

# 食品衛生情報 ふくおか

発行所  
公益社団法人 福岡県食品衛生協会  
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613  
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成31年2月25日(月) 平成30年度第11号  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17  
トーカン博多第5ビル 705号  
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

## ～HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する

## Q & A (第1回) ～

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆さんに HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくことが盛り込まれています。

そこで、厚生労働省ホームページに掲載されている「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q & A」を今回から数回に分けてご紹介します。

(問) HACCP に沿った衛生管理の制度化により、現在の衛生管理はどのように変わるのか。何か新しい設備を設けなければならないのか。

(答) HACCP に沿った衛生管理の内容については、これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。

特に、小規模事業者の皆様に取り組んでいただくことになる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認する手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。

衛生管理の計画と記録を作成することで、衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となり、さらには保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になるなどといった利点も生じます。

なお、HACCP は工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

(注) HACCP 導入を機に、自主的に施設設備の整備を希望する事業者に対しては、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」により、金融上の支援措置を受けることが可能。

(問) 以前は、A基準とB基準という呼称がなされていたが、それぞれ「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とに言い換えられている。事業者が取り組むべき内容に何か違いはあるのか。

(答) 食品衛生規制の見直しに関する骨子案等においては、便宜上、コーデックス HACCP の7原則に基づく衛生管理については「基準A」、その弾力的な運用による衛生管理については「基準B」という文言を使用しましたが、その後、内容がわかりづらいなどの指摘があったことから、「基準A」については「HACCP に基づく衛生管理」、「基準B」については「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と内容が分かるように表記することとしたものであり、取り組むべき内容に変更はありません。

(問) どのような事業者が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者になるのか。小規模事業者とはどの程度の規模を指すのか。

(答) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者については、その要件を政令で定めることとしており、具体的には、

- ① 小規模な製造・加工事業者、
- ② 併設された店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などを製造・加工する事業者（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）、
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等の業種（飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理等）、
- ④ 低温保存が必要な包装食品の販売等一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種などを想定しています。

小規模事業者の規模に関しては、事業者団体が作成した手引書で想定されている規模等を踏まえ、「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」という案を提示し、「食品衛生管理に関する技術検討会」において検討を進めています。

(問) 缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店のような業種も「HACCP に沿った衛生管理」の対象となるのか。

(答) 缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業など、公衆衛生に与える影響が小さいと考えられる業種については、衛生管理計画の策定を求める必要はないと考えられることから、規制の対象から除くことを検討しています。

ただし、温度管理の必要な食品の保管、販売や食品の小分け等を行う際には、公衆衛生上の観点から HACCP に沿った衛生管理を実施する方向で検討しています。

(問) 「HACCP に沿った衛生管理」に関する制度改正はいつから取り組まなければならないのか。

(答) HACCP の制度化については、法律の公布日（平成 30 年 6 月 13 日）から起算して 2 年以内に施行することとされていますが、制度の本格導入に向けて、施行後さらに 1 年間の経過措置期間を設けており、結果として 3 年間程度の準備期間が設けられています。具体的な施行日については、今後政令で定めることとしています。

(問) 「HACCP に沿った衛生管理」に関する省令はいつ公布されるのか。

(答) HACCP に沿った衛生管理の制度化については、地方自治体において条例改正やその周知が必要となることから、政省令の案を 2019 年春頃までに策定し、WTO 通報、パブリックコメントを経て、夏前までには政省令を公布する予定としています。

(問) 小規模な事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むに当たって、どうすれば具体的な情報を得られるのか。研修会などは開かれないのか。

(答) 厚生労働省では、各事業者団体が作成した手引書を厚生労働省が主催する「食品衛生管理に関する技術検討会」で内容を確認しており、確認が終了したものを順次厚生労働省のホームページに掲載しています。

手引書については、各都道府県等の保健所にも通知し、団体に加盟していない事業者にも周知、普及することとしています。

また、厚生労働省や農林水産省では、HACCP の導入・運用できる人材を育成するための各種研修会等の事業の実施を公益社団法人日本食品衛生協会へ委託しています。詳しくは、同協会のホームページを御覧ください。