

HACCPの制度化を踏まえた 日本食品衛生協会の取組

埼玉県／さいたま市
食の安全フォーラム
平成29年2月1日（水）

公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部 鶴身和彦

公益社団法人日本食品衛生協会について

【目的】

全国の食品衛生協会と連携を図り、飲食等に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止するための諸事業を行い、食品関係事業者への食品衛生管理の指導等並びに消費者へ食品衛生知識の向上のための普及啓発を行い、もって、公衆衛生の向上と国民の健康増進に寄与すること

- ・ 設立 昭和23年（2011年）
- ・ 理事長 鵜飼 良平
- ・ 会員数 正会員 59団体（都道府県市食品衛生協会）
各食品衛生協会に所属する構成員のうち、飲食店営業の割合は約60%
特別会員 220社（団体）
- ・ 主な事業
 - 食品衛生指導員活動事業
 - 食品衛生月間活動、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業
 - 食の安心・安全・五つ星事業
 - 手洗いマイスター制度
 - 各種講習会の開催、消費者への情報提供
 - 食品等の試験・検査業務
 - 食品衛生図書等の出版事業
 - 食品営業賠償共済制度の実施 等

当協会で行っているHACCP普及の取組

1. 飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業（平成28年度厚生労働省委託事業）
講習会の実施（全国7箇所）
リーフレットの配付（10万枚）
2. HACCP指導者養成研修会
HACCP指導者養成研修会（座学）（2日間）
HACCP指導者養成研修会（現地）（2日間）
3. 地域連携HACCP実証事業への協力
4. HACCP導入施設へのフォローアップ事業
12事業者に対し実施
リーフレットの配付（20万枚）
5. 『食の安心・安全・五つ星』事業（平成24年から）
英国のSFBB※と内容が類似している、食品衛生記録の実施を含めた『食の安心・安全・五つ星』事業を全国的に推進（参加店舗；約1万店舗）
6. 『HACCP普及指導員』事業（平成28年度から）
7. HACCPに関する書籍の作成

※ SFBB (Safer food, better business) : 英国食品基準庁が2006年に作成し、
ロンドンオリンピック（2012年）に向けて飲食店等の衛生管理の強化に用いられた。



飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業

平成28年度 飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業
(平成28年度厚生労働省委託事業)

目的：飲食店事業者を対象としたHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会や相談会を実施することにより、HACCPの考え方に基づく衛生管理の普及を図る

事業内容：

- (1) 普及啓発活動
リーフレットの配付（10万枚）
- (2) 飲食店等事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会の開催
全国7カ所



プログラム

時間	内容
50分	食中毒発生の状況 (飲食店を中心に)
90分	飲食店の衛生管理のポイント (5つのリスク要因とその管理)
30分	質疑応答

実施場所

地域	日程
北海道（札幌市）	平成28年11月2日（水）
東北（仙台市）	平成29年2月9日（木）
関東・甲信越（東京）	平成28年12月1日（木）
東海・北陸（名古屋市）	平成28年11月29日（火）
近畿（大阪市）	平成29年1月23日（月）
中国・四国（呉市）	平成28年12月7日（水）
九州（福岡市）	平成28年12月6日（火）

飲食店における食品安全プラン

飲食店の衛生管理のポイント（5つのリスク要因とその管理）

平成28年度 飲食店事業者向け
HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会

公益社団法人 日本食品衛生協会



HACCPの考え方に基づく衛生管理とは

これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、従来行っている食中毒予防3原則を体系的に整理して、食品の安全性確保の取組を「見える化」するものです。

具体的には、

- 衛生管理のポイントについてチェックと記録を実施
 - 一般的衛生管理のポイント
 - 重要管理のポイント
- 重要管理のポイントとして、加熱などの調理も「見える化」する
- 日報などに、管理ポイントの実施状況を書き残す

見える化

「食品の安全性の向上」、「食中毒等の事故発生の防止」、「事故発生時の速やかな原因究明」に役立ちます。

また、顧客、保健所などからお店の衛生管理について聞かれても、**食品衛生管理を適正に行っていることを、具体的に自信を持って説明できます。**

事業者にとってもメリットが大きく、消費者のメリットにもつながります。

HACCPは食中毒の防止のため (食中毒予防の3原則が基本)

つけない

増やさない

やっつける

一般的衛生管理のポイント

原材料の受入

適切な手洗いの実施

器具等の洗浄・消毒

交差汚染、二次汚染の防止

トイレの維持管理、清掃、消毒

従事者の健康管理



低温で保存



適切な加熱

重要管理のポイント

(イメージ)



? 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画

+

② 実施

+

③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

そんなに
難しくは
ないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そうですね。
下のような衛生管理計画、
記録でいいんですよ。



飲食店における衛生管理(衛生管理計画)

一般衛生管理に関する事項 (例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項 (管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック (例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度 等	刺身、冷奴
加熱するもの (冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度 等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度 等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの (加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度 等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの (加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度 等	カレー

お店のメニューを記載してください

非加熱のもの(例)



加熱するもの(例)



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌 _____ 年 ____ 月 ____ 日 ()

1. 配達食材のチェック

品温	外観、匂い、包装の状態、表示 (期限、保存方法等) など	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	厚生
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。	厚生
常温品	○	なし	厚生

※外観、匂い、包装の状態、表示 (期限、保存方法等) などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と措置を記載しましょう。

2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック

冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度※	特記事項	サイン
冷蔵庫1	8℃	なし	厚生
冷蔵庫2	12℃	原料を出し入れしたため。その後10℃以下を確認。	厚生
冷凍庫	-19℃	なし	厚生

※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。

3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	厚生
加熱するもの (冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気が出ている、肉汁がピンクでない	○	厚生
加熱後するもの (加熱した後、高温保管)	フライドチキン	湯気が出ている	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの (加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの (加熱後、冷却し、再加熱して提供)	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能的評価	○	厚生

※参考に従って、メニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。

4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	厚生

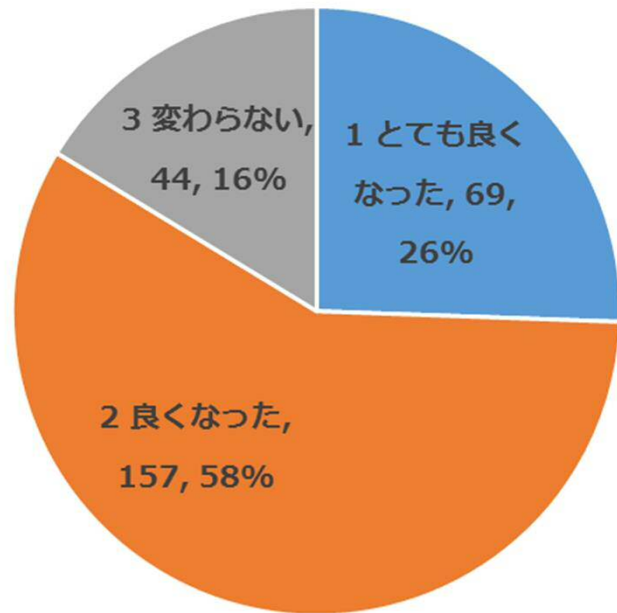
シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した

5. クレームや衛生上気がついたこと

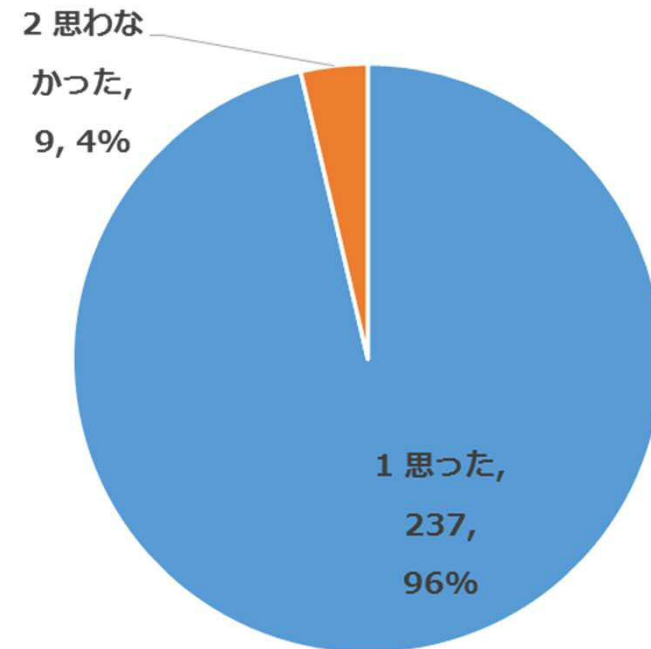
確認者	サイン	年月日
-----	-----	-----

飲食店等事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会 アンケート結果

- 講習を受けて、HACCPに基づく衛生管理への認識の変化



- 今後、HACCPに基づく衛生管理に取り組んでみようと思うか？



速報値

HACCP指導者養成研修

・ HACCP指導者養成研修（座学）（農林水産省補助事業）

HACCP普及推進を目指し、HACCPの導入を目指す食品等事業者に対し、
直接指導助言できる人材を育成する

<カリキュラム>

1日目 9:30~18:00（予定）【講義、グループ討議、発表】

HACCPの現状、HACCP導入事例（一般的衛生管理の指導・助言等）、
ハザード分析に関する演習

2日目 9:00~17:00（予定）【講義、グループ討議、発表】

HACCPの検証と指導の進め方、食品製造のウォークスルー（DVD）に基づく
指導・助言の演習

・ HACCP指導者養成研修（現地）（農林水産省補助事業）



開催地	日程
東京	平成28年8月22・23日
仙台	平成28年9月26日・27日
名古屋	平成28年10月13日・14日
福岡	平成28年11月24日・25日
大阪	平成29年1月30日・31日

HACCP導入施設へのフォローアップ事業

- HACCPに関するフォローアップ及び普及啓発（農林水産省補助事業）
 - ① HACCP導入後1年以上経過した食品等事業者
 - ⇒ HACCPによる衛生管理・品質管理が適切に行われているか確認
 - ⇒ 必要に応じて助言
 - ② HACCP工場で生産された製品事例を紹介したチラシ等作成
 - ⇒ 小売現場で消費者に配布 等
 - ⇒ 消費者への理解促進

- HACCPチャレンジ事業

HACCP導入に取り組む食品等事業者をWeb上で紹介

- ✓ HACCPによる衛生管理の取組の応援
- ✓ HACCPの普及推進
- ✓ 食品安全レベルの更なる向上



Web掲載業務実施



食の安心・安全・五つ星事業

食品等事業者が安心して安全な食品を消費者の方々に提供するために、日々行っている衛生管理対策についての実施状況等をプレートで店頭に掲示することにより、消費者が店選びの目安となるよう実施

- ・食品等事業者が日々行っている食品衛生対策のうち重要な5項目

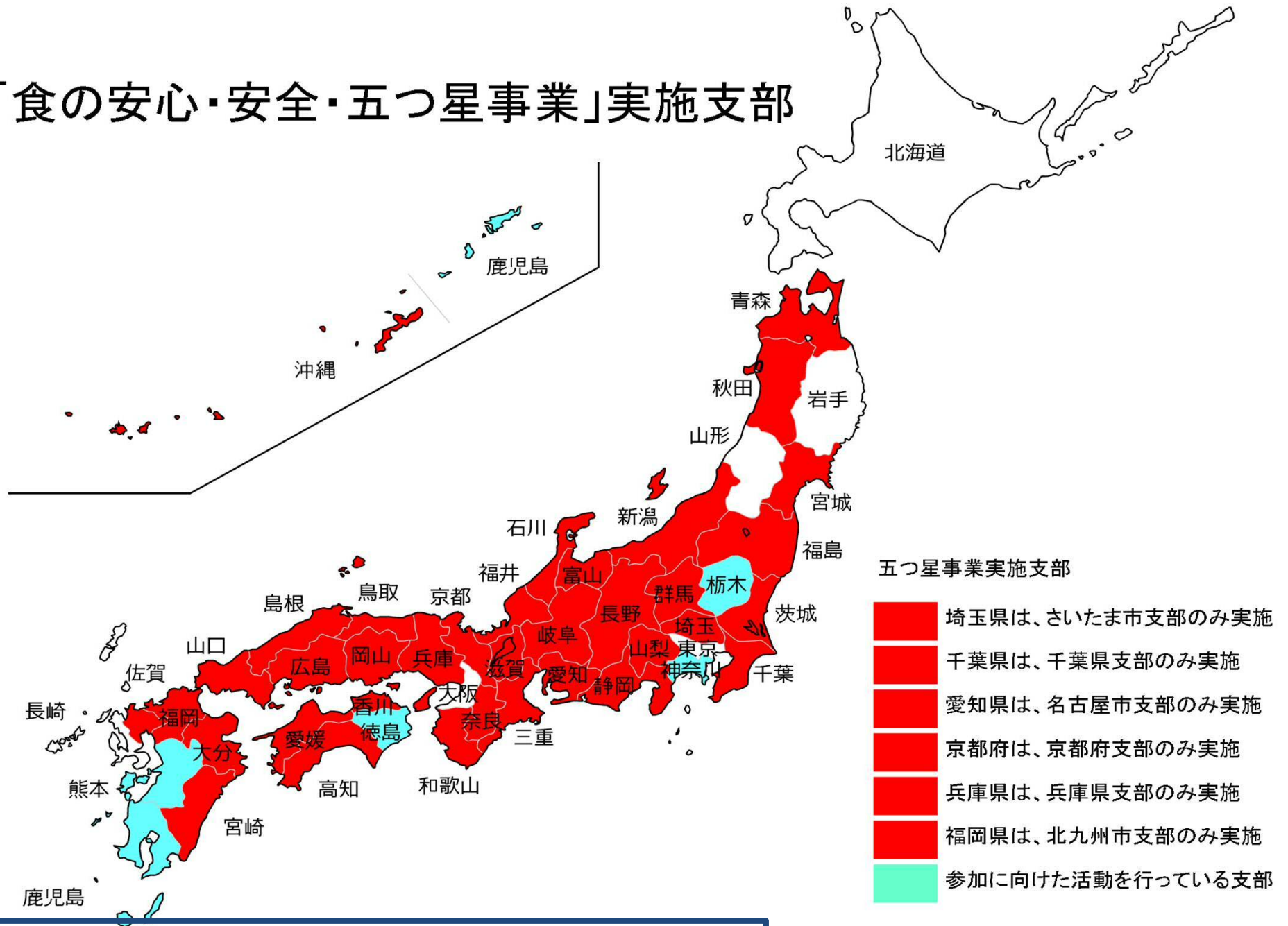
- ①従事者の健康管理実施店
- ②食品衛生講習会受講店
- ③衛生害虫等の駆除対策店
- ④食品衛生管理記録実施店
- ⑤食品賠償責任保険加入店

食品衛生指導員→

判定



「食の安心・安全・五つ星事業」実施支部



37支部 / 59支部 (平成29年1月1日現在)

食の安心・安全・五つ星（さいたま市）

店舗名	ジャンル	住所
川魚料理 うな登	うなぎ	〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町3-582島村ビル1F
内藤流手打ちそば あさきや	そば（蕎麦）	〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町3-13-6
分上野藪 かねこ	そば（蕎麦）	〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町2-9-11
手打ちそば 満留賀 やはぎ	そば（蕎麦）	〒338-0811 埼玉県さいたま市桜区白鍬541番地
石本家	そば（蕎麦）	〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤3-2-22
そば処 丸花	そば（蕎麦）	〒336-0926 埼玉県さいたま市緑区東浦和5-27-2
四季のそば膳 えの本	そば（蕎麦）	〒338-0824 埼玉県さいたま市桜区上大久保189-1

HACCP普及指導員

厚生労働省の施策を踏まえ、HACCPの普及推進を図り事業者のHACCP導入を支援するため、平成28年4月より「HACCP普及指導員制度」を実施（食品衛生管理士制度を見直し）

【HACCP普及指導員とは、】

「HACCPに関する相当程度の知識を持つと認められる者（平成9年2月3日付厚生省通知）」の要件を満たす講習会を修了し、当協会が平成27年度より実施している「HACCP指導者研修会」を修了された方で、当協会に登録いただいた方

【主な業務等】

- ① 食品事業者に対して、一般的衛生管理および HACCP による衛生管理の導入、運営に関する指導および助言を行う。また、その他食品衛生に関する指導・助言、相談を行う。
- ② 食品衛生指導員に対して、食品衛生に関する指導・助言、相談を行う。
- ③ 消費者に対して、食品衛生の普及および情報の提供を行う。

その他の事業

食品衛生指導員活動



ノロウイルス食中毒予防強化期間

手洗いマイスター制度



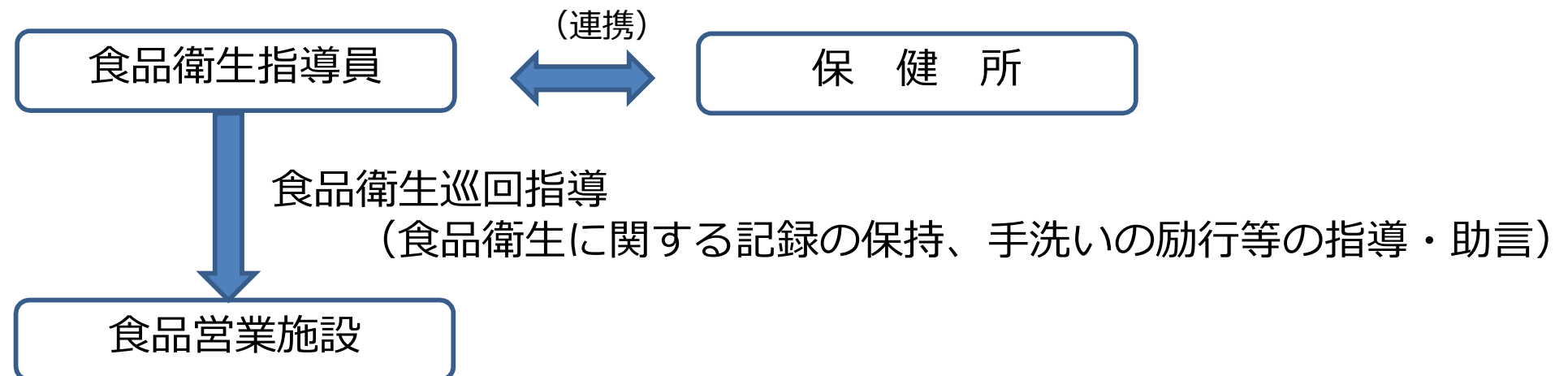
食品衛生指導員活動

【目的】

- ・ 法令遵守に関する事項、
- ・ 食品衛生思想の普及啓発、
- ・ 健康被害者救済等に係る事項について

実践活動を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護に寄与することを目的とする

- ・ 食品衛生協会活動の中核
- ・ 昭和35年（1960）より実施
- ・ 食品衛生指導員資格：養成課程を修了した食品等事業者（全国50,000名）



※自主衛生管理体制の推進

ノロウイルス食中毒予防強化期間

- ・ノロウイルスによる食中毒の未然防止
- ・消費者の食の不安の解消



**ノロウイルス食中毒予防の啓発事業を
全国規模で実施（平成25年度より実施）
11月1日～1月31日**



ノロウイルス食中毒予防強化期間

- ・食品等事業者の自主的な衛生管理の徹底を図る
- ・ノロウイルスに関する的確な情報の提供
- ・消費者と事業者の相互に情報を提供



懸垂幕の設置



主催：公益社団法人日本食品衛生協会
共催：都道府県市食品衛生協会
後援：厚生労働省、農林水産省、文部科学省、消費者庁、
全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、
一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会
協賛：食品関係事業者、食品関係団体

○都道府県市食品衛生協会事業



長崎県支部 下五島地区支所

**全国各地で手洗い教室やおう吐物処理教室等を開催し、
ノロウイルス食中毒予防のための対策を普及！**

手洗いマイスター制度



近年、人の手を介した二次汚染を原因とする食中毒が増加
⇒ 食品等事業者による自主衛生管理の徹底が急務



特に食品を汚染させないための衛生的な手洗いの維持継続、習慣化が重要

⇒食品衛生指導員活動を通じて、食品取扱者に手洗いの意義や根拠に基づく手洗い手順、環境整備の必要性を普及啓発し、食中毒の未然防止を図る



所定のカリキュラム

「手洗いマイスター」の称号を付与



※「手洗いマイスター」カリキュラム

- (1) なぜ、手を洗わなければならないか
- (2) 食品取扱者が行う手洗いの目的と基本的な考え方
- (3) 手洗い設備について
- (4) 日食協が推奨する衛生的な手洗い
- (5) 手洗いの確認・検証方法について（実践）



手洗いマイスター認定者数

4,158名 (平成29年1月26日現在)

手洗いマイスター報道の例

平成28年2月25日
中日新聞(中濃) 掲載



講習会参加33人を
手洗いの達人に
美濃加茂
ノロウイルスなどによる食中毒を防ぐこと、可茂食品衛生協会

白く光る洗い残しがないか確認しながら、手首から爪先までをしっかりと洗う方法を学んだ。写真。その場で手洗いマイスターの認定テストを受け、全員が合格した。
(平井一敏)

茂総合庁舎で開いた。参加した三十三人は「手洗いマイスター」として今後、地域の小学校などで衛生的な手洗いを教えていく。手洗いマイスターは、日本食品衛生協会が昨年四月に設けた制度。可茂地域では初の講習会で、食品衛生指導員らが、細菌の有無が分かる蛍光ローションを手につけてブラックライトに照らし、青



ばい菌君を前に手洗いの効果を確認する園児
＝天童市・天童幼稚園

手洗い大事だよ
天童・食中毒
予防キャラバン
7月の食中毒予防月間に協会天童支部(矢萩長兵衛
合わせ、山形地区食品衛生支部長によるキャラバン

がら日、天童市内の施設を巡回し、手洗いの励行を呼び掛けた。
天童幼稚園(北畠典生園長)には10人ほどが訪問。メンバーが扮(ふん)する「ばい菌君」が登場し、園児230人にビームを振りまくと大歓声が上がった。
ビームを浴びた園児の手のひらを機器で測定すると、細菌レベルの数値が1万6千超を指したが、せっけんで2度洗うと134に激減。全員で「手洗い2回」と連呼すると、ばい菌君は「もうここでは生きていけない」と弱音を吐き、衣装も黒から真っ白に変った。園児たちは「外から帰ったらしっかりと手を洗います」と約束していた。

平成28年7月7日 山形新聞 掲載

ご清聴ありがとうございました