

食品衛生法に基づく許可・届出が必要な営業を営む食品等事業者に対し、

ハ サ ッ プ H A C C P に沿った衛生管理の実施が

義務付けられました！！

HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析重要管理点)

令和3年6月1日付けで施行された改正食品衛生法に基づき、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）*に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。必要な衛生管理の方法は、事業場の規模等によって次の二つに分かれます。

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7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、衛生管理計画を作成し、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。）]

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、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 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、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を除く

《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こと。
- 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こと。
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- 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こと。



難しいこと言っているけど、
具体的になにをすればいいの？



小規模な営業者等に該当する方！！

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の内容を実施してください！！

- 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手引書のひな型を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）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、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す



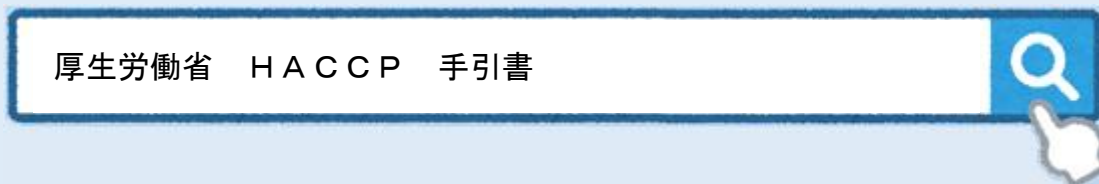
手引書??
どこを見ればいいの???



厚生労働省のホームページに掲載されています！！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」



ここに、業種や製造する食品の種類ごとの手引書が掲載されていますので、**自分の業態に合ったものを参照して、上の①～⑥の内容を実施してください！**

「HACCP」という横文字に惑わされて

難しく考えないでください！！！！

作成する文書や記録は、基本的に、各事業者の方がこれまで行ってきた衛生管理の内容と変わりません！

そのため、必要な項目を満たしていれば、今まで使用してきた記録様式を引き続き使用して問題ありません！！



小規模な事業者等に
該当しない場合はどうするの？



1 ページ目の《事業者が実施すること》を行います！！

小規模な事業者等とは違い、各事業者が独自に「衛生管理計画」や「手順書」を作成し、運用する必要があります！！

ただし、すでにJFSやFSSC22000、ISO22000など、HACCPに関してコーデックスと同様の要件を求めている認証に基づく文書・記録を整えている場合には、その文書・記録を引用いただいて差し支えありません。



「一般的な衛生管理の基準」！？



一般的な衛生管理の基準には、次の14項目があります！ 1と8の基準は該当する事業者のみが対象となります！

- | | |
|--|--|
| 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 | 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 |
| 2. 施設の衛生管理
⇒施設の清掃、消毒、清潔保持等 | 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情報提供 |
| 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 | 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 |
| 4. 使用水等の管理
⇒水道水又は飲用に適する水の使用、水道水以外の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 | 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 |
| 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 | 12. 販売
⇒適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理 |
| 6. 廃棄物及び排水の取扱い
⇒廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・汚水の処理等 | 13. 教育訓練
⇒従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等 |
| 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（医療機関の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等 | 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 |

※合成樹脂が使用された器具、包装容器の製造・加工業（要届出）及び公衆衛生に与える影響が少ない営業として規定されている業を営むものは食品衛生責任者を選任する必要はありません。



「H A C C P に沿った衛生管理」！？



コーデックスのH A C C P 7原則の内容を基に、 以下の基準が定められています！！

なお、コーデックスの12手順のうち、最初の5工程（危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ）の手順に関する文書の作成等は義務ではありません。

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. 重点管理点の決定

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

◆制度の例外

次の営業等については、一般的な衛生管理を実施するの必要はありますが、衛生管理計画・手順書の作成及び衛生管理の実施状況の記録・保存は義務ではありません。

(1) 公衆衛生に与える影響が少ない（食品衛生上のリスクが低い）営業として規定されている以下の業を営む者のうち①～③及び⑤

①食品又は添加物の輸入業

②食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（冷凍・冷蔵倉庫業を除く。）

③常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業

④合成樹脂以外の器具、容器包装の製造業

⑤器具容器包装の輸入又は販売業

(2) 学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設

(3) 農業及び水産業における食品の採取業の範囲として国が示した行為

（「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」（令和3年4月22日付け薬生食監発0422第12号：<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000774306.pdf>）