

食品衛生法改正

HACCP制度化

2019年3月18日

大阪府健康医療部食の安全推進課

監視指導グループ

HACCP制度化の理由



- HACCPは国際標準の衛生管理
- 日本食品の輸出促進、外国人観光客の増加、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見すえ、日本の食品衛生管理の水準を国際的にアピール
- 食中毒発生件数が下げ止まりで、異物混入事例は増加傾向
- フードチェーン全体で取り組むことが重要

HACCP制度化スケジュール

- 2018年6月13日

「食品衛生法等の一部を改正する法律」
公布

- 2020年〇月施行、2021年〇月完全
施行

（交付から2年以内に施行（さらに1年
間の猶予期間）

HACCP制度化によりフードチェーン全体で 取り組む「生産から食卓まで」の安全確保

途切れなく安全管理を実施して、
安全な食品を消費者へ届ける



【生産】
飼養管理



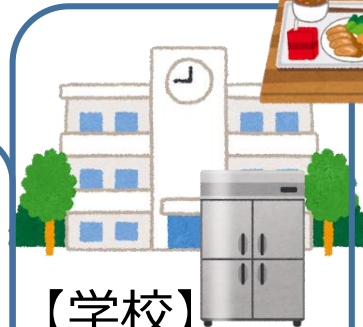
【集乳運搬】
温度等管理



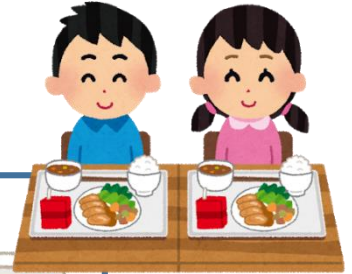
【工場】
製造管理



【運搬】
温度等管理



【学校】
保管管理



制度化の概要

HACCP7原則12手順に基づく衛生管理

(旧 A 基準)

- ◆大規模事業者
- ◆と畜場
- ◆食鳥処理業者
(認定小規模処理業者を除く)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (旧 B 基準)

- ◆小規模事業者
- ◆当該店舗での小売り販売を目的とした製造・加工・調理事業者
(例:菓子の製造販売、食肉、魚介類の販売など)
- ◆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、弁当の製造など)
- ◆一般衛生管理の対応で可能な業種(例:包装済み食品の販売)

全ての食品等事業者がどちらかの基準に沿って
衛生管理計画を作成する

• 詳細は政省令に規定

施行期日

小規模事業者及び政令で定める営業者の基準
公衆衛生上必要な措置の基準
(衛生的な取り組み方法のこと)

2019年3月7日 パブリックコメント
(4月5日まで意見募集中)

政省令に規定する事項（案）
パブリックコメント内容
3月7日～4月5日まで意見募集中



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」 の対象となる食品等事業者（政令）

- 食品の製造及び加工を行う者のうち、一つの事業所において、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（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可能な業種等
（包装済み食品の販売、食品の保管、運搬等）

HACCPに沿った衛生管理基準（施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（省令）

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）に基づき省令で規定する内容の骨子（案）

【共通事項】

1. 食品衛生責任者の設置
2. 衛生管理計画、手順書の作成及び実施
3. 衛生管理計画、手順書の検証及び見直し
4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
5. 記録の作成及び保存

【一般衛生管理事項】

1. 施設の衛生管理
2. 食品取扱設備の衛生管理
3. 使用水等の管理
4. そ族及び昆虫対策
5. 廃棄物及び排水の取扱い
6. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
7. 検食の実施
8. 情報の提供
9. 回収・廃棄
10. 運搬
11. 販売

運搬について (詳しく紹介)



- 衛生的で洗淨消毒ができる構造のもの。常に清潔して補修等行い適切な状態を維持する
- 食品以外の商品を混載する場合は、食品以外の商品からの汚染を防止するため、食品を適切な容器に入れるなど区分する
- じん埃や有毒ガスに汚染されないように管理
- 食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は洗淨消毒を実施する
- 運搬中の温度湿度その他の状態の管理に注意
- 配送時間が長時間に及ばないように配送ルートにも留意し時間の管理を注意する

【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事項】

1. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
2. 危害要因の分析
3. 重要管理点の決定
4. モニタリング方法の選定
5. 改善措置の決定
6. 検証方法の設定
7. 小規模な営業者及びその他の政令で定める営業者について（スライド8参照）

上記 1 から 6 に定める事項を簡略化して実施できる

小規模な営業者及びその他の政令で定める営業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を取り組むために参考にする手引書（食品関係団体作成）

			
<p>【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</p>	<p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p>	<p>【食品添加物製造】 [5,660KB]</p>	<p>【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [10,108KB]</p>
<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p>	<p>【公表日】2018年2月6日</p>
<p>【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会</p>		<p>【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会</p>	<p>【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会</p>
			
<p>【納豆製造：手引書】 [529KB]</p>	<p>【納豆製造：記録等記入例】 [457KB]</p>	<p>【豆腐製造（小規模な豆腐製造事業者向け）】 [3,714KB]</p>	<p>【漬物製造（小規模事業者向け）】 [4,...</p>

よくある質問

Q 1 : HACCPに沿った衛生管理は許可要件ですか？またHACCPに沿った衛生管理をしているという認証が必要ですか？

A 1 : 許可要件にはなりません。

このHACCPに関しては認証や承認の制度ではありません。

Q2：衛生管理計画とは何ですか？

A2：下記の①②についてルールを定めることです。

①施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理

②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り組み

Q 3 : 保健所の監視指導はどのように行われますか？

A 3 : 更新時や定期的な立ち入り時に、衛生管理計画の内容や記録しているかを確認します。

Q4：衛生管理計画に不備があったら直ちに行政処分の対象になりますか？

A4：衛生管理計画を策定しない、順守しないなどの場合は、まずは、行政指導を行います。事業者が指導に従わず、人の健康を損なうおそれのある食品等を製造した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分の対象となります。

Q5：すでに総合衛生製造過程の承認を取得している施設の場合、HACCPに沿った衛生管理を実施していると考えられますか？

A5：今回の改正で、「総合衛生製造過程承認制度」は廃止になりますが、「HACCPに基づく衛生管理」を実施していると考えます。

Q6：記録類の保存年限、場所は定められますか？

A6：政省令で定める予定はありませんが、食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）を参考にしてください。

参考：製造・加工段階：販売後1～3年

流通段階：販売後1～3年

販売業：販売後1～3か月