


衛生管理計画作成のための実践研修

# HACCP制度化の概要

2020.12.21

 **O111** Research and Consulting  
OM リサーチ & コンサルティング株式会社

鈴木 輝俊

〒060-0033

札幌市中央区北3条東2丁目2-22ひがしビル

TEL 011-252-1717 FAX 011-252-1718

URL : <http://www.omrc.co.jp/>

# 自己紹介（業務内容）

## ■ OMリサーチ&コンサルティング株式会社

鈴木 輝俊（すずき てるとし）

2020年8月より

新型コロナウイルス抗体検査（PCR）受託開始

## ■ 業務内容

- HACCP等 第三者認証取得のコンサルティング  
（さっぽろHACCP、北海道HACCP、ISO22000、FSSC22000等）
- 第三者認証取得の評価・審査および内部監査
- JFS-A/B 監査及び適合証明
- 従業員の衛生教育（衛生講習会）の実施
- 食品製造工場、飲食店の厨房の衛生評価・指導・教育  
（目視点検検査／環境拭き取り検査）
- 食品微生物検査／理化学検査／異物鑑別
- 検便検査（腸内細菌検査）型不明を含むすべてのEHEC
- 便中ノロウイルス検査（リアルタイム-RT-PCR法）

# 研修の内容

- HACCP制度化の概要
- 業界団体作成の手引書解説
- 衛生管理計画の作成のポイント
- まとめ

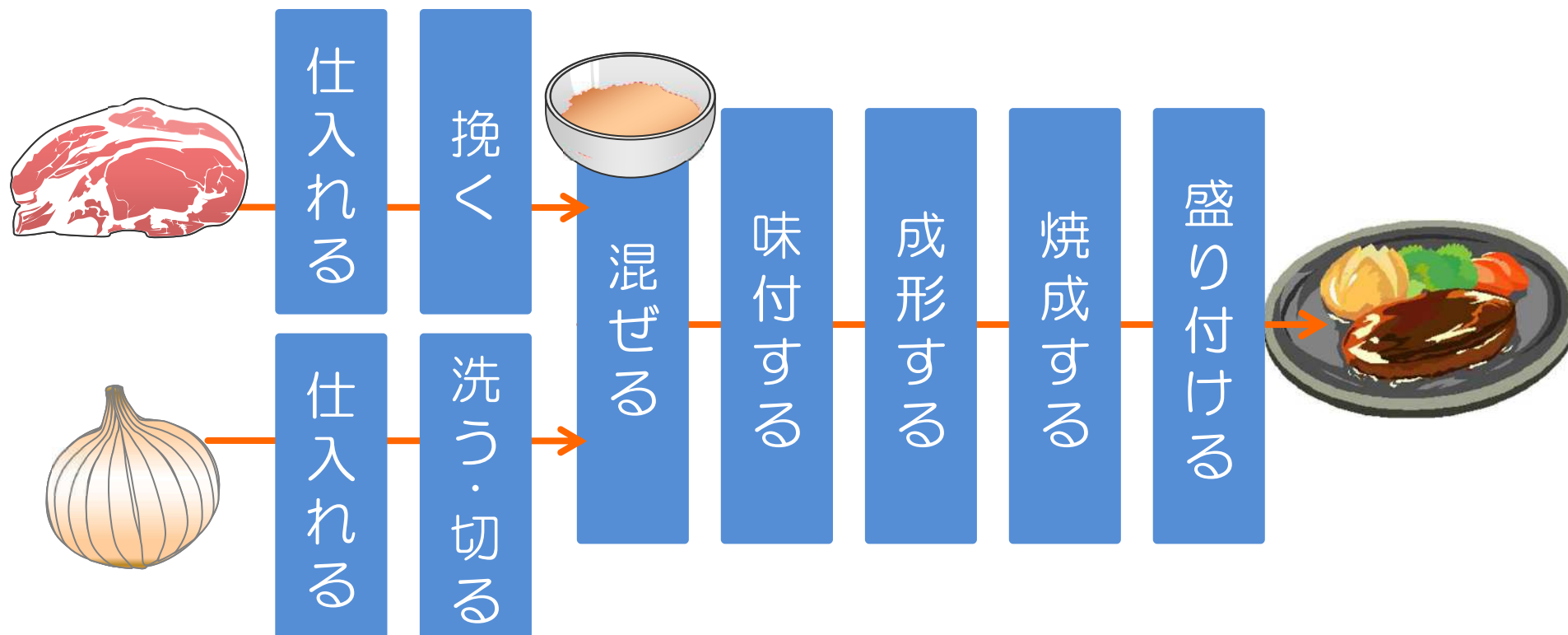
# 研修の内容

- **HACCP制度化の概要**
  - ・ HACCPとは？
  - ・ HACCP制度化の内容
  - ・ 業種別手引書の紹介
  - ・ 衛生管理計画について
  - ・ まとめ

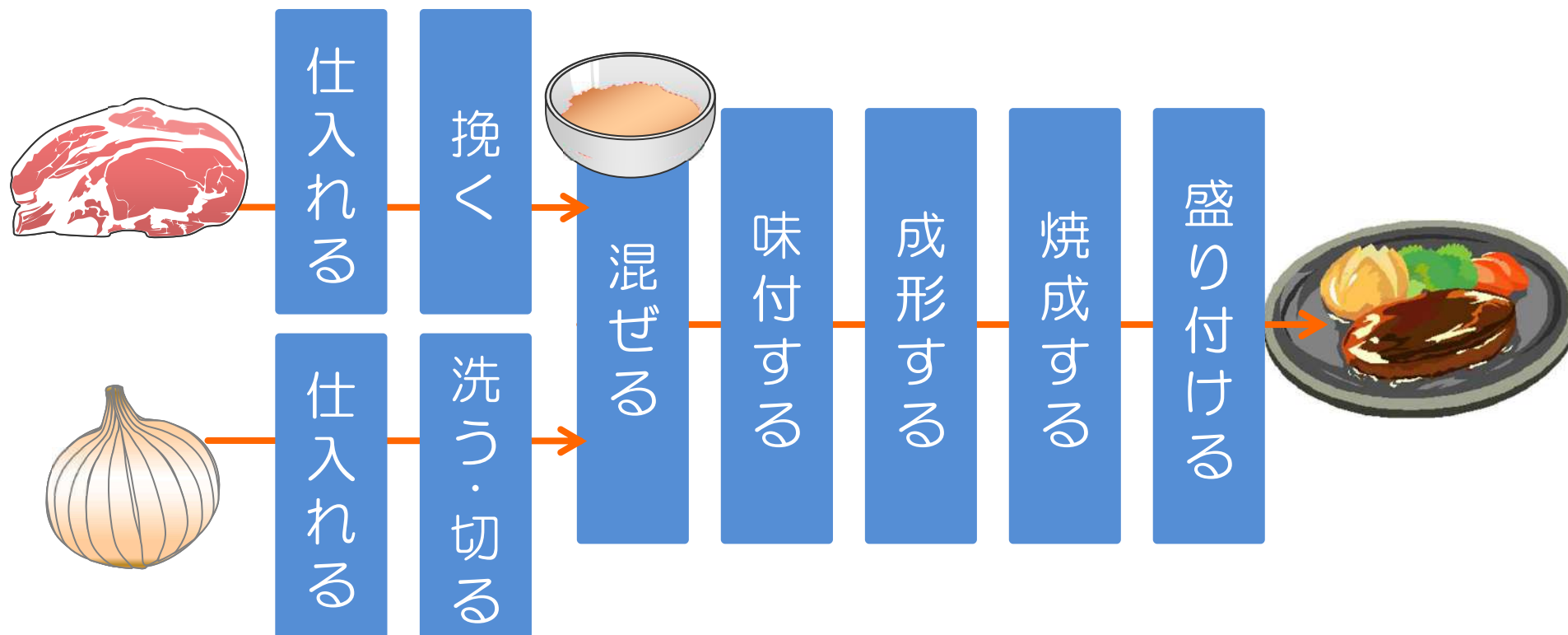
# Hazard Analysis and Critical Control Point

…**危害要因**分析  
(危害分析)  
および

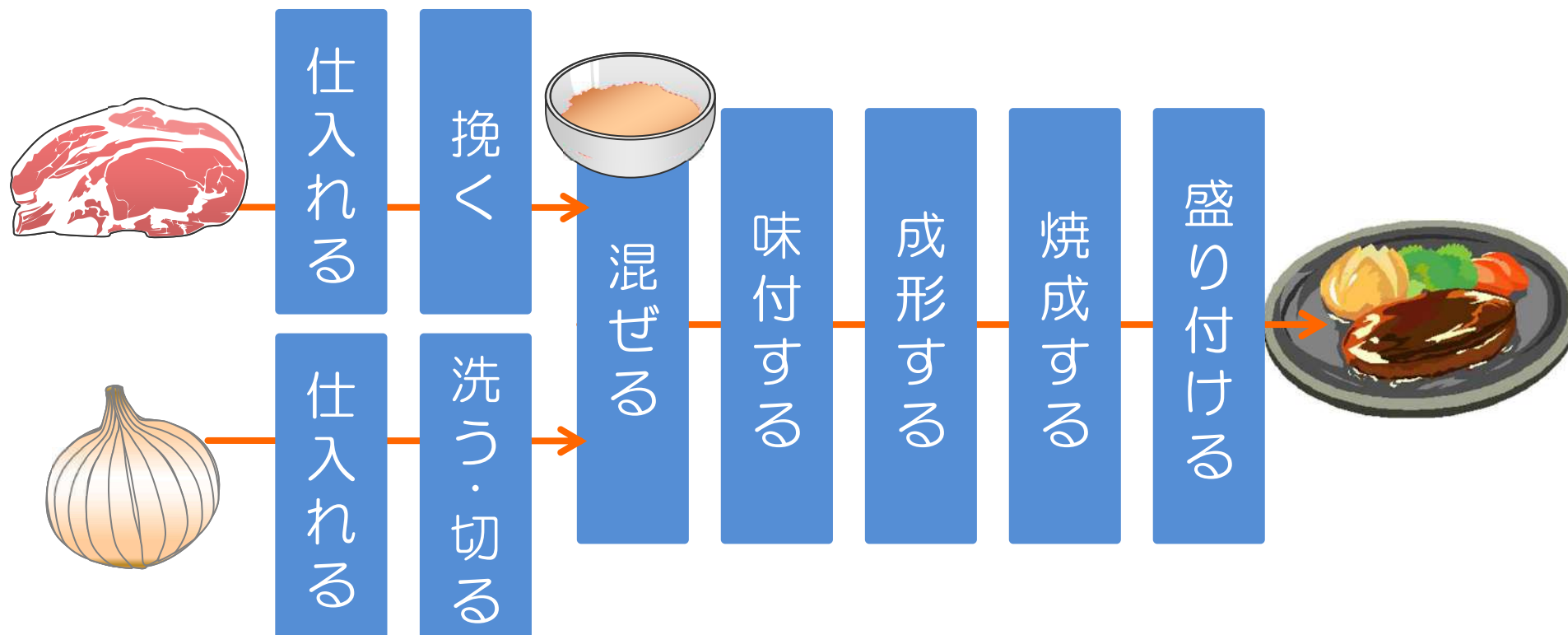
…**必須**管理点  
(重要管理点)



① 調理中の危害要因（食中毒等につながるかもしれない要素≡失敗）を明らかにする。



② ①で明らかになった危害要因に対する  
発生防止対策を検討する。



③ ②で検討した対策の中で、特別な管理  
が必要となるポイントを見極め、その  
管理方法を決定する。





食品の安全性ってどうやって  
管理しているのかしら？

消費者の  
みなさん

安全な食品を皆様にお届けできる  
工場や飲食店での  
**衛生管理の方法**  
があります。

# 「HACCP」って、何がいいの？

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でした。

しかしこれでは、すべての製品は確認できません。**「HACCP」方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェック。**

だから、安全性の高い食品をみなさんに届けられるのです。



※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きてても、速やかに原因を特定して対応することができます。

# (2018年3月13日提出：概要) 厚生労働省HPより 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

## 改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

## 改正の概要

### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

### 2. HACCP(ハサップ)\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

### 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

### 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

## 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

# 食品衛生法の一部を改正する法律 (平成30年6月13日公布)

## ■ 改正の趣旨

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、  
食品の安全を確保するため、以下の措置を講ずる。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による  
健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

※施行期日：公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日  
(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

## 2. HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則として、**すべての食品等事業者**に、  
**一般衛生管理**に加え、  
**HACCPに沿った衛生管理**の実施を求める。

ただし、規模や業種等を考慮した  
 一定の営業者については、  
 取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

# HACCPに沿った衛生管理とは？

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

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）

コーデックスのHACCP7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、計画を作成し、管理を  
行う。

（※旧 基準A）

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。

（※旧 基準B）

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## ■ 対象となる食品等事業者

小規模な営業者その他の政令で定める営業者とし、  
その対象は、以下の通り

- ◆ 食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が**50人未満**の者
- ◆ 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  
(例：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  
(例：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  
(例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

# HACCPに沿った衛生管理の制度化

## 【制度の概要】

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

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）

コーデックスのHACCP7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、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ 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。）】

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。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（\*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ◆ 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（例：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（例：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（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

## 対EU・対米国等輸出対応（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 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）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、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）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

## 【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化



# 国と地方自治体の対応について

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を**平準化**
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を**平準化**
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を**平準化**
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

# HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う 食品等事業者への監視指導について

薬生食監発 0201 第 1 号  
平成 31 年 2 月 1 日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への  
監視指導について

出典：厚生労働省より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000476113.pdf>

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、原則として、すべての食品等事業者（以下、「事業者」という。）に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めることとし、実施にあたっては、対象事業者の規模や業種等に応じた衛生管理※とすることとしています。

加えて、HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けては、衛生管理の基準を厚生労働省令に規定し、地方自治体による監視指導の内容を平準化することとしており、平準化にあたっては、「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認等が終了した、事業者団体が作成した業種別手引書に基づき実施することとしています。

また、上記の法律改正を踏まえた「「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会」において、事業者から一部の地方自治体により事業者の規模、業種等を考慮せず「HACCPに基づく衛生管理」を要求する指導が行われ、事業に支障を生じている旨の意見が寄せられています。

つきましては、これらの状況等を踏まえ、下記内容に留意し、御対応の程よろしく申し上げます。

## 記

1. 地方自治体において、HACCPに沿った衛生管理の監視指導等を行う際は、上記検討会の確認を終了した手引書に基づいて行うこと。
2. 1. の監視指導等の際し、上記手引書の簡易版等が必要な場合は、上記検討会の確認を要することから、当課に事前協議すること。

# HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

平成30年8月31日作成（最終改正：平成31年2月25日）

問25に対して

「HACCPに基づく衛生管理」の対象施設は、基本的に、コーデックスのHACCP7 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、計画を作成し、管理を行うこととしています。

一方、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設は、各業界団体が作成する手引き書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととしています。したがって、問 23 の考え方のおり、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設に対し、手引書の内容を逸脱した過剰な衛生管理を要求することなく取組を進めていただくようお願いします。

# HACCP制度化（まとめ）

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する異見募集の結果について  
 （令和元年11月8日付）

政令で規定した小規模事業者等は、**自らの施設の業態に合致した手引書をそのまま使用（手引書通りに実施）** することができます。

また、自らの事業所に適合するように手引書を参考にして衛生管理を実施することもできます。

なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組むことが可能です。

- 食品等事業者団体が作成した業種別手引書とは？

自らの施設の業態に合致した手引書を見つけよう！

# 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

ひと、暮らし、みらいのために

[本文へ](#)
[ホーム](#)
[お問合せ窓口](#)
[よくある御質問](#)
[サイトマップ](#)
[点字ダウンロード](#)



文字サイズの変更 標準 大 特大

御意見募集やバブ

テーマ別に探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

[ホーム](#)
[政策について](#)
[分野別の政策一覧](#)
[健康・医療](#)
[食品](#)
[HACCP\(ハサップ\)](#)
[食品等事業者団体が作成した業種別手引書](#)



## 「厚生労働省 業種別手引書」検索



本ガイドンスでは、食品関係団体におけるHACCPに沿った衛生管理の手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説します。

[ガイドンス\(第3版:平成30年5月25日\)\[200KB\]](#)

### 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

- 業種別手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものです。

○[【HACCPに基づく衛生管理のための手引書】](#)

○[【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】](#)

出典:厚生労働省より [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)





文字サイズの変更

標準 大 特大

🔍 調べたい語句を入力してください 🔍 検索

御意見募集やパブリックコメントはこちら **国民参加の場**

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハサップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

<p>📄 <a href="#">【小規模な一般飲食店】：詳細</a></p>	<p>📄 <a href="#">【小規模な一般飲食】</a></p>	<p>📄 <a href="#">【食品添加物製造(50名未</a></p>	<p>📄 <a href="#">【食品添加物製造(ガス充填)】 [889KB]</a></p>

出典:厚生労働省より [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

# 食品等事業者団体が作成した業種別手引書（一覧）

- 【小規模な一般飲食店：詳細版】
- 【小規模な一般飲食店：概要版】
- 【食品添加物製造（50名未満）】
- 【食品添加物製造（ガス充填）】
- 【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】
- 【納豆製造：手引書】
- 【納豆製造：記録等記入例】
- 【漬物製造（小規模事業者向け）】

- 【豆腐類製造事業者向け／豆腐・豆乳・オカラ編】
- 【豆腐類製造事業者向け／揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編】
- 【米粉等製造】
- 【魚肉ねり製品製造（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）】
- 【生めん類製造（小規模な製造事業者の衛生管理のポイント）】
- 【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書（一般衛生管理編）】
- 【分類別工程管理編】
- 【製品説明書ひな型と記載例】

- 【しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【しょうゆ加工品製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書】
- 【パン類の製造における食品衛生管理の手引書（調理のポイント）】
- 【低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（殺菌温度が60℃以上の食品）のHACCPの手引書（冷凍を含む）】
- 【食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書作成の手引書（冷凍を含む）】
- 【HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書】
- 【小規模な食酢製造事業者向け】
- 【小規模な蒟蒻粉製造者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【氷雪製造業（食用水）のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【清涼飲料（ミネラルウォーター類）製造における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】
- 【小規模な寒天製造事業者向け】
- 【小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け】
- 【即席めん製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
- 【旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書（宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に）】
- 【小規模な惣菜製造工場】
- 【小規模な惣菜製造工場（概要版）】
- 【小規模な干しいも製造事業者向け】

- 【認定小規模良鳥処理場】
- 【小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者向け】
- 【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き】
- 【衛生管理計画書（作成事例）】
- 【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き（資料編）】
- 【小規模な煮豆製造事業者向け】
- 【牛乳・乳飲料製造の衛生管理計画作成のための手引き】
- 【精麦及び大麦粉製造小規模事業者向け】
- 【鶏卵選別包装施設・液卵製造施設】
- 【小規模なカレー粉及びカレールウ製造事業】 【卸売市場 水産物卸売業】
- 【卸売市場 水産物仲卸業】
- 【卸売市場 水産物小売業】
- 【パン粉の小規模な製造事業者の衛生管理ポイント】
- 【食肉販売業向け】
- 【小規模な食肉処理業向け】

- 【ウスターソース類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン】
- 【味噌製造】
- 【ソフトクリーム等の衛生管理】
- 【牛乳販売店等における牛乳乳製品等の宅配】
- 【小規模なとろろでん製造事業者向け】
- 【青果物卸売業（卸売市場）】
- 【青果物仲卸業】

- 【青果物小売業】
- 【小規模なこんにやく製造事業者向け】
- 【小規模シブ工処理施設向け】
- 【アイスクリーム類製造事業者向け】
- 【コンビニ販売式自動販売機の取り扱い事業者のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
- 【アイスバー製造事業者向け】
- 【アイスシューティング（アイスシューティングの衛生管理業務）に関するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
- 【アイスシューティング製造事業者向け】
- 【仕上茶・抹茶工場向け】
- 【破碎精米及び精米再調整品製造小規模事業者向け】
- 【乾し椎茸小分け事業者・乾し椎茸加工事業者向け】
- 【アイスシューティング（アイスシューティングの衛生管理業務）に関するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
- 【小規模な削り菓子の製造事業者向け】
- 【かんしょ（さつまいも）でん粉製造小規模事業者向け】
- 【酒類製造業】
- 【農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者向け】
- 【マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造業者向け】
- 【HACCPの考え方を取り入れたたばこ製造業における衛生管理計画作成の手引書】
- 【小規模な菓子持き製造事業者向け】
- 【冷蔵・冷蔵商品販売業者（食品）のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
- 【HACCPの考え方を取り入れた加工食品の販売に関する衛生管理の手引書】
- 【コーヒー製造】
- 【はちみつ・瓶詰め等の製造におけるHACCP導入の手引書】
- 【小規模な天然ケーシング加工業者向け】
- 【甘蔗分蜜糖製造事業者向け】

- 【黒糖製造】
- 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】
- 【辛子めんたい小規模事業者向け】
- 【あんぼ柿製造】
- 【食用オリーブ油製造】
- 【麩製造】
- 【ちくわぶ製造】
- 【黒にんにく製造】
- 【温かい状態で販売する島豆腐製造】
- 【多店舗展開を図る食品小売事業者】
- 【氷雪販売業】
- 【凍り豆腐製造】
- 【野菜乾燥粉末製造】
- 【農産物のカット・ペースト（低温管理）製造】
- 【分離液状ドレッシング（水相部pH4.6以下）製造】

## 96種類の業種別手引書

### （詳細版・概要版・資料を含む）

※2020年12月15日現在

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)

ハサップ  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

ハサップ  
HACCPの考え方を取り入れた

衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



概要版



平成31年2月改訂

## 『HACCP 飲食店 手引き』で検索可

公益社団法人日本食品衛生協会

公益社団法人日本食品衛生協会

出典:厚生労働省ホームページより [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

# 衛生管理のための手引書「概要版」より

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者\*向け) 概要版

## 実施すること

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

※衛生管理計画には、

- 一般的衛生管理（いわゆるPPやPRP）
- 重要管理（いわゆるCCP） の2種類があります

# 衛生管理計画の策定①

## ➤ 一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

➡ 原材料の取り扱い

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

③-3 トイレの洗浄・消毒

➡ 施設・店舗の清潔維持

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

④-2 衛生的な手洗いの実施

➡ 調理従事者の衛生・健康

## 衛生管理計画の策定②

### ▶重要管理のポイント

(食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

第1グループ：非加熱のもの

(冷蔵品を冷たいまま提供)

第2グループ：加熱するもの

(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、

(加熱した後、高温保管を含む)

第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または

加熱後冷却するもの

# すべてのメニューを「3分類」で管理しよう

微生物目線で「どの温度帯を通過するか」ということに着目し、あらゆるメニュー（食材）を3つに分類して管理するシンプルな方法なら実践しやすいですね。



出典：厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き」より <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000158724.pdf>

# すべてのメニューを「3分類」で管理しよう

微生物目線で「どの温度帯を通過するか」ということに着目し、あらゆるメニュー（食材）を3つに分類して管理するシンプルな方法なら実践しやすいですね。

## グループ1

例) サラダ、付け合わせのクレソン、パセリ、海苔、薬味のネギなど、加熱工程が無いまま提供する食品



## グループ2

例) ステーキ、焼き鳥、餃子、うどんの麺、天ぷらなど、加熱してすぐに提供する食品



## グループ3

例) スープやたれ、ソースなど、加熱して冷まして提供、または再加熱して提供する食品





# グループ分けした食品を表にまとめてみよう

グループごとに注意するポイントや予防策が決まっています。  
何をどの食品に“つけてはいけない”のか？“増やしてはいけない”のか？  
どのように“やっつける”のかが良くわかります。



出典：厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き」より <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000158724.pdf>

# グループ分けした食品を表にまとめてみよう

## グループ 1 加熱しない食品

サラダ



刺身

ネギ・わさび



海苔など

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

## グループ 2 加熱してすぐ提供する食品



やっつける

十分な加熱

加熱後の食品



トンカツなど

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

## グループ 3 加熱と冷却をくりかえす食品



カレーや  
ダシなど

やっつける

十分な加熱

急速冷却



つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

# 食中毒予防の三原則

原因となる微生物を

1. つけない
2. ふやさない
3. やっつける

# 衛生管理計画の策定①

## ➤ 一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

➡ 原材料の取り扱い

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

③-3 トイレの洗浄・消毒

➡ 施設・店舗の清潔維持

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

④-2 衛生的な手洗いの実施

➡ 調理従事者の衛生・健康

# 衛生管理計画（例）

## 一般飲食店における衛生管理

一般的衛生管理のポイント					
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（ ）		
		どのように			
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	問題があったとき	⑤ 重要管理のポイント		
		いつ	分類	メニュー	チェック方法
	交差汚染・	どのように	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
		いつ	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		

出典：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け「概要版」）より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479856.pdf>

# 実施記録 (例)

## 一般衛生管理・重要管理の実施記録

年 月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否							
年 月		重要管理の実施記録							別紙2	
分類	非加熱のもの (冷蔵 品を冷たいまま提 供)	加熱するもの (冷蔵 品を加熱し、熱いま ま提供)	(加熱した後、高温 保管)	加熱後冷却し、再加 熱するもの	(加熱後、冷却す るもの)	日々 チェック	特記事項	確認者		
メニュー										
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否					

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け「概要版」)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479856.pdf>

# 東京都の事例（参考）

2019

## 食品衛生管理ファイル


厚生労働省の技術検討会で承認済  
「最も簡略化されたアプローチ」

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

## 一番簡単なHACCP制度化対策

= 施設情報 =

店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

 東京都

- 1 -

## 衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：▽返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

### 1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外觀、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )
②冷蔵、冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他( )
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他( )
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗シャワー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他( )

- 4 -

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他( )
⑦衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他( )
(追加項目)			

### 追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整とん・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたら、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

- 5 -

## 衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：▽冷蔵庫で保管する)(※2)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

### 2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしました。)

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの(冷蔵庫を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの	肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理:ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ		●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
	揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物:焼き魚 炒め物:レバーニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物:茶碗蒸し		

- 6 -

第3グループ 加熱後冷却して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ		●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他( )
	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要である。		●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他( ) ●盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )

### 問題があった場合の対応方法

<input type="checkbox"/> 廃棄する	<input type="checkbox"/> 再加熱する	<input type="checkbox"/> 第1グループの場合は加熱用に使う	<input type="checkbox"/> その他( )
-------------------------------	--------------------------------	---	---------------------------------

- 7 -



記録表

2020年4月分

責任者確認 印

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目				記録者名
①食材の購入記録	②冷蔵庫内の温度の記録	③冷凍庫内の温度の記録	④冷蔵庫内の温度の記録	⑤冷蔵(1区)汚染の防止	⑥冷蔵(2区)汚染の防止	⑦トイレの洗浄・消毒	⑧トイレの洗浄・消毒	⑨衛生的な手洗いの実施	⑩従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑪衛生的な手洗いの実施	⑫トイレの洗浄・消毒	⑬トイレの洗浄・消毒	⑭トイレの洗浄・消毒	<p><b>=記入上の注意=</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○か×で記入します。</li> <li>×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。</li> </ul>
⑮食材の受入の記録	⑯冷蔵庫内の温度の記録	⑰冷蔵庫内の温度の記録	⑱冷蔵(1区)汚染の防止	⑲冷蔵(2区)汚染の防止	⑳トイレの洗浄・消毒	㉑トイレの洗浄・消毒	㉒衛生的な手洗いの実施	㉓従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	㉔衛生的な手洗いの実施	㉕トイレの洗浄・消毒	㉖トイレの洗浄・消毒	㉗トイレの洗浄・消毒	<p><b>=記入上の注意=</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○か×で記入します。</li> <li>×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。</li> </ul>	
点検の目安	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日		特記事項
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた</li> <li>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した</li> </ul>	
1 (水)														
2 (木)														
3 (金)														
4 (土)														
5 (日)														
6 (月)														

7 (火)													
8 (水)													
9 (木)													
10 (金)													
11 (土)													
12 (日)													
13 (月)													
14 (火)													
15 (水)													
16 (木)													
17 (金)													
18 (土)													
19 (日)													
20 (月)													
21 (火)													
22 (水)													
23 (木)													
24 (金)													
25 (土)													
26 (日)													
27 (月)													
28 (火)													
29 (水)													
30 (木)													

記録表

2020年5月分

責任者確認 印

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目				記録者名
①食材の購入記録	②冷蔵庫内の温度の記録	③冷凍庫内の温度の記録	④冷蔵庫内の温度の記録	⑤冷蔵(1区)汚染の防止	⑥冷蔵(2区)汚染の防止	⑦トイレの洗浄・消毒	⑧トイレの洗浄・消毒	⑨衛生的な手洗いの実施	⑩従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑪衛生的な手洗いの実施	⑫トイレの洗浄・消毒	⑬トイレの洗浄・消毒	⑭トイレの洗浄・消毒	<p><b>=記入上の注意=</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○か×で記入します。</li> <li>×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。</li> </ul>
⑮食材の受入の記録	⑯冷蔵庫内の温度の記録	⑰冷蔵庫内の温度の記録	⑱冷蔵(1区)汚染の防止	⑲冷蔵(2区)汚染の防止	⑳トイレの洗浄・消毒	㉑トイレの洗浄・消毒	㉒衛生的な手洗いの実施	㉓従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	㉔衛生的な手洗いの実施	㉕トイレの洗浄・消毒	㉖トイレの洗浄・消毒	㉗トイレの洗浄・消毒	<p><b>=記入上の注意=</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○か×で記入します。</li> <li>×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。</li> </ul>	
点検の目安	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日	毎日		特記事項
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた</li> <li>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した</li> </ul>	
1 (金)														
2 (土)														
3 (日)														
4 (月)														
5 (火)														
6 (水)														

7 (木)													
8 (金)													
9 (土)													
10 (日)													
11 (月)													
12 (火)													
13 (水)													
14 (木)													
15 (金)													
16 (土)													
17 (日)													
18 (月)													
19 (火)													
20 (水)													
21 (木)													
22 (金)													
23 (土)													
24 (日)													
25 (月)													
26 (火)													
27 (水)													
28 (木)													
29 (金)													
30 (土)													
31 (日)													

# 衛生管理マニュアル

## 手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後 など	
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす	※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 <p>①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗います ⑥手首も忘れずに洗います (①～⑥で30秒程度) ⑦十分に水で流します (20秒程度) ⑧ペーパータオルでよくふきまします</p> <p>(①～⑦を2回繰り返す) <span style="color: red;">⑨必要に応じてアルコール等で消毒します。</span></p>	

## 従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

## 器具・トイレなどの消毒マニュアル

## 消毒剤の作り方

①作業施設・設備、トイレ=次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具=次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物=次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する

発行月: 令和元年6月  
発行: 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 新宿区西新宿二丁目8番1号  
印刷: 株式会社シーエスプランニング 杉並区成田東 5-39-11  
編集協力: 一般社団法人東京都食衛生協会

登録番号 (31) 33

— 36 —



この印刷物は、廃棄物の減へリサイクルできます。  
石は紙質も再生可能なインキを使用しています。

# HACCP制度化への対応（まとめ）

HACCP制度化に対応→

- 衛生管理計画の作成（一般衛生管理・重要管理）
- 計画に基づいた実行
- 実施した記録を残す

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理において、  
監視行政（保健所）への対応は、  
最低限、手引書を使用することで解決できる

特に認証などを取得する必要はない

# 食品衛生法の一部を改正する法律 (平成30年6月13日公布)

## ■ 改正の趣旨

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、  
食品の安全を確保するため、以下の措置を講ずる。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

※施行期日：公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日  
(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

# 施設基準の改訂について

現行の施設基準は、各地方自治体で食品衛生施行条例で定められており、全国一律ではない

「食品衛生法の一部を改正する法律」の施行後、  
国の施設基準を参酌して条例を定める



令和元年12月27日公布  
令和3年6月1日施行

令和元年12月27日 厚生労働省令第87号

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000582224.pdf>

# 説明会の配布資料（表紙）

## 食品衛生法等の一部を改正する法律の政省令等に関する資料

### 資料目次

○ HACCPに沿った衛生管理の制度化	1
○ 衛生管理の基準の解説	17
○ 営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し	35
○ 営業許可業種の解説	52
○ 施設基準の解説	74
○ 食品等の自主回収報告制度の創設	95
○ 食品衛生等申請システム	101
○ 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備	145
○ 指定成分等含有食品による健康被害情報報告制度の創設	182
○ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律について	185

### 別冊

- 輸出事業者向け農林水産物・食品の輸出の促進に関する法律について  
(リーフレット)

## 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
- 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
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- 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

## 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はカウントしない）

出典：厚生労働省より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000595368.pdf>



## 小規模営業者等が実施すること

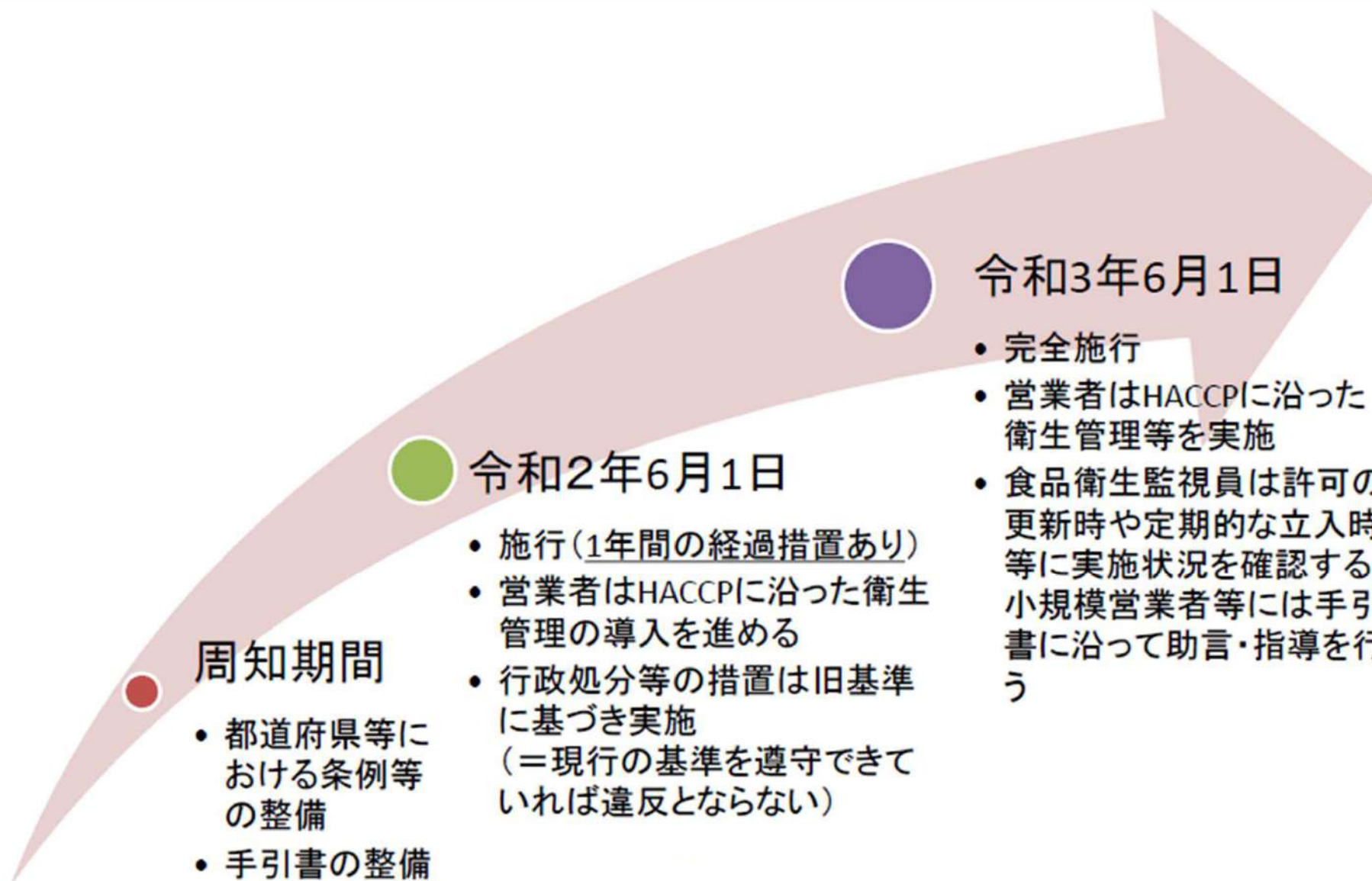
小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- 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 手引書のひな形を利用して、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

## 留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
  - ・ 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
  - ・ 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
  - ・ 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

## 施行スケジュール



出典:厚生労働省より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000595368.pdf>

## 施設基準の仕組み

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければなりません。
- 都道府県は、各営業許可業種について、条例で公衆衛生の見地から必要な基準(=施設基準)を定めます。その際、都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準(詳細は74～94頁)を参酌(=参考に)しなければなりません。 ←施設基準の全国平準化が図られます
- 施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準と、業種ごとに定められた個別基準からなります。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けません。
- 都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を十分に参酌した結果、法令に違反しない限り、地域の実情に応じて異なる基準を定めたり、業態に応じて斟酌規定を設けたりすることが可能です。
- 今後、各都道府県で、パブリックコメント等の手続を経て、条例等が改正され、各許可業種の施設基準の整備が行われます。

## 施設基準の全体像

### ○改正食品衛生法

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

### ○改正食品衛生法施行規則

第66条の7 法第54条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び同条第6号（注）の営業を除く。）に共通する事項については別表第19、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第20、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業の基準にあつては、別表第19及び別表第20の基準に加え、別表第21のとおりとする。

（注）共通基準の適用除外

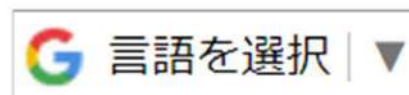
#### ○食品衛生法施行令

第35条第2号 調理の機能を有する自動販売機（食品衛生上の危害防止措置等）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

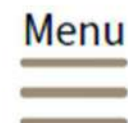
第35条第6号 集乳業

# オンライン説明会の開催

Gov baseは政府情報を自動収集し、一元化しているウェブサイトです。



Gov base



厚労省 > 「『食品衛生法等の一部を改正する法律』に基づく政省令等に関する説明会」の動画...

「『食品衛生法等の一部を改正する法律』に基づく政省令等に関する説明会」の動画を12月21日からオンラインで配信します

🕒 2020年12月15日 📄 厚労省 👤 gov-base

<https://www.gov-base.info/2020/12/15/101546>