

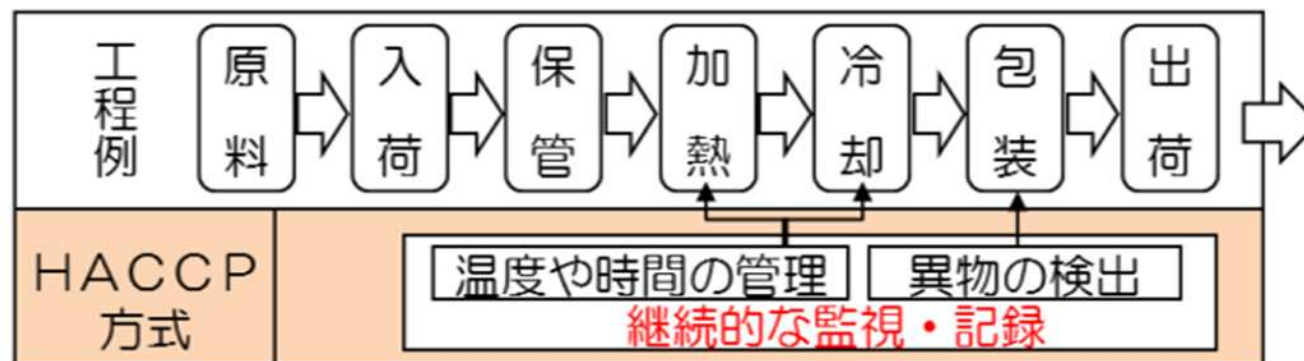
HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理について

平成29年度厚生労働省委託事業「飲食店等事業者における
HACCP理解醸成事業」日本食品衛生協会資料一部改編

HACCPについて

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

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することで、さらに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。



HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

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】

- ◆ 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。）]

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】

- ◆ 製造又は加工施設に併設又は隣接店舗で全部又は大部分を小売販売する者
- ◆ 飲食店営業又は調理機能を有する自動販売機にて調理された食品を販売する者
- ◆ 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
- ◆ 小規模事業者（食品の取扱い従事者数が50人未満）

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。

※ 全ての食品等事業者

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は38頁）については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

問1 1 食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満であるかどうかは、どのように計算すればよいですか。

1 一の事業所での従業員数については、前年度の各月の1日あたりの食品の製造又は加工に従事する者の数の平均に基づき判断します。施設により操業形態が様々なため、一律に計算式を示すことは困難ですが、各食品等事業者において、施設の稼働状況、従業員の勤務実態等を踏まえて算出してください。算出方法の一例を参考として示します。

(参考)

一の事業所における各月の一日あたりの平均従事者数

= (1ヶ月の従事者全員の労働時間合計)

÷ { (1ヶ月の歴日数 (30日程度)) ÷ 7 (日) × 5 (日) } ÷ 8 (時間)

2 なお、工程の一部を外部事業者に委託している場合においても、一の事業場における食品取扱者の人数に含めて判断します。また、繁忙期等に一時的に増員される施設であっても、1年間の平均が50人未満である場合、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となります。保健所の食品衛生監視員に求められた場合、算出根拠を示して説明してください。

問1 2 「食品等の取扱いに従事する者」には、総務の担当者など食品等の製造・加工に直接的に携わらない者も含まれますか。

○ 「食品等の取扱いに従事する者」には、人事、経理、営業又は設備保全の担当者等、食品・添加物の製造・加工等の作業に直接的に携わらない者は含まれません。

問13 一の事業場で複数の営業許可を取得している場合、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満であるかどうかは、営業許可業種ごとに個別に計算するのか、それとも事業場全体で計算するのですか。

○ 基本的に、許可業種ごとではなく、事業場全体で計算して判断します。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 一般的衛生管理を基本として、
 - 業界団体の手引書等を参考にしながら
 - 必要に応じて重要管理点を設けて衛生管理計画として明確にする。
- できた計画を実行して記録する。
- この一連の作業を行って衛生管理の取組を「見える化」すること。

なぜ衛生管理の「見える化」が必要なのか

- ◆ 「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」に役立つ。
- ◆ 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る。

「各営業施設の衛生管理」

実施すること

- Step 1 衛生管理計画を作成する
- Step 2 作成した計画を実行する
- Step 3 実施したことを確認・記録する

作成するのは次の4枚だけです

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