農林水産省 内閣府発行の通達及び広報)

以上