

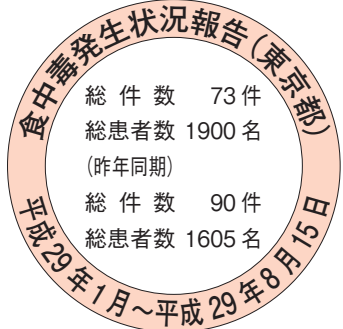
お知らせ版 第173号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(28)73

# 食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京都・食品監視課のホームページ **食品衛生の窓** で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速にやっつける」「加熱」

細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

## HACCPによる衛生管理が義務化されます！

厚生労働省は、これまで以上の食の安全確保を図るため、食品衛生管理の国際標準であるHACCPを国内でも制度化する予定です。決定されれば、すべての食品事業者に対し、HACCPによる衛生管理が義務づけられることとなります。

### ●HACCPとは

HACCPとは、Hazard Analysis And Critical Control Pointの頭文字をとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

1993年、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(CODEX)委員会が、HACCP適用のためのガイドラインとして、「HACCPの12手順」を発表しました。現在では、食品衛生管理の国際基準のひとつとなっています。

### ●HACCP制度の目的

厚生労働省は諸外国の制度化の流れを踏まえ、我が国においても食品衛生管理の国際標準を進めるため、事業者団体や消費者団体の代表等を委員とした「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」における検討結果を踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象に、HACCPによる衛生管理の制度化を進めるとしました。

### ●食品事業者に求められる取組

制度化されると、各食品事業者は何をどのように進めればよいでしょうか。

まず、食品等事業者が「衛生管理計画書」を作成します。「衛生管理計画書」作成にあたり、自分の施設の衛生管理について、「HACCP」の7原則を要件とする基準Aで行うべきか、または「コーデックスHACCP」の弾力的運用を可能とする

HACCPの考え方に基づく衛生管理を要件とする基準B(小規模事業者や一定の業種等を対象)で行うべきかを確認する必要があります。

現在までのところ、主に製造業は基準Aで、小規模の飲食店などは基準Bで衛生管理を行うことが想定されているようですが、詳細は今後、示される予定です。

一方、制度化に先立ち、国は、取組を行う各食品事業者の負担軽減を図るため、各食品等事業者団体に基準A、基準Bに対応するための「手引書」の作成を依頼しています。各食品等事業者団体が作成した手引書については、より実効性のあるものとするため、国や関係の専門家が内容について助言、確認、検討を行う場として「食品衛生管理に関する技術検討会」が設けられています。

また、制度の実施に当たっては、保健所等地方自治体の手引書に基づき事業者に対する指導を行うこと

とで、統一的な運用を図ることが見込まれています。

手引書は、特に中小規模の食品事業者がHACCPに取り組みきつかけとなるように作成されていますが、記載されている内容は例示としての位置づけです。

各食品事業者が、自らの施設で取り扱う食品の種類や製造方法などによつては、この手引書に書かれている管理方法以外の方法も考えられます。各食品事業者が取り扱う製品に適した改良が加えられることが期待されています。

### ●制度に向けての準備1 基準A、Bと5S

各食品事業者は、HACCP制度化を見据えて、現在の時点で何をしておく必要があるのでしょうか。

現在、基準A・基準Bを適用する許可業種等や、「管理計画書」に何を記載すべきか、それを保健所等に提出する必要があるのか等、具体的ところは示されてい

ませんが、各食品事業者は、制度化に備えて今から準備をする必要があります。

HACCPの7原則といわれるものは、HACCPに基づく衛生管理手法の基本的な考え方です。今回国が示している「基準A」

これを見て、自分のお店で対応するのは、到底無理ではないか、そう感じた方がほとんどではないでしょうか。

そのような方に適用される予定の基準が「基準B」です。基準Bは、これまで実施してきた「一般衛生管理」が基本となっていると考えてよいものです。必要なのはどの事業者の皆様にも馴染みの「5S」そのものです。整理(せいり)、整頓(せいとん)、清潔(せいけつ)、清掃(せいそう)、躰(せいつけ)です。

ていたか考えてみましょう。

●制度に向けての準備2 記録する衛生管理が適切に実施できているとしても、これまで以上にしっかりと、継続的に実施するために、日々の定期的な確認や記録が必要で、まずは、自分の施設でできる記録の方法を考えましょう。

「自分ひとりなので、記録なんて馴染まない」と思っている方は、いませんか? そのような方は、まずは、営業開始前や終了時に指差し確認等をし、問題なければ記録表に○をつけておくことから始めてみてはいかがでしょうか。

手軽な記録簿がない、という方は、東京都食品衛生協会が配布している記録簿付きのカレンダーなどを使ってみるのはいかがでしょうか。

### ●保健所等の取組

保健所等を含む都の具体的対応については、国から制度の仕組等が具体的に示されてからとなり

今後検討していくことになりま

す。HACCPの制度化にあたり、食品衛生法の改正等があれば、それに基づき必要な整理を行い、対応のためのルール作りをしま

す。それにあわせて、食品事業者の皆様にも制度に係る必要な周知、対応や書類作成等についての説明会等を開催することになるでしょう。

それまでもう少し時間を要しますので、現段階では、食品事業者それぞれで準備をして頂くことになりま

す。業界団体が作成している手引書や、食品衛生カレンダーなどを活用してください。

また、「東京都食品衛生自主管理認証制度」の認証基準を参考にしてみてください。認証取得前の段階のプログラムという仕組みもありますので、取り組んでみてください。

### HACCPによる衛生管理

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、それに基づき製造工程のどの段階でどのような対策をすれば安全に製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することで製品の安全を確保するというもの。12の手順を踏むこととなり、なかでも手順6から手順12までは特に重要で「HACCPの7原則」と呼ばれている。

#### 手順1~5 省略

- 手順6 (原則1) : 各工程で危害要因になりそうなものを洗い出して分析し、対処方法を検討
- 手順7 (原則2) : 加熱殺菌や金属探知など危害要因を取り除くための重要管理点 (CCP) を決定
- 手順8 (原則3) : CCPが適切に制御されているかどうかを判定するための管理基準 (CL) を設定
- 手順9 (原則4) : CCPが適切に管理されているかどうかを確認するためのモニタリング方法を設定
- 手順10 (原則5) : モニタリングした結果、CLから外れているときに行う改善措置を設定
- 手順11 (原則6) : HACCPが適切に機能しているかを確認するための検証方法を設定
- 手順12 (原則7) : HACCPを実施したことを記録に残し、保存するための方法を設定 (それにより、工程のどこに問題があったかが一目でわかる。)

### 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ (概要) 平成28年12月発表

#### 【現状】

- 食品衛生管理の国際標準であるHACCPは先進国を中心に義務化されている。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向だが、今後の高齢化による食中毒リスクは増加する懸念がある。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向にある。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備にある。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要である。

#### 【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要がある。
- HACCPによる衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するというもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化する。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。

- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠となる。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進するものである。

#### 【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方▶一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者▶フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象である。
- 衛生管理計画の作成▶食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成する。
- HACCPによる衛生管理の基準

- 基準A : コーデックスHACCPの7原則を要件とする。
- 基準B : 一般衛生管理を基本とし、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に、必要に応じて重要管理点を設け管理するなど、弾力的な取扱いを可能とする。
- 小規模事業者や一定の業種等※を対象とする。
- ※一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種、一般衛生管理で管理が可能な業種等(飲食業、販売業等)
- 小規模事業者等への配慮
- ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等

※東京都自主管理認証制度 この制度は、HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理を支援する制度です。認証基準の元となっているのは、国がガイドラインとして示した管理運営基準です。そもそもHACCPの7原則に基づいています。つまり、認証制度には、HACCPの考え方が取り入れられています。



# 今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとめ

中間報告  
6月1日～7月31日

食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、六月一日から八月三十一日まで、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しました。このうち七月三十一日までの実施結果について、八月二十九日公表されましたので、その概要をお知らせします。

## 実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設延べ十万七千二百三十軒の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い等について指導しました。  
また、食品等五千八百十一検体について検査を実施した結果、大腸菌群が検出された「ラクトアイス」、規制値を超える下痢性貝毒が検出された「ホタテガイ」等、

## 重点監視項目の結果概要

●大量調理施設等の監視指導  
食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる集団給食施設、宿泊施設、弁当製造施設等、一度に大量の食品を調理する施設延べ六千五百四十八軒に立ち入り、監視指導を行いました。その結果、三百三十四軒に対して食品の衛生的な取扱い等について改善を指導しました。特に高齢者に食事を提供する二百九十二軒に対しては、腸管出血性大腸菌O157による食中毒防止のための重点的な監視を行い、十四軒に対して生野菜の殺菌等について改善指導を行いました。(表2参照)

表1 総括表

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数※	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導		不利益処分			
合計	107,230	2,991	3,057	2,983	20		54	0	5,811
製造・処理施設	10,391	184	188	177	0	11	0	1,067	3
販売施設	63,215	1,277	1,314	1,303	2	9	0	1,742	2
調理施設	32,559	1,470	1,494	1,444	16	34	0	2,786	0
その他	1,065	60	61	59	2	0	0	216	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表2 重点監視指導結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数※	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導		不利益処分			
大量調理施設等の監視指導	6,548	334	342	324	4		14	0	1,708
食肉等の監視指導	11,513	336	337	335	2	0	0	244	0
その他(宿泊施設及び観光地の飲食店等)	5,990	550	550	550	0	0	0	122	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱種類(再掲)※							
			規格基準等が定められている食肉						鶏刺し及び鶏レバー等	その他
			牛レバー	牛ユッケ等生食用牛肉	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等		
合計	3,679	457	0	42	0	0	9	221	218	6
飲食店営業	2,755	435	0	42	0	0	8	200	217	6
食肉販売業	814	20	0	0	0	0	1	19	0	0
食肉処理業	110	2	0	0	0	0	0	2	1	0

※複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

●食肉等の監視指導  
焼肉店等の飲食店や食肉販売店等延べ一万五千五百十三軒に立ち入り、鶏肉、ジビエ等の適切な取扱いや、ユッケ等の生食用牛肉、豚の食肉に関する規格基準を遵守しているか監視指導を行いました。また、鶏肉等を卸売販売している食肉卸売業者五百一十一軒に対しては、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨の情報を、表示や商品規格書等により確実に伝達するよう指導を行いました。その結果、鶏肉等を生や加熱不

十分で提供していた飲食店や、加熱が必要である旨の情報伝達を行っていない食肉卸売業者三百三十六軒に対して、生食での提供中止や、加熱が必要である旨を確実に伝達するよう指導しました。(表3参照)

●食品の表示に関する監視指導  
期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、二十万五千二十五品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施しました。その結果、二百六十七品目(違反率〇・一三%)の食品について、食品添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導しました。

●その他  
東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を三年後に控え、これまで以上に衛生管理の徹底が求められる宿泊施設六百二十九軒と、観光地の飲食店等五千三百六十一軒に対して、重点的な監視指導を行いました。その結果、五百五十軒に対して、自主管理の推進等について指導しました。

## 食品等の収去検査結果

食品等五千八百十一検体について、五万九千二百十九項目の検査を実施し、五検体の違反を発見しました(違反率〇・〇九%)。違反品については、改善指導等の必要な措置を行った他、輸入者等を所管する自治体へ通報を行いました。

## 主な違反品

●大腸菌群を検出した「ラクトアイス」  
規制値を超える下痢性貝毒を検出した「ホタテガイ」  
基準値を超える農薬を検出した「冷凍グリーンピース」(ポーランドからの輸入品)

## 公表予定

今回の一斉監視事業の最終的な実施結果については「食品衛生関係事業報告」において公表する予定です。

# ご存じですか？ 米トレサビリティ法

米トレサビリティ法とは、問題が発生した場合などに、流通ルートや取引先を特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存することです。

## 一般消費者への産地情報の伝達が必要です

ご飯(米飯類)を提供する際は、以下の方法等によりお米の産地を消費者に伝えてください。

●店内に産地情報を知ることができ、方法を掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

●メニューに産地情報掲載  
●メニューに産地情報掲載

メニューに産地情報を記載

店内に産地情報を掲載

産地情報については、店員におたずねください。

店内に産地を知ることができる方法を掲載

当店のごはんは、  
〇〇国産の米を使用しています。

産地情報を知ることができる方法を掲載

取組をお願いします。

(お問合せ先)  
関東農政局 東京  
京都拠点 〇  
3・5144  
5268