

食品の安全性確保の取組み

(食品衛生管理の国際標準化に関する検討会概要)

平成29年 2月

厚生労働省 医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部



目次

- ◆ I はじめに
- ◆ II HACCPを取りまく現状とこれまでの施策の検証
 - 1 国内の現状とこれまでの施策の検証
 - 2 関係業界の現状と制度化への対応
 - 3 輸入食品や輸出食品への対応
- ◆ III HACCPの制度のあり方
 - 1 具体的な枠組み
 - 2 制度施行に当たっての普及のあり方
 - 3 輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組み
- ◆ IV 制度化に向けた今後の課題

I はじめに

I はじめに

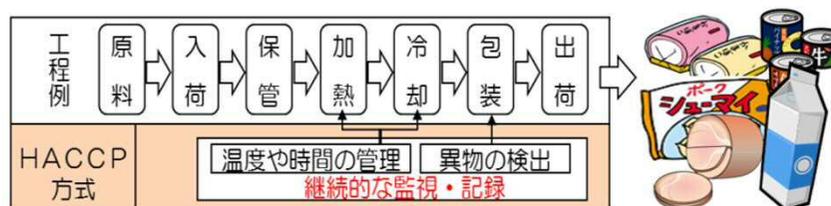
食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会*において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

*（国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織）



HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- ・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法
- ・それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理し、食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものである。

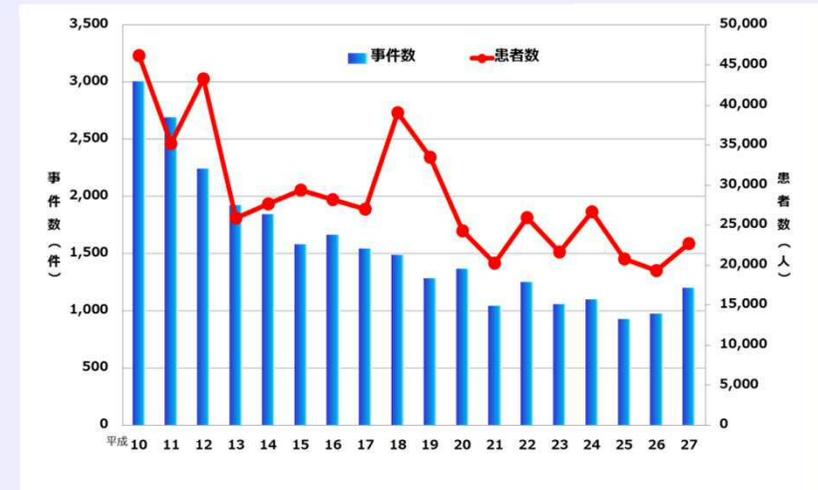
- ①HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながり、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つ。
- ②食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、消費者のメリットにもつながる。

I はじめに

国内の食中毒の発生状況

- 厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約1000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向。
- 厚生労働科学研究によれば、臨床検査施設での検査結果等から推定されたサルモネラ等の食品媒介感染症被害実態は、食中毒統計の100～1000倍ともされ、今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される。
- ガラスや金属等の危害性のある異物混入等による食品回収事例の告知件数が増加傾向にある。

食中毒発生状況



食品事故情報告知ネット((一財)食品産業センター ホームページより))

品目名	2015年暦年合計	
肉製品	51	(6.2)
乳製品	28	(3.4)
水産食品	78	(9.5)
野菜・果実缶詰・農産保存食品	28	(3.4)
野菜漬物 (缶詰、つば詰めを除く)	44	(5.4)
みそ	8	(1.0)
醤油・食用アミノ酸	3	(0.4)
ソース	1	(0.1)
マヨネーズ・ドレッシング	5	(0.6)
カレー・シチュー	-	-
スープ	6	(0.7)
めんつゆ	2	(0.2)
その他調味料	15	(1.8)
精穀・製粉	6	(0.7)

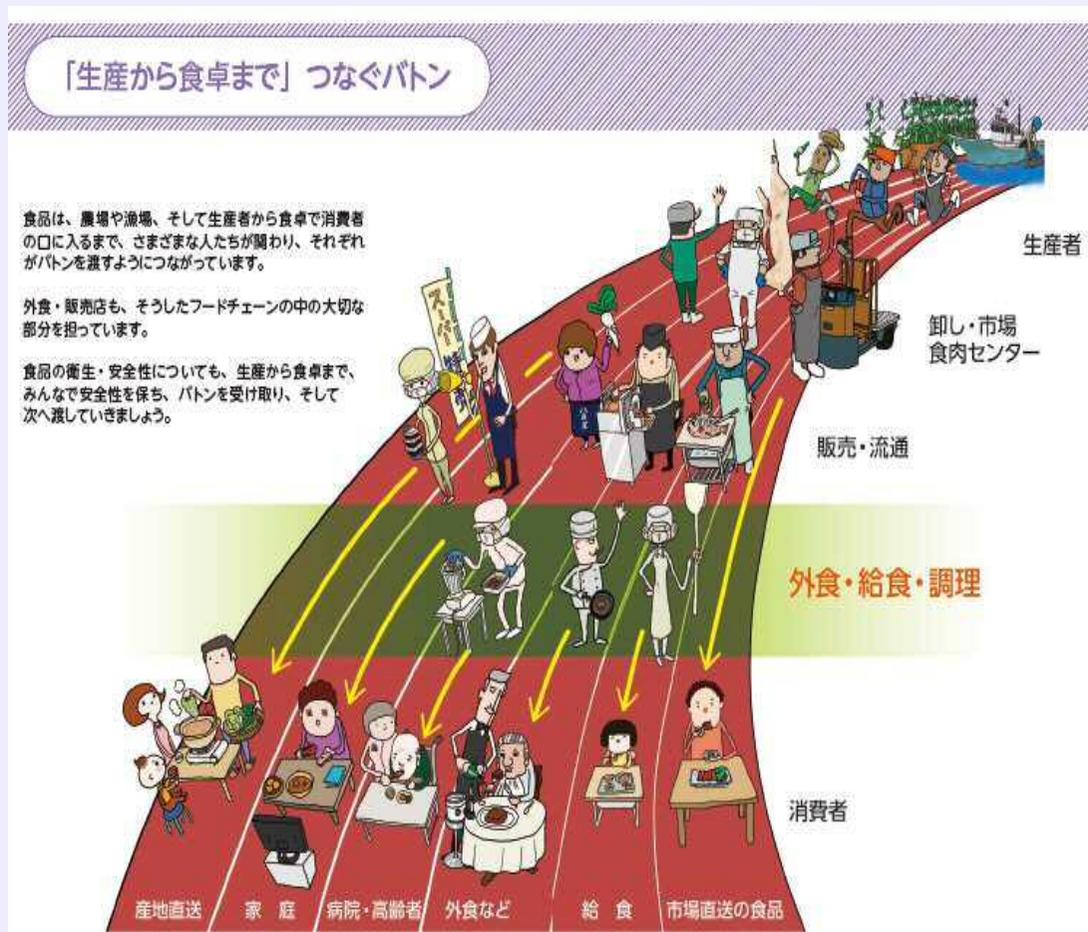
品目名	2015年暦年合計	
糖類	3	(0.4)
パン	33	(4.0)
菓子	212	(25.8)
清涼飲料 (茶・コーヒー飲料を含む)	31	(3.8)
動植物油脂	15	(1.8)
茶・コーヒー (飲料は除く)	3	(0.4)
めん類	24	(2.9)
弁当・惣菜	125	(15.2)
冷凍調理食品	3	(0.4)
豆腐・油揚げ	11	(1.3)
レトルト食品	11	(1.3)
酒類	17	(2.1)
その他	59	(7.2)
合計	822	(100)

注1: ()内の数字は各合計に占める割合(パーセント)を示す。
 注2: 事故内容が同一である社告が関係する製造メーカー、流通企業等から複数出されている場合には各社告を1件として複数カウントしている。
 注3: ひとつの社告が複数の新聞、Webサイトに公表されている場合には、まとめて1件としてカウントしている。

I はじめに

▶ 国内の食品の安全性の更なる向上を図るために

- これまでの衛生管理の取組に加え、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握し、特に重要な工程を管理することによって結果としてそれらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去又は低減させ、これらを文書化するHACCPによる衛生管理を更に広く定着させていく必要がある。
- 一部の食品等事業者や輸出用食品の製造事業者だけが取り組むのではなく、フードチェーン全体でHACCPによる衛生管理に取り組むことによって、原材料の受け入れから製造・加工、販売に至るまで、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化されることになる。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、我が国の食品全体の安全性が向上することにつながるものと考えられる。



I はじめに

▶ 我が国の食品安全の国内外へのアピール

- ・近年の食品流通の更なる国際化や、食品製造の現場での外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据え、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないことを、国内外に示していく必要性が高まっている。

諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際標準となっているHACCPによる衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要。

- ・食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要である。
- ・依然として多くの食中毒の原因が、現在の規制で定められている一般衛生管理の実施の不備によるものであり、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理についても、着実に取り組んでいくことが、食品の安全性を確保するためには不可欠である。

II HACCPを取りまく現状と これまでの施策の検証

1 国内の現状とこれまでの 施策の検証

国内のHACCPの導入状況

◆ **農林水産省**の食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査*では、「すべての工場又は一部の工場を導入」又は「導入途中」と回答した企業が大規模層（食品販売金額100億円以上）では約90%を占める一方、中小規模層（同1～50億円）では約35%にとどまっております。中小規模層の事業者における普及が進んでいない状況にある。

*平成27年度、従業員数5人以上の製造業が調査対象

◆ **厚生労働省**が地方自治体等を通じて実施した調査**によると、HACCP導入率は約15%弱となっており、ほとんどの業種において、HACCP導入に関心があるが、「具体的に検討していない」とした施設の割合が多い。

**平成26年度、食品製造業のほか、集団給食施設、従業員数4人以下の事業者等も調査対象

<農林水産省> 食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査

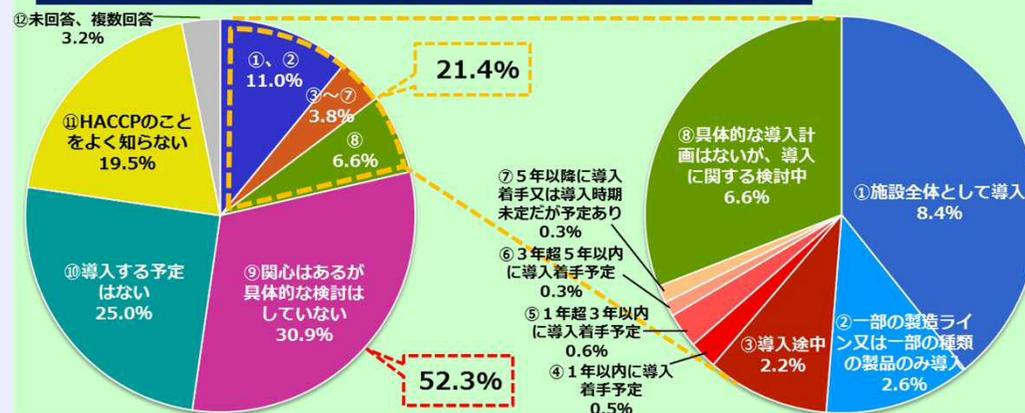
調査年度	全体	〔中小規模層〕 食品販売金額 1～50億円未満	〔参考：大手層〕 食品販売金額 100億円以上
平成22年度	19%	22%	73%
平成23年度	24%	27%	76%
平成24年度	24%	27%	84%
平成25年度	23%	28%	85%
平成26年度	29%	34%	88%
平成27年度	29%	35%	83%

※ 日本標準産業分類による食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く）を営む企業であって、従業員数5人以上の企業が対象

※ 本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入状況を推計

※ 導入率には「すべての工場又は一部の工場を導入」している企業（全体で25%）及び「導入途中」の企業を含む

<厚生労働省> HACCPの普及・導入支援のための実態調査



※ 平成26年12月31日現在

※ 75自治体の管轄域内の営業許可施設及び条例の許可又は届出対象施設が対象（仕出し屋、弁当屋、給食施設を含む）

※ 回答が得られた76,568件（回収率36.4%）を単純集計

※ 従業員数4人以下の施設が回答件数の半数近くを占める

国内のHACCPの導入状況

HACCPに関する制度や普及促進策により、大規模事業者でのHACCPの導入は進んできたものの、中小規模事業者でのHACCPの導入が進んでいない。

➤ 普及が進まなかった理由

- ・ HACCPの導入のメリットが感じられない。
- ・ コストが掛かる。
- ・ 推進や指導・助言できる人材が不足している。
- ・ HACCPによる衛生管理がこれまでの衛生管理とは全く異なる難しいもので、設備や施設に多大な投資をしなければ導入できないと認識されている。
- ・ 一般消費者のHACCPに対する理解が進んでいない。

➤ その他にも

- ・ 総合衛生管理製造過程承認制度、民間認証、地方自治体HACCP、業界HACCPなどの取組により、それぞれの業種や地域の実情に合った形でのHACCPによる衛生管理の普及推進が図られてきた一方で、それらの要件の統一が図られてこなかったことにより、いったい何をどこまで実施すれば「HACCPに取り組んでいる」ことになるのかということが分かりにくく、そのことがHACCPによる衛生管理の普及が進まない要因の一つにもつながっている。

厚生労働省の取組

- HACCP導入支援のためのツールとして、HACCP導入のための動画や業界別HACCP入門のための手引書の作成、HACCPモデル例の紹介等を行っている。
- 地域連携HACCP導入実証事業（モデル事業）や、HACCPチャレンジ事業、HACCP指導者養成研修を実施するとともに、HACCP普及推進連絡協議会（中央・地方）の開催を通じ、行政機関、食品等事業者、消費者等の関係者間の情報共有及び共通認識の形成を図っている。

HACCPモデル例
食品製造におけるHACCPによる衛生管理のための

【清涼飲料水】

- ▶ ナチュラルミネラルウォーター（軟水・硬水、除菌）
- ▶ ミネラルウォーター（PET容器製、加熱殺菌）
- ▶ 塩素のみんじゅース（塩素）

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

項目番号	HACCPチームの構成	確認事項	結果
1	HACCPチームは組織されたか。	HACCPチームは組織されたか。	
2	製品特徴の分析	製品の特性を考慮して製品特徴を分析しているか。*	
3	危害分析	製品の特性を考慮して危害分析を行っているか。	
4	重要度の評価	製品の特性を考慮して重要度を評価しているか。	
5	監視と検出	製品の特性を考慮して監視と検出を行っているか。	

HACCP導入の手引き

HACCP導入のための事前12手順

HACCP導入のための事前12手順

HACCP導入のための事前12手順

HACCP導入のための事前12手順

HACCP チャレンジ事業

～ HACCPに取り組む事業者の公表～

事業者 調理師 食品衛生

HACCPに取り組んでいる事業者の公表を促しています。

～ HACCPに取り組む事業者の公表を促しています～

【HACCP チャレンジ事業】参加資格

以下の全ての条件を満たす事業者

- 食品衛生法に基づいた事業



農林水産省の取組

➤ 主な支援策

- ・ HACCP導入のための施設整備の費用への支援
- ・ 指導者等育成のための研修の支援
- ・ HACCPを含む国際的な標準に合致した日本発の食品安全管理規格の策定等を支援

食品事業者を対象としたHACCP研修(農林水産省補助事業)

農林水産省
食料産業局

	内 容	平成28年度開催の予定
基礎	HACCPの導入に必要な基礎知識及び高度化基盤整備※(HACCPの導入の前提となる一般的衛生管理を含む。)の講義。	全国各地で 24回、 各1日開催予定
責任者養成	HACCPチームのリーダー等を養成するための、必要な知識の講義、現地見学等を踏まえたグループワーク及び事例についてのディスカッション等	全国各地で 20回開催予定。 各3日又は4日開催
指導者養成	HACCPに係る取組を的確に指導できる人材を養成するための、必要な知識の講義、グループワーク及び更なるディスカッション等	全国各地で 5回、 各2日開催

- ・ 詳細は、<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/kensyu/kensyu.html>をご覧ください。
(「農林水産省 HACCP」で検索→農林水産省の「HACCP支援法ホームページ」の画面左の「研修等のお知らせ」からも御確認いただけます。)
- ・ 実施主体:いずれも民間団体。
※ 高度化基盤整備とは、HACCP導入の前段階の体制や施設の整備をいいます。

地方自治体の取組

- 条例等：HACCP導入型の管理運営基準の策定
- 技術的支援：食品事業者向け講習会の開催等
- 監視指導：HACCP導入型の管理運営基準を実践する食品事業者の把握及び指導
- 認証制度：地方自治体独自の認証事業の運営等。

全国の地方自治体を対象に行った「HACCP関連事業」および「HACCP（あるいは一般衛生管理）を対象とした認証事業」の近況に関するアンケート調査の概要

【引用元：「月刊 HACCP 5 2016 Vol.22」株式会社 鶏卵肉情報センター】

調査方法

平成28年3月中旬に、47都道府県その他、20政令指定都市、45中核市（全112自治体）にFAX送信により実施

回答状況

44都道府県、18政令指定都市、36中核市（98自治体）が回答

「HACCP関連事業」について

- 24道県、11政令指定都市、10中核市（計44自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：21道県、11政令指定都市、9中核市（計40自治体）

◆食品衛生協会：2県、1中核市（計3自治体）、 ◆行政自体及び食品衛生協会：1県

「HACCP（あるいは一般衛生管理）を対象とした認証事業」について

- 25都道府県、5政令指定都市（うち1市は、県の認証に含まれる）、9中核市（うち1市は、県の認証に含まれる）（計40自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：22都道府県、4政令指定都市、9中核市（計37自治体）、 ◆官民共同体：1道、

◆自治体が指定した認証機関：1県、 ◆食品衛生協会及び民間委託：1府、

◆行政が制度を創設、民間団体が運用：1市

《認証実績》37自治体で合計 2,553件を認証

名称又はその内容にHACCPが明記されている認証事業

- 13道県、3政令指定都市、4中核市（計20自治体）で実施

《事業実施主体》◆行政自体：11県、3政令指定都市、4中核市（計18自治体）、 ◆官民共同体：1道、

◆自治体が指定した認証機関：1県

《認証実績》20自治体で合計 495件を認証



2 関係業界の現状と制度化への対応

2 関係業界の現状と制度化への対応①

- **目的**：関係業界の現状を把握するためヒアリングを実施（第3回～第8回検討会）
- **実施団体**：24業界団体
- **主な意見**：HACCPの導入の必要性に一定の理解を示しつつも、業種ごとの特性や事業者の規模等を踏まえた配慮や支援の必要性について、多くの業界団体から意見が出された。

- ①業種によって、HACCPの導入状況は異なりつつも、大手の事業者においてHACCPの導入が進んでいる一方で、特に小規模の事業者が多い業種においては導入が進んでいない。
- ②導入が進まない理由として、HACCPへの理解・認識の不足、人的資源の不足等がある。また、取り扱う商品の種類が多種・多様である業種についても対応が難しい。
- ③業種によって危害要因やその防止措置が異なり、それぞれの業種に即した導入支援の必要がある。
- ④設備・施設も含め、HACCPによる衛生管理を画一的に導入するよりも、一般衛生管理の徹底により対応すべき。
- ⑤小規模の事業者に対する段階的な適用や、適用除外など、一定の配慮が必要。
- ⑥資金面での援助や、研修等の人材育成への支援などが必要。

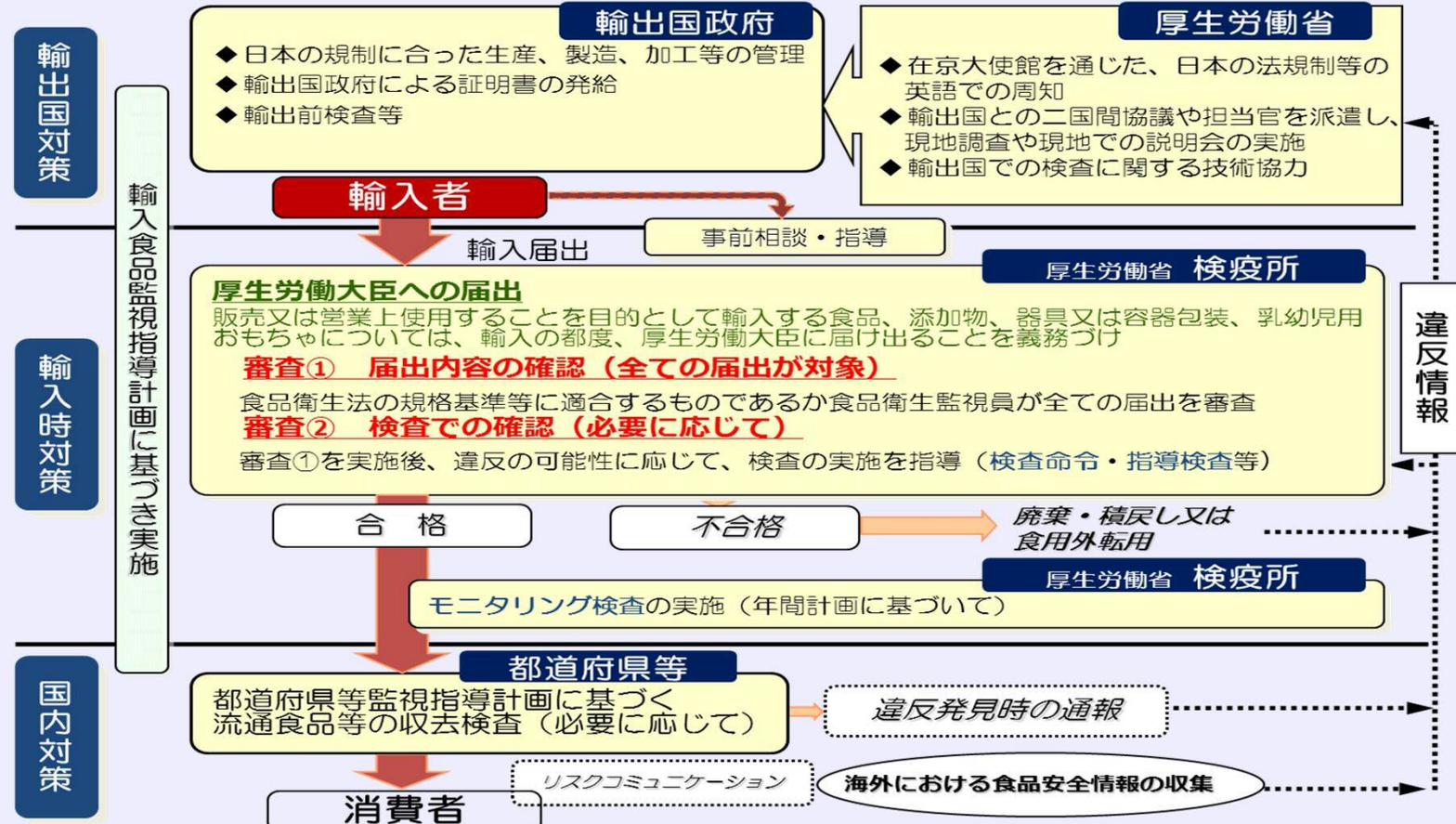
3 輸入食品や輸出食品への 対応

輸入食品の安全対策

輸入食品の安全対策としては、食品衛生法に基づく「輸入食品監視指導計画」を策定し、

- ①輸出国対策：我が国の規制の情報提供、二国間協議、現地調査、技術協力
- ②輸入時対策：輸入届出や輸入時検査
- ③国内対策：国内流通時の監視指導 など

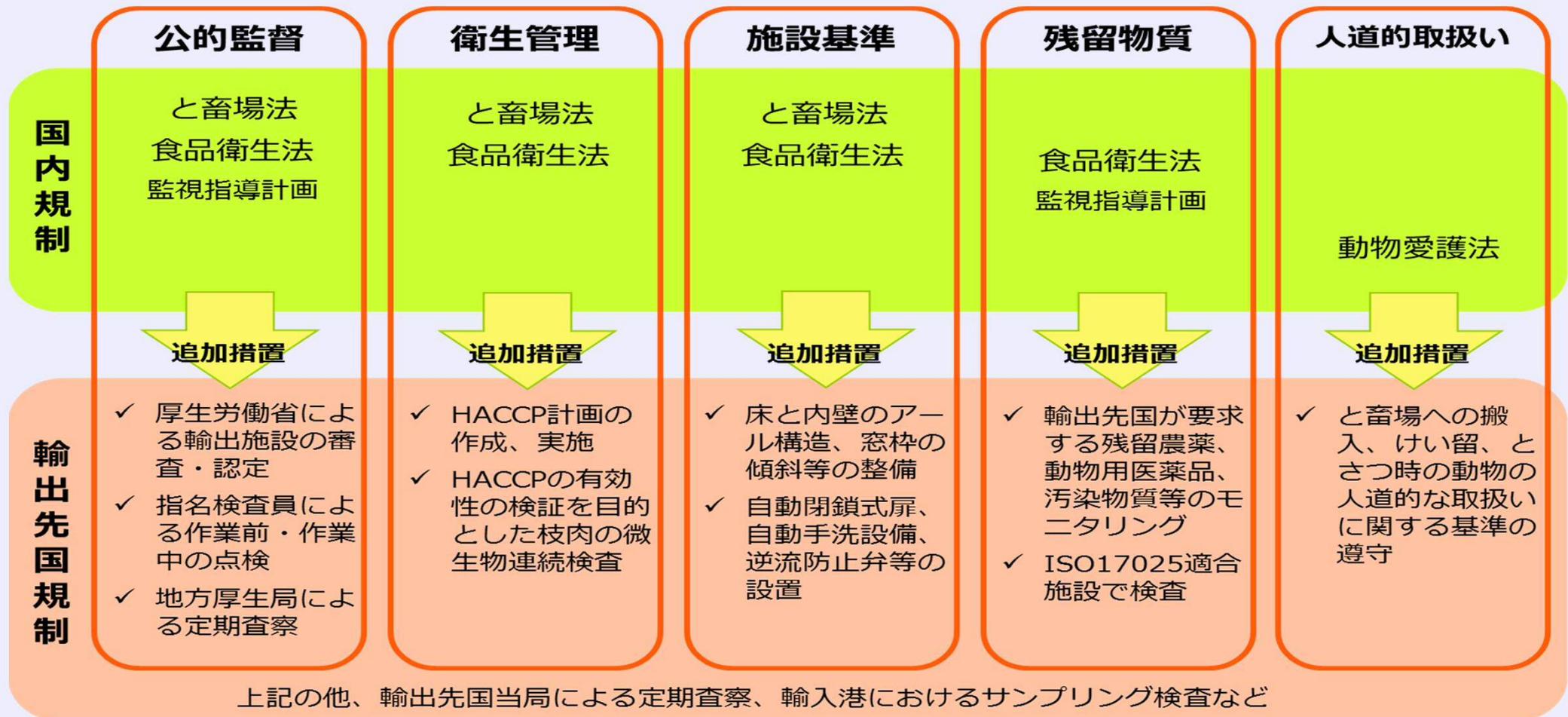
の3段階での対策を講じている。我が国においてHACCPによる衛生管理が制度化されていないことから、輸出国に対してHACCPによる衛生管理を我が国への輸出の要件とはしていない。



輸出食品の安全対策

食肉や水産食品を我が国から輸出する場合には、輸出先国の衛生要件を満たす必要があり、HACCPを義務化している輸出先国に対しては、HACCPを含む衛生要件を二国間で取り決めた上で、必要に応じて、施設の認証や衛生証明書の発行等を行っている。

輸出先国規制との同等性確保のための追加措置（米国向け牛肉）



Ⅲ HACCPの制度化のあり方

1 具体的な枠組み

衛生管理についての基本的な考え方

➤ ①一般衛生管理の着実な実施が不可欠

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実行性のある仕組みとする必要がある。

➤ ②その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れる

それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害要因を把握し、それらの食品衛生上問題のないレベルにまで除去又は低減するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。



対象となる事業者の範囲

HACCPによる衛生管理の考え方は、

- ・ **事業者自らが考えて安全性確保のための取組を推進させること**
- ・ **フードチェーン全体で取り組むことによって、原材料の受入れから製造・加工、販売に至るまで各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化されること**

につながる。

- ・ 国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者を対象とする。
- ・ 食品衛生法の営業の規制が施設単位で適用されていることを踏まえ、食品の製造・加工、調理、販売等を行っている **営業の施設単位での適用を基本**とする。
- ・ 対象となる食品等事業者の範囲については、**現行の食品衛生法の許可業種（34業種）に限らず、全ての食品等事業者を対象として、検討する。**

主な食品業種※

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)

各種衛生規範		大量調理施設 衛生管理マニュアル		
製造・加工業		調理業	販売業	保管業
<ul style="list-style-type: none"> 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品の製造業） 食品の放射線照射業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 	<ul style="list-style-type: none"> 冰雪製造業 食用油脂製造業 マーガリン・ショートニング製造業 みそ製造業 しょうゆ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 めん類製造業 そつざい製造業 缶詰・瓶詰食品製造業 添加物製造業 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業 喫茶店営業 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉販売業 魚介類販売業 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品の製造業を除く） 集乳業
		<ul style="list-style-type: none"> 学校・病院等の集団給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> 魚介類せり売営業 乳類販売業 冰雪販売業 	

※営業許可業種及び主な届出業種を記載したものであり、全ての食品業種を網羅的にリスト化したものではない。

適用する基準の考え方

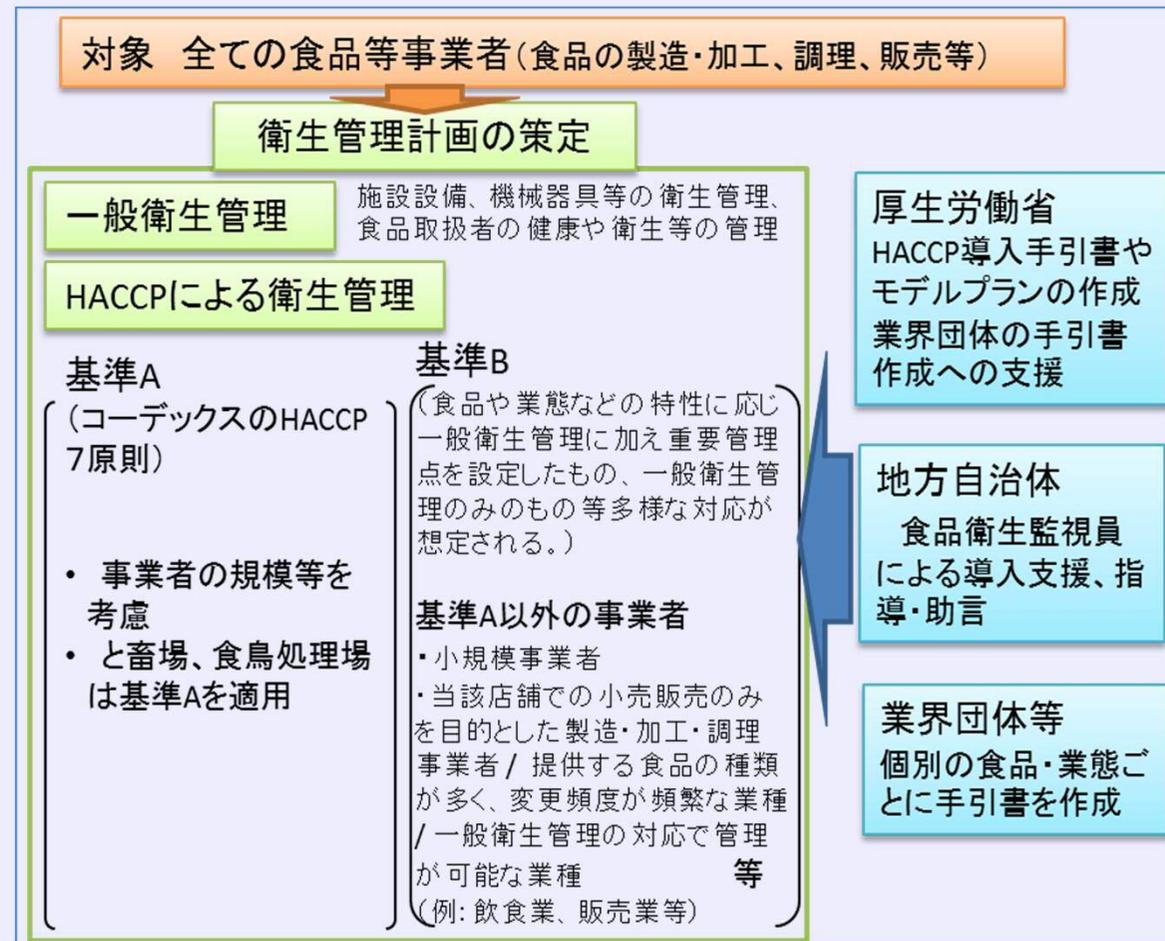
我が国でHACCPを制度化するに当たっては、コーデックスのガイドラインに基づく **HACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ**、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、**コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）**によることができる仕組みとする。

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準 A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 <ul style="list-style-type: none"> ・ 危害要因分析 ・ 重要管理点の決定 ・ 管理基準の設定 ・ モニタリング方法の設定 ・ 改善措置の設定 ・ 検証方法の設定 ・ 記録と保存方法の設定
基準 B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

衛生管理計画の作成

食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等の製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、**一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成することを基本とする。**

- 本計画は、新たな知見や計画の作成後の原材料、製造工程の変更等を踏まえて必要に応じた見直し及び定期的な見直しを行うことが必要。
- 本計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら、計画の策定及び実施の支援を行うことが必要。
- 本計画には、一般衛生管理の概要に加え、
 - ◎ 基準Aにあっては、製品説明書、製造工程図、危害要因分析表及びHACCPプランの概要
 - ◎ 基準Bにあっては、製品の概要、必要に応じてHACCPの考え方に基づく管理の概要
 が含まれる。



飲食店における衛生管理（食中毒予防のために）

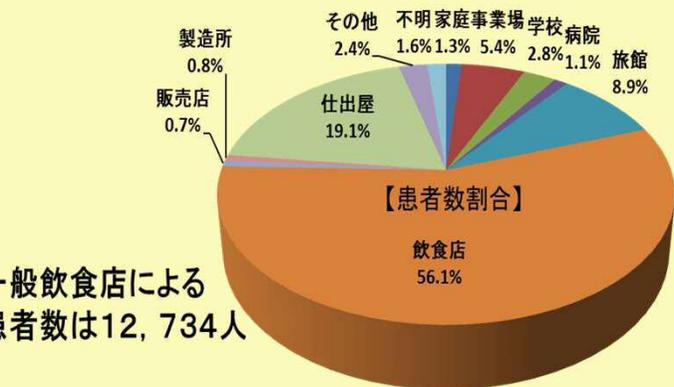
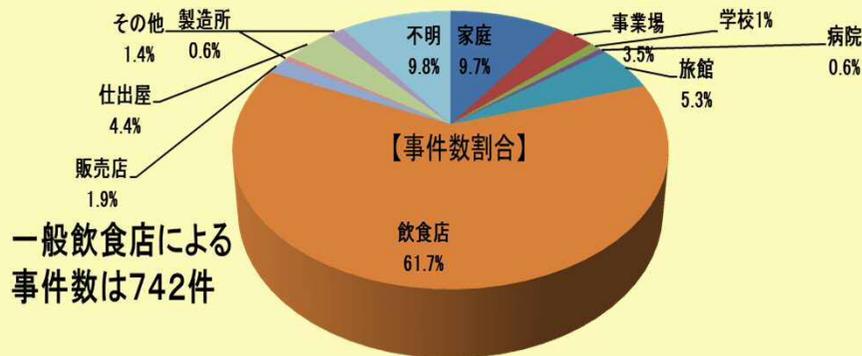
厚労省における食品の衛生管理に関する主な検討内容

【背景】

- ・異物混入や食中毒の防止など食品の安全性の向上を図る必要がある。
- ・食品の安全性と消費者の信頼性の一層の向上が期待できる管理手法の普及、制度化を検討。

平成27年度 食中毒発生状況(事件数、患者数)

- ・一般飲食店が事件数、患者数とも約60%
- ・一般飲食店における食中毒防止に向けた取組が必要



検討会による主な検討結果(最終とりまとめ)

・飲食店を含む各業界団体にヒアリングを実施

※主なヒアリング項目: 業界団体の背景、食品安全上の課題、取組、意見等

【食品の衛生管理に関する主な意見等】

- ・それぞれの業種に応じた導入支援の必要性
- ・小規模事業者に対する段階的な適用など一定の配慮の必要性

食品の衛生管理に関する検討を行い、以下のとおり最終とりまとめ(抜粋)

【対象】飲食店を含む全ての食品等事業者

(食品の製造・加工、調理、販売等)

食品の衛生管理計画

※以下の基準A又はBを適用

基準A

(コーデックスHACCPの7原則)

【適用の範囲】

- ・事業者の規模等を考慮
- ・と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

基準B

(食品や業態などの特性に応じ一般衛生管理に加え重要管理点を設定したもの、一般衛生管理のもの等多様な対応が想定される。)

【適用の範囲】 基準A以外※の事業者

- ・小規模事業者
- ・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 / 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 / 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等 (例: 飲食業、販売業等)

一般衛生管理

事業者がHACCP導入に取り組むことが可能となるよう、必要な準備期間を設けることが必要

飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で対策ができます。

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。

従事者の健康管理



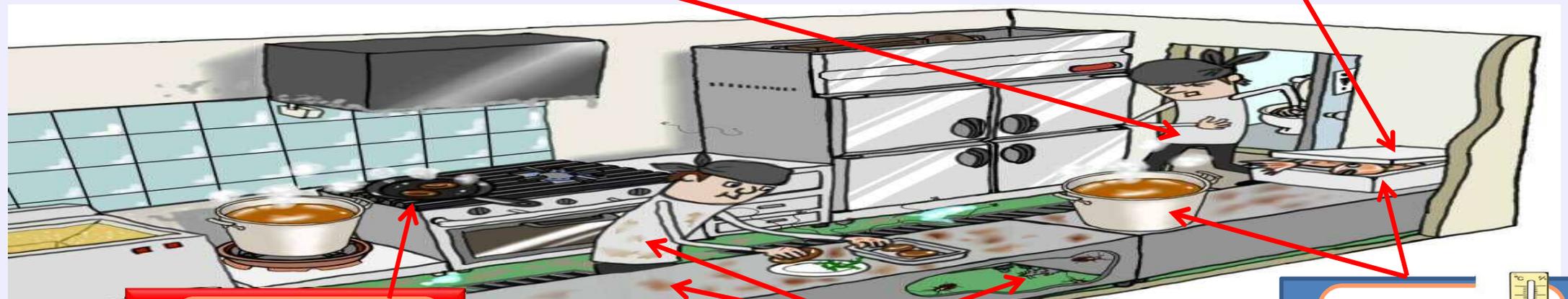
適切な手洗いの実施

体調不良、手洗い不足など調理従事者としての衛生管理を守らない

原材料受け入れ時の管理



衛生管理を怠っている業者から納品した原材料



食品の加熱不足

適切な加熱



施設、器具等の洗浄・消毒

トイレの維持管理、清掃、消毒

不衛生な施設設備等



衛生的な作業着

交差汚染、二次汚染の防止

食品の温度管理不備



低温で保存

食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける

で対応が可能です。



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

お店のメニューを記載してください

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

非加熱のもの（例）

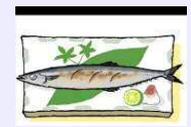


刺身

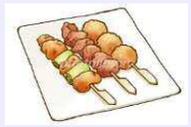


冷奴

加熱するもの（例）



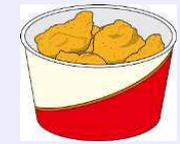
焼き魚



焼き鳥



ハンバーグ



フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの（例）



カレー



ポテトサラダ

飲食店における衛生管理（記録表例）

衛生管理日誌		2016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		鈴木	
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。		鈴木	
常温品	○	なし		鈴木	
※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 °C	なし		鈴木	
冷蔵庫2	12 °C	原料を出し入れしたため。その後10°C以下を確認。		鈴木	
冷凍庫	-19 °C	なし		鈴木	
※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°C以下、冷凍は-15°C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	○		鈴木
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	○		鈴木
加熱するもの（加熱した後、高温保管）	フライドチキン	湯気が出ている	○		鈴木
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	○		鈴木
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、再加熱し提供）	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能的評価	○		鈴木
※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
×					
シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した	○	○	○		鈴木
5. クレームや衛生上気がついたこと					

監視指導

➤ 都道府県等による監視指導

- ・ **HACCPによる衛生管理については、一般衛生管理とともに食品等事業者が遵守しなければならない衛生管理の基準として位置付け、監視指導を行う。**
- ・ 地方自治体の食品衛生監視員は、営業許可手続、立入検査等の様々な機会を通じて、衛生管理計画の作成の指導・助言を行うほか、その内容の有効性や実施状況等を検証する。
- ・ 施行時における基準Bの導入については、事業者に対して重点的な指導・助言を行う。
- ・ 基準Bが適用される事業者であっても、基準Aを満たしている場合にはその旨を食品衛生監視票に記載するなど、事業者の衛生管理の意識向上に向けた支援を行う。

**都道府県等知事への
・営業許可申請時・営業の届出時**

提出資料
申請書

- ・ 施設設備の概要(施設の図面等)
- ・ その他、条例等で定められた事項

+

- ・ **製品説明書**
- ・ **製造工程図**
- ・ **危害要因分析表**
- ・ **HACCPプラン**

又は

- ・ **上記の概要**

(食品衛生法規則 営業許可申請要領)

**通常の監視指導
(食品衛生監視員の立入時)**

**食品衛生監視員による検証
確認する記録**

- ・ **CCPのモニタリング記録**
- ・ **改善措置の記録**

- ・ 基準Aを免除されるカテゴリーの事業者であっても、自治体による立入りの際に基準Aを満たしていることが確認できた場合、監視票にその旨記載するなどして、事業者の衛生管理向上への意欲を高める。
- ・ 取り扱う食品の特性(リスクの高低)に加え、第三者認証の取得の有無等により監視指導の頻度を勘案する。
- ・ モニタリング記録や改善措置の記録等の書類の様式については柔軟に対応する。
- ・ HACCPの運用に問題がある場合、改善を指導し、レベルアップを促す。(PDCAサイクル)

営業許可の更新申請時

提出資料

- ・ **製造工程図**
- ・ **(危害要因分析表)**
- ・ **HACCPプラン**
- ・ **CCPのモニタリング記録**
- ・ **改善措置の記録**

又は

- ・ **上記の概要**

HACCPプランの変更時

提出資料

- ・ **製造工程図**
- ・ **(危害要因分析表)**
- ・ **HACCPプラン**

2 制度施行に当たっての普及 のあり方

基準 A の導入支援

➤ 支援例

- 厚生労働省が業種ごとに示しているHACCP導入の手引書及びモデル例を引き続き活用。
- 英国でのHACCPプランの策定支援のWEBツール等を参考に、策定支援のためのシステムを開発するなど、より使いやすいHACCPの導入に向けた支援を行う。

HACCP導入の手引書

The collage includes several documents:

- Handbook 4: Creating a HACCP Plan** (手順4 製造工程表を作る)
- Handbook 1: Forming a HACCP Team** (手順1 チームを作ろう (HACCPチームの編成))
- Handbook 6: Hazard Analysis** (手順6 (原則) 危害要因の分析に挑戦)
- Introduction Guide Book for Food Manufacturing** (食品製造における HACCP入門のための手引書) [Beverage Edition])
- Introduction Guide Book** (introduction GUIDE BOOK)
- Ministry of Health, Labour and Welfare Logo** (厚生労働省)

日本版MyHACCP

※イメージ

The screenshot shows the 'Try HACCP' web application interface:

- Buttons:** 新規作成 (New Creation), 作業を再開する (Resume Work)
- Table:**

名称	作成日	最終更新日	ステータス
HACCPテスト (6/17)	2016/6/17	2016/6/17	作業中
- Text:** 新しくHACCPを始めます。 (Start HACCP anew.)
- Footer:** Copyright © 2016 TryHACCP All Rights reserved. ©Duarcanium, Inc.



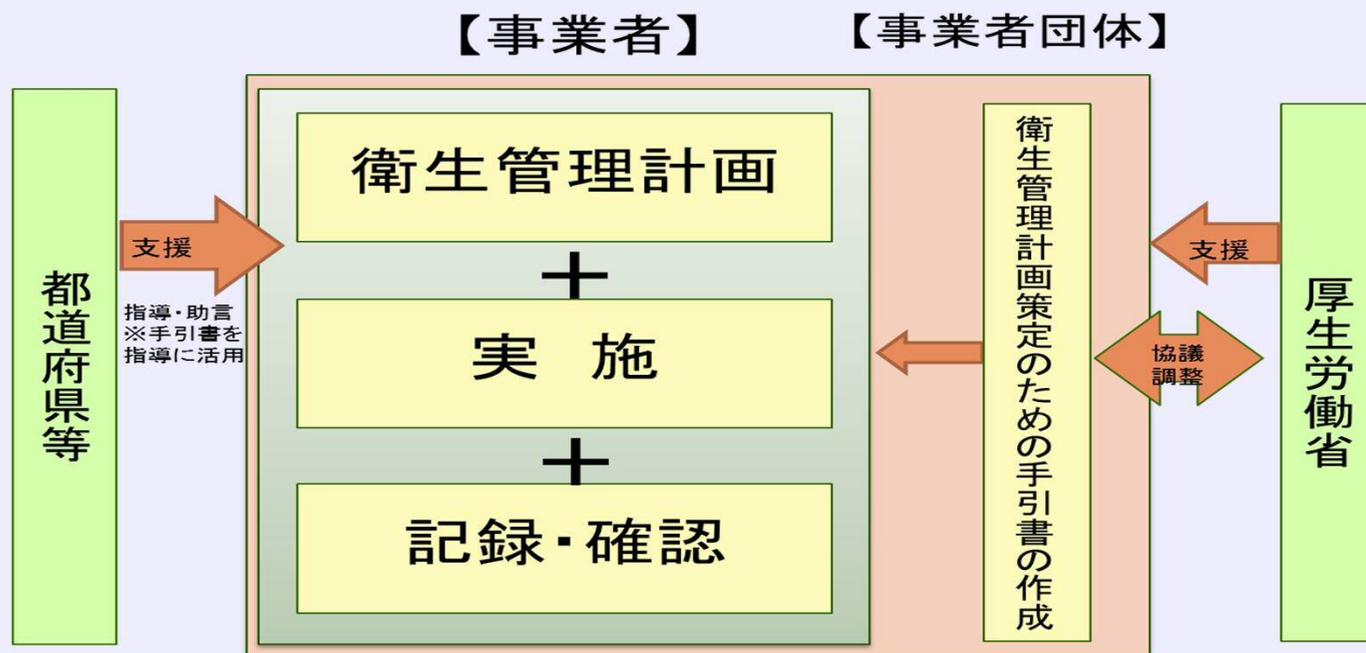
基準 B の導入支援

➤ HACCP導入のための手引書

個別の食品ごと又は業態ごとに、事業者の実情を踏まえた使いやすい手引書を業界団体が厚生労働省と調整して策定し、事業者に提供するとともに、地方自治体においても、事業者の指導・助言に活用。

➤ 既存のマニュアル等の改訂

大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ、各種の衛生規範、ガイドライン等についても必要な改訂を行うとともに、業界団体が手引書を作成する際の助言等を行うなど、厚生労働省として、必要な支援を行う。



3 輸入食品及び輸出食品について具体的な枠組み

3 輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組み

➤ 輸入食品

- ・ 輸入事業者自身による輸出国企業の現地調査等の取組と合わせて、既にHACCPを義務化している諸外国の例を参考にしつつ、輸出国との協議を進める。特に、国内でコーデックスHACCPを基本とする基準Aの適用割合が高い食品については、内外無差別の観点から輸入の要件とする。

対象食品に対してコーデックスHACCPを義務化している国

二国間の協議、現地調査を通じて、制度の調査・分析、我が国の制度との同等性を確認することとし、その後も両国での監視、健康被害発生等の情報共有を図るとともに、輸入時検査や現地の査察を行い、同等性確認の検証を行う。

対象食品に対してコーデックスHACCPを義務化していない国

二国間の協議、現地調査により、対日輸出条件を設定し、国内と同等の安全性が確保された食品が輸入されるよう対応し、協議後も二国間での情報共有、輸入時検査、現地査察を行い、対日輸出条件の遵守の検証を行う。

- ・ 二国間協議を円滑に進めるための体制強化に努める。

➤ 輸出食品

- ・ 輸入食品に関する制度の同等性の確認に当たっては、我が国から輸出する食品についても相手国において円滑な輸入が可能となるよう、二国間協議において対応する。



IV 制度化に向けた今後の課題

検討が必要な具体的な課題①

➤ 現場での理解促進と認識の共有

- ・ HACCPによる衛生管理の導入のためには、現場での導入手順の理解や、中心となって進めていく人材の育成、従業員の研修等が重要。
- ・ 食品等事業者においては、「HACCPの導入には施設や設備の整備が必須である」、「輸出食品の問題である」、「重要管理点を必ず設けなければならない」などの誤解が生じており、HACCP普及の阻害要因となっていることから、HACCPに関する正確な知識を分かりやすく伝える。
- ・ HACCPによる衛生管理の導入により、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要との認識の共有を図っていく。

➤ 人材育成

- ・ 規模にかかわらず、HACCPに関する知識を有する人材の不足が指摘されており、
基礎的な知識を持つ人材、
事業所で中心となって導入を進める人材、
指導・助言ができる人材、
等、現場のニーズにあった人材の育成を図る。

検討が必要な具体的な課題②

➤ 基準B

- ・ 範囲について従業員数、対象となる食品の業態や業種の特性を踏まえ、対象となる業種における実現可能性も十分に配慮して、総合的に検討を進める。
- ・ 食品の業態や特性に配慮し、衛生管理計画の策定が負担とならないよう衛生管理計画のフォーマットを含めた基準Bの手順書の作成を推進する必要。
 - ① 基準Bの対象となる食品等事業者の対応が難しいと考えられる危害要因分析等のHACCPの原則や手順を整理する。
 - ② 厚生労働省が示し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、大量調理施設衛生管理マニュアルや各種衛生規範、各業界団体が作成した衛生管理マニュアル等を基本として、衛生管理計画の策定及び実施を支援する。

➤ 国、地方自治体の役割

- ・ 十分に連携を図りながら、食品等事業者に対してきめ細かな支援を行っていく。
- ・ HACCPの導入支援、検証を適切に実施することができるよう、具体的な計画を策定するなど、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていく。
- ・ より効率的な支援を行うため、業界団体等との連携を図っていく。
- ・ 研修の充実等により食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制強化に努める。

検討が必要な具体的な課題③

➤ 食品衛生法の許可業種

- ・ 現在、食品衛生法の許可業種は34業種とされているが、それ以外に都道府県等の条例で許可業種としているものもある。HACCPの制度化に向けて、34業種以外の業種も含め、監視指導の際に必要なとなるHACCP制度化の対象事業者を把握するための仕組みを構築し、制度の定着を図る。

➤ 食品の輸出入

- ・ 食品の輸出入が増大する現状を踏まえ、食品の安全性の確保に関する輸出国及び輸出先国との連携、協力の強化を図る。
- ・ 制度の同等性の確認等の二国間協議を通じて、生産、製造・加工、流通段階での相互の協力体制の確保を図っていく。

➤ 準備期間

- ・ 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設ける。
- ・ 事業者にきめ細かな支援を行っていくことができるよう、地方自治体等の監視指導とも連動して計画的に取り組む。

➤ ツールの作成

- ・ HACCPの制度を事業者、消費者にも分かりやすく伝えるためのツールを作成し周知する。