

「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」確定内容の紹介

2020年1月14日当会主催の標記制度化の研修会で厚生労働省HACCP企画推進室室長補佐 福島和子先生のご講演内容について、メルマガで4回にわたって要旨を紹介解説しています。今回が最終の4回目となります。(詳細は厚労省ホームページ等で確認して下さい)

標記制度化は2018年6月13日に食品衛生法の一部改正法律の中で公布されました。関連の政省令はほとんどが2019年12月末で公布され、本年2020年6月1日に施行が確定しています。(但し、2021年6月1日までは現行基準が適用される)

メルマガ掲載

第1回；今後施行される「HACCPに沿った衛生管理制度」とは。

食品等営業者はどのような取り組みを行う必要があるのか。など

第2回；省令は「対象食品等事業者」の区別によって、①一般衛生管理に関する事、
②食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要な工程を管理するための取組に関する事、について食品管理運営基準内容を規定。

第3回；②食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要な工程を管理するための取組に関する事の内容

第4回；衛生管理計画や実施記録に関する内容と「弾力的なHACCP制度化のゴール」内容について

第4回

衛生管理計画や実施記録に関する内容と「弾力的なHACCP制度化のゴール」

1～3回では改正食品衛生法を具体的に説明しましたが、最終回の今回は、実際にどのように実施すれば衛生管理が向上し、食品危害が防止できるかを解説します。

1. HACCP制度化の確認

- (1). 食品企業は「HACCPに沿った衛生管理を行う」ことが義務付けられました。
- (2). 「HACCPに沿った衛生管理」とは「一般的衛生管理」と「重要な管理」を行ないます。

①「一般的衛生管理」は、ほぼ従来と同じ衛生管理を行います。

②「重要な管理」が新規の衛生管理で、業種・規模などで内容が異なっています。

主に大規模企業は「HACCPに基づく衛生管理」が義務化(小規模事業者も実施してよい)、小規模事業者は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が義務化されています。

*本来は全企業が「HACCPに基づく衛生管理」を行う事が望ましいが、企業規模、業種によっては「簡易なHACCP手法＝HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でも衛生管理が向

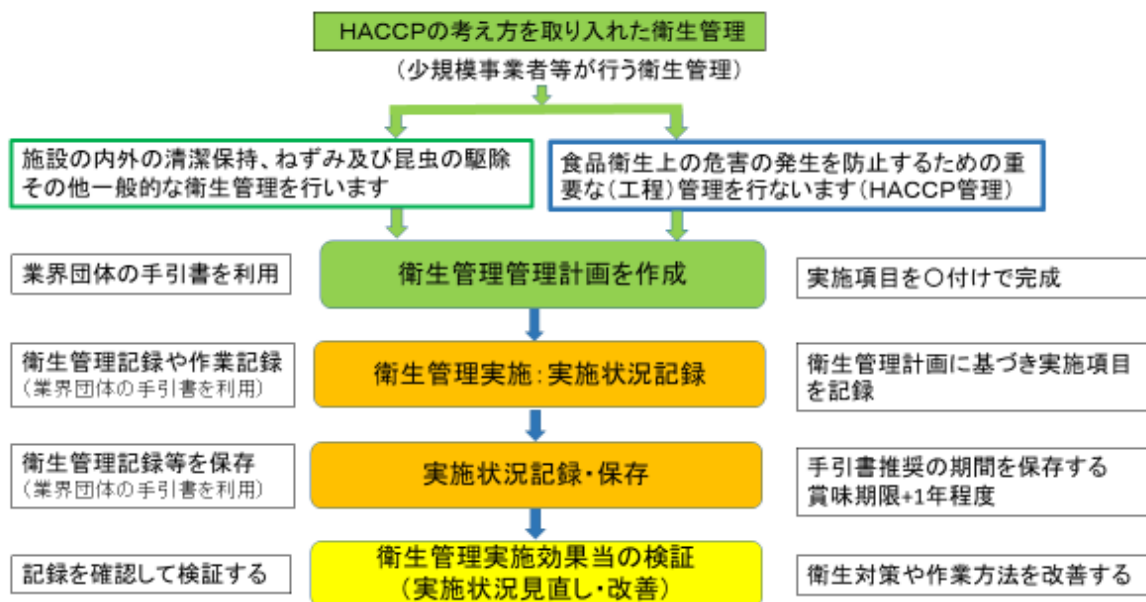
上するとしています。「重要な管理」とは重要な作業や工程の管理です。

- (3). 大企業では殆どの企業が既にほぼH A C C Pに沿った衛生管理を行っています
- (4). 小規模事業者はこれから制度化に沿って衛生管理を行うこととなります。

2. 小規模事業者対象の「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」とは(図 1. 参照)

- (1). 「一般的衛生管理」と「重要な管理」を行います。
- (2). 上記管理を行うため「衛生管理計画を作成」、「衛生管理の実施状況を記録・保存」、「必要に応じて清掃・洗浄・消毒・食品の取り扱い作業の手順書を作成」、「衛生管理の実施効果を検証(記録等を見る)改善」を要求されています。

図 1.



3. 小規模事業者の「衛生管理計画を作成する」とは(図 2. 参照)

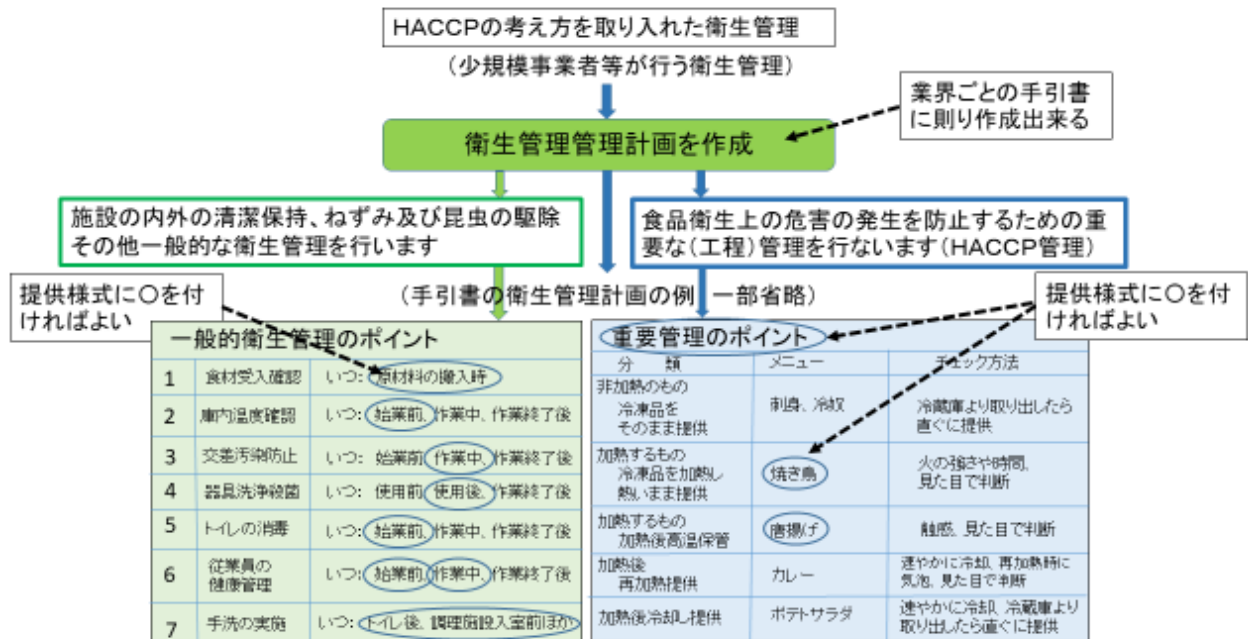
- (1). 食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書を参照して作ります。厚労省のホームページに食品等事業者団体が作成した業種別手引書が掲載されています。
- (2). 具体的な「衛生管理計画」とは衛生管理計画書を作成することです。
 - ①業種によって取り扱う食品、作業工程や管理方法が異なるので、自社に適した計画を作る事が必要です。
 - ②衛生管理計画書には「一般的衛生管理のポイント」と「重要管理のポイント」を記載します。これらの書式が「手引書」に掲載されているので、これを参考に策定します。
 - ③手引書の様式を使用すると、該当するところに○を付けると衛生管理計画書ができる簡単なものとなっています。
- (3). 「重要管理のポイント」がH A C C P管理であり、この意味を理解する事が今回法改

正の主眼です。

自社食品等を製造・販売することにより、消費者に危害を絶対に与えないようにするためには、作業工程ではどこが一番重要かを認識し、管理（温度、官能などで管理）することです。これがHACCP手法です。

(4). 衛生管理の具体的な基準等は省令、規則等の衛生管理基準で決まっています。

図2. (業界手引書を簡略して掲載しています。詳細は各手引書を参照ください)



厚労省HPに法改正説明資料として下記に掲載されています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645_00002.html

4. 「衛生管理の実施状況を記録・保存」

衛生管理や加工・調理等の作業した結果を記録して、それを保存することが求められています。

- (1). 記録をすることで、作業が基準通りに実施した証明になります。
業界の手引書様式では、簡単に○を付ける記録方式となっています。
- (2). 記録時に、実施した作業が誤っていたことも気がつき、見逃す事がなくなります。
- (3). 特記事項を書く欄を設けて、作業工程等で何か問題があった時に、その内容やどのように対処したかを記載しておくことが重要です。
- (4). 記録を保存することで、見返しが出来、合理化等の作業改善につながります。
記録の保存期間は、取り扱う食品等が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定します。業界の手引書に記載されています。
- (5). 販売後食品等に問題が生じた時、自社では何ら落ち度がない場合は、自社では問題なく作業した証明になります。

5. 「弾力的なHACCP制度化のゴール」(図3. 参照)

(1) 弾力的なHACCPとは

今回のHACCP制度化の目的は、全食品業種がHACCP手法による衛生管理を行うことです。その中で「弾力的」となっているのは、小規模事業者の衛生管理に実態に合った簡易なHACCP手法を導入(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)するからです。

小規模事業者はHACCP手法を導入しなくともよいなどの考えは全く誤りです。食中毒等の消費者への危害を根絶するためには、全食品企業がHACCP手法による衛生管理を進めることが必須なのです。

但し、小規模事業者はHACCP手法を弾力的に運用することを推奨したコーデックス委員会のガイドライン(2003年)もあり、規模に応じたHACCP手法を導入しても効果があるとされているのです。

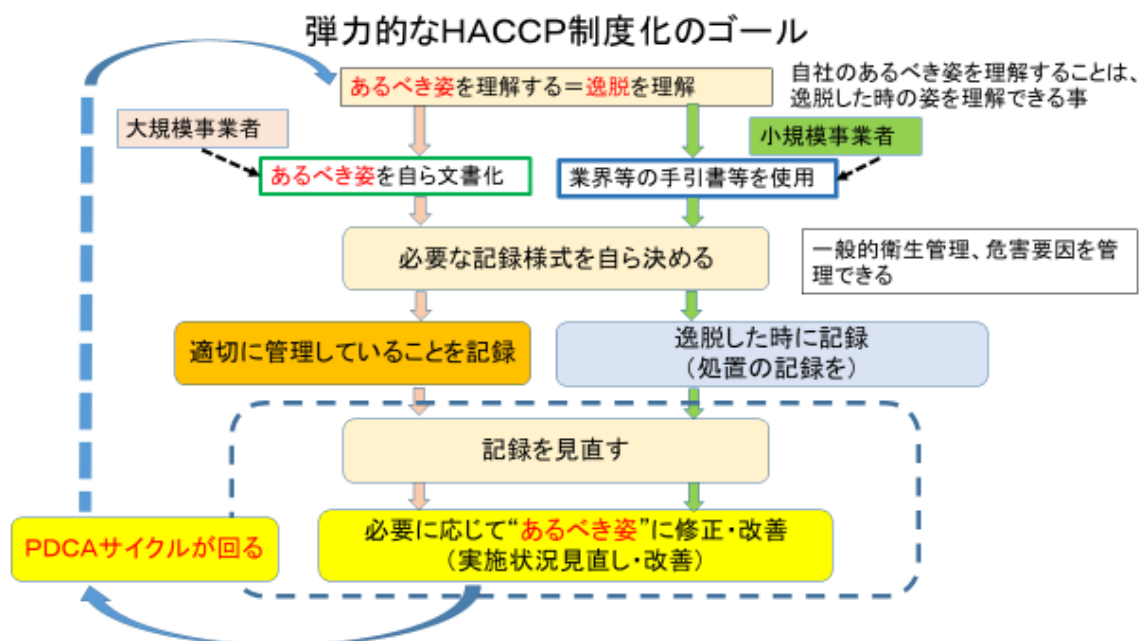
実施する内容

- ① 自社食品にはどのような危害要因があるか認識する(衛生管理計画に記載)
- ② その危害要因はどの作業工程が一番重要か決める(衛生管理計画に記載)
- ③ どのようにその工程を管理するか(衛生管理計画に記載)
- ④ 実施結果を記録する(記録紙に記録)
- ⑤ 記録を保存し、見直しして改善に繋げる(保存期間は手引書を参照)

(2) 弾力的なHACCP制度化のゴール

食品事業者は規模の大小に拘わらず、自社のあるべき姿を理解したうえで、制度化のHACCP手法を実施して、必要に応じてあるべき姿に修正改善する所謂PDCAサイクルを回すことが制度化のゴールと厚生労働省福島先生は説明しました。

図3. (厚生労働省福島先生講演スライド`説明内容を一部加筆)



6. 追記 HACCP制度化で営業等の施設基準も決定

今回の厚労省福島先生の説明では省略されていましたが、衛生管理に係る施設基準についても法改正で全国統一の基準が示されています。参考に概略を追記として説明します。

「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。」としています。

(1) 省令で施設基準が決められています

従来は施設基準は衛生管理の中に一部が含まれていて、厚労省通達の「食品衛生規範」として出されてきました。

今回の法改正で1. 衛生管理基準と2. 施設基準の二つ分けて全国統一基準として示されています。詳細は省令第六十六条の七の別表 19 を参照願います。

(2) 共通基準と業種基準

省令別表 19 では施設基準を業種に共通な共通基準と業種ごとの業種基準の二つに分けて全国統一基準としています。

営業許可を受ける時に保健所等の審査を受ける基準となっていますので、営業施設が基準に合致していないと営業できないこととなります。従来地方自治体で解釈が異なっていたのが、今回法で全国統一された基準となりました。

（再掲）

厚労省HPに法改正説明資料として下記に掲載されています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645_00002.html

以上