

HACCPに沿った衛生管理の制度化Q & A



HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するよく寄せられる質問を厚生労働省のHP（HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A）から抜粋しました。

Q：HACCPに沿った衛生管理の制度化で、現在の衛生管理はどのように変わるのか。何か新しい設備を設けなければならないのか。

A：HACCPは工程管理の方法であり、施設設備等の整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

Q：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か。また、営業許可の要件になるのか。

A：①HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP7原則の考え方に基づいて、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みとなります。

②営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。

Q：「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か。

A：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、厚生労働省が確認した手引書を基に行うこととしています。

Q：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るのか。

A：①事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に確認することとなります。

②事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、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。

トピックス

HACCPは、今まで皆様が行ってきたことを整理して確認・記録に残す、つまり衛生管理を「見える化」していくものです。

◆なぜ衛生管理の「見える化」が必要なのか

○安全な食品を提供するために、勘や経験のみに頼るのではなく、どの食品についても行うべき共通事項（一般衛生管理のポイント）と、食品の製造・調理形態に合わせた加熱や冷却、低温保管等の計画（重要管理のポイント）に基づき、衛生管理がなされていることの「証」となります。

○不適な箇所を事業者自ら、発見でき、速やかに改善できるキッカケとなります。

HACCP(ハサップ)

に沿った衛生管理

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、改正がされました。（平成30年6月13日）

改正食品衛生法の概要

① 広域におよぶ**食中毒**への対策を強化 **施行済**

② 特定の食品による**健康被害情報**の届出を義務化

③ **食品用器具・容器包装**にポジティブリスト制度導入

④ **輸出入食品衛生証明書**の添付要件化 **施行済**

⑤ 原則全ての事業者に**HACCPに沿った衛生管理**を制度化

令和3年6月1日から適用

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。厚生労働省では、食品事業者の負担に配慮し、衛生管理計画作成のための手引書の作成を進めています。

⑥ **営業届出制度**の創設と**営業許可制度**の見直し

⑦ **食品のリコール情報**は行政への報告を義務化

令和3年6月1日施行

HACCP制度化が始まりました

～令和3年6月1日から適用～



ポイント

- ◆平成30年6月13日食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、全ての食品等事業者(食品の製造、加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成することとなりました。
- ◆作成する衛生管理計画は、事業者の規模、業種によって異なります。

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)

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・管理を行う。

【対象事業者】

- ◆事業者の規模等を考慮 ◆と畜場 ◆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))

改正食品衛生法(H30.6.13公布) 第51条

厚生労働大臣は、営業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。

一般的な衛生管理に関すること

- ①食品衛生責任者等の選任 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危害要因の分析 ②重要管理点の決定 ③管理基準の設定 ④モニタリング方法の設定 ⑤改善措置の設定 ⑥検証方法の設定 ⑦記録の作成

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。

衛生管理計画作成時に、厚生労働省のホームページに掲載されている手引書を利用できます。

HACCP 手引書



【対象事業者】

- ◆小規模事業者(食品を取り扱う従事者が50人未満)
- ◆当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(菓子の製造・販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(包装食品の販売、食品の保管、運搬等)

《メモ：何をすればいい?》

- 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確認
- 2 手引書のひな型を利用して、現在取り組んでいる衛生管理と製造・調理品目に応じた注意点を「衛生管理計画」に記入
- 3 「衛生管理計画」の内容を従業員に周知
- 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
- 5 手引書で推奨された期間は記録を保存
- 6 記録を定期的に振り返る(必要に応じて「衛生管理計画」の内容を見直し)

①衛生管理計画の作成

②作成した計画の実施

③実施の記録・確認

衛生管理計画	一般衛生管理のポイント 重要管理のポイント
実施記録	一般衛生管理 重要管理

この4枚が
作成・記録
されれば
大丈夫

