

## 「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」確定内容の紹介

## 第2回

## 1. 省令の食品衛生管理基準の説明

食品衛生法の一部改正法（第五十条の二）に関する省令は「対象食品等事業者」の区別によって、食品管理運営基準を定めています。（省令施行規則第六十六条の二）

- ①一般衛生管理に関することについて食品管理運営基準内容を規定
- ②食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要な工程を管理するための取組（HACCP）に関することについて食品管理運営基準内容を規定

## ①一般衛生管理に関することについて食品管理運営基準内容を規定

イ. 対象は全ての営業者

ロ. 基準内容は施行規則 別表17 に記載されている。法文は箇条書きなので、厚労省説明図を掲載します。

## ②食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要な工程を管理するための取組（HACCP）に関することについて食品管理運営基準内容を規定

イ. 対象は全ての営業者

但し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う営業者（小規模事業者（製造・加工の従事者50人未満）・店舗小売販売の製造加工等・飲食店等・包装食品販売、保管、運搬等営業者）は①のみでも良い。

ロ. 基準内容は施行規則 別表18 に記載されている。厚労省説明図を掲載します。（改正のポイント等は次回メルマガに掲載します）

## 別表17概要

一般的な衛生管理に関すること	
<p><b>1. 食品衛生責任者等の選任</b> 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</p>	<p><b>8. 検査の実施</b> 弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検査の実施に関すること</p>
<p><b>2. 施設の衛生管理</b> 施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること</p>	<p><b>9. 情報の提供</b> 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</p>
<p><b>3. 設備等の衛生管理</b> 機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること</p>	<p><b>10. 回収・廃棄</b> 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</p>
<p><b>4. 使用水等の管理</b> 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</p>	<p><b>11. 運搬</b> 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</p>
<p><b>5. ねずみ及び昆虫対策</b> 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</p>	<p><b>12. 販売</b> 適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること</p>
<p><b>6. 廃棄物及び排水の取扱い</b> 廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること</p>	<p><b>13. 教育訓練</b> 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</p>
<p><b>7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</b> 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</p>	<p><b>14. その他</b> 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</p>

## 別表 18 概要

### 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に関すること

#### 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. 小規模事業者等への弾力的運用

※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

10

厚労省HPに法改正説明資料として下記に掲載されています。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645\\_00002.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645_00002.html)

## 2. 各基準の主な改正ポイント

既に発行されている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）の内容をもとに省令を規定しています。

従来は各地方自治体で基準を決めていたが、省令として全国統一で決めている。但し自治体が厚労省の許可を得れば、追加等ができるものとなっています。

### ①一般衛生管理に関することについて食品管理運営基準（厚労省ポイント見解）

\* 以下の条項文字は省令の条項文字です。

#### (1) 食品衛生責任者(以下の条項以外は従来に準拠)

イ. 原則として、全食品営業者は食品衛生責任者を選任しなければならない。

但し、施行規則第 66 条の 2 第 4 項各号に規定する営業者は食品衛生責任者の選任を必要としない。

\* 規定する営業者は次のとおりとなっている。

・ 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者

・ 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者  
(食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。)

・ 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業を行う者

・ 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う

ロ. 営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者について、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）の受講を努力義務として規定した。

ホ. 責務は、衛生管理計画書、手順書の作成などに必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

(2) 施設の衛生管理(以下の条項以外は従来に準拠)

チ. 食品等を取扱い又は保存する区域に原則として客席は含まれない。

(3) 設備等の衛生管理((以下の条項以外は従来に準拠)

チ. 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

手指の乾燥については、ペーパータオル以外にも、ハンドドライヤー等を使用している場合もあることから、「ペーパータオル等」としている。

又. 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

キッチンカー等の施設で、手洗設備と洗浄設備の兼用を認めた場合の対応。

(4) 使用水等の管理(以下の条項以外は従来に準拠)

イ. 基準で用語標記されている「飲用に適する水」には水道水を含まない。

ロ. 「飲用に適する水」の検査項目及び検査頻度については、従来どおり、地域の水質状況等を踏まえて各都道府県等において判断し、食品等事業者に指導するほか、条例や要綱等で規定することも可能である。

ホ. 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。なお、殺菌装置又は浄水装置の設置は義務ではなく、定期的な水質検査により飲用に適する水であることを確認することも可能であること。

(5) ねずみ及び昆虫対策(運用上留意すべき事項)(以下の条項以外は従来に準拠)

イ. 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持管理には、定期的な清掃や排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれる。

ロ. 総合的有害生物管理(IPM)の考え方を取り入れた防除については、営業者自身で実施することも可能であるが、外部事業者に委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定すること。

(6) 廃棄物及び排水の取り扱い(従来に準拠)

(7) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理(以下の条項以外は従来に準拠)

\* 従来の基準と大きく変わっている。

イ. 食品又は添加物を取り扱う者は「食品等取扱者」という。

調理をする者のみではなく、食品の製造、加工等を実施する者も対象として含まれることから「食品等取扱者」とする。

ロ. 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

検便は、毎日の健康確認を補完するものとして取り扱う。

ホ. 食品取扱者には、食中毒発生の未然防止の観点から、原則として衛生的な作業着、必要に応じて帽子、マスクの着用を求め、包装済み食品の運搬、保管等を行う運送事業者、冷凍冷蔵倉庫業者のように食品の外装カートン等に触れる業務を行う事業者に求めるものではない。

ル. 食品取扱者が衛生的な作業着等に替える目的は、汚染区域等に存在する外的要因から食品汚染を防止するためであり、更衣後屋外を移動することは適切ではない。製造、加工、調理中の食品の汚染防止の観点から食品取扱区域における飲食を行わないこととしており、体調管理のための水分補給を含めた飲食は、食品取扱区域外に飲食できる場所を設定する又は水分補給のための休憩時間を設定する等で対応する。

#### (8) 検食の実施(以下の条項以外は従来に準拠)

イ. 同一の食品を一回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

仕出し屋、弁当屋等の大量調理施設を想定して提供食数を規定しているが、同一の食品を1回300食又は1日750食に満たない量を調理し、提供する営業者においても、可能な範囲で検食の保存を行うことが望ましい。

その他は従来の「大量調理施設衛生管理マニュアル」参照

#### (9) 情報の提供(以下の条項以外は従来に準拠)

ロ. 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害及び食品衛生法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。

医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断された健康被害に限定している。

#### (10) 回収・廃棄(以下の条項以外は従来に準拠)

ロ. 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。自主回収したものを含む。

#### (11) 運搬(以下の条項以外は従来に準拠)

ヘ. ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両又はコンテナ等を使用し、食品専用であることを明示すること。

食品の一般名称等、食品専用と分かる記載があれば可。

ト. 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

危害要因分析の結果、科学的根拠に基づき温度及び湿度の管理が必要ないと判断されたものについて、管理を求めるものではない。

(12) 販売

- イ. 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。  
業態に合わせて適切に販売すること。
- ロ. 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。  
農産物についても、腐敗変敗を防ぐため、適切に管理すること。

(13) 教育訓練（以下の条項以外は従来に準拠）

- イ. 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。  
過去に発生した化学物質による食中毒の原因として、洗浄剤、塩素剤などの残留、混入等がある。

(14) その他（従来に準拠）

※食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）の趣旨に鑑み、必要量に応じた食品の仕入れ・製造・販売や製造過程での廃棄品を最小限にするための工程管理等、食品ロスを削減するための取組に務めるよう普及啓発を行うこと。

※飲食店についても、食品ロスの削減の観点から、食べきり等の普及啓発が行われている。

飲食店のロス対策から、持ち帰りは従来は全てダメでしたが、自己責任で持ち帰りも可能としています。

以上