

第4 自主衛生管理

1 自主衛生管理

安全な食品を提供するために、自分の施設では何が重要で、どう管理すれば良いか検討して、必要な対策をとることにより、自分の施設を責任をもって管理するということです。

● 食品営業者による管理

- ・ 自分の施設の衛生管理ポイントの把握
- ・ 具体的で効果的な衛生管理点検表の作成
- ・ 毎日の継続的な点検・記録の実施

2 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

(1) HACCP

原材料の受入れから製造、最終製品の出荷までの一連の工程において、科学的根拠に基づき、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・予測し、危害の発生防止につながる特に重要な管理点を継続的に監視・記録する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることができます。



(2) 導入の7原則と12手順

- | | | | |
|-----|--------------|------------|-------------|
| 手順1 | HACCP チームの編成 | 手順6 (原則1) | 危害要因の分析 |
| 手順2 | 製品説明書の作成 | 手順7 (原則2) | 重要管理点の決定 |
| 手順3 | 用途・対象者の確認 | 手順8 (原則3) | 管理基準の設定 |
| 手順4 | 製造工程図の作成 | 手順9 (原則4) | モニタリング方法の設定 |
| 手順5 | 製造工程図の現場での確認 | 手順10 (原則5) | 改善措置の設定 |
| | | 手順11 (原則6) | 検証方法の設定 |
| | | 手順12 (原則7) | 記録と保存方法の設定 |

(3) 「HACCP に沿った衛生管理」の制度化

原則として、全ての食品等事業者は一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理が必要です。事業者は自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められます。

なお、事業者の規模や業種などによって、「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」のどちらかを実施しなければなりません。

ア HACCP に基づく衛生管理

Codex の HACCP 7 原則に基づく衛生管理を行う。

イ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成した「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。

HACCP に基づく衛生管理のための手引書 (厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



3 食品衛生責任者

営業者は、食品衛生責任者を定めなければなりません。

● 食品衛生責任者の責務

- ・ 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第54条の営業（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。
- ・ 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- ・ 公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

4 食品衛生推進員制度

食品衛生推進員制度は、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、設けられたものです。

(1) 食品衛生推進員

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者から、2年に1度、200名程度の者に知事が委嘱しています。

(2) 食品衛生推進員の活動

- 食品衛生推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他食品衛生に関する相談、助言などの活動を行います。
- 相談、助言などの対象は、飲食店営業者のみでなく、イベントで調理などの模擬店を行う場合などにも相談に応じます。

5 食品のリコール制度

食品等事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化され、一般の方もリコールに関する情報を一元的にシステムで確認できます。

食品衛生申請等システム（厚生労働省）

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

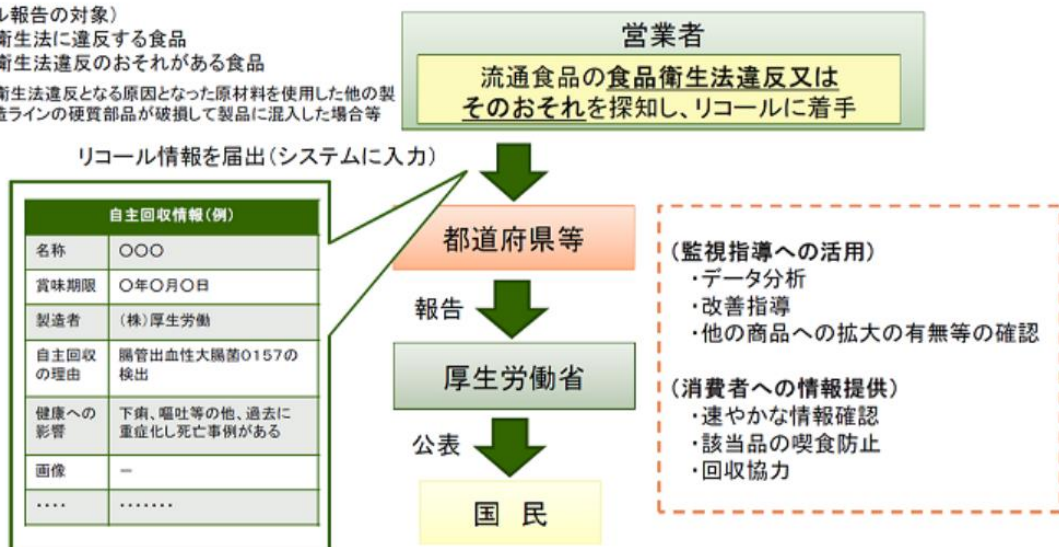


● 自主回収届出のイメージ及び届出の流れ（厚労省ホームページより）

（リコール報告の対象）

- 食品衛生法に違反する食品
- 食品衛生法違反のおそれがある食品

※ 食品衛生法違反となる原因となった原材料を使用した他の製品や製造ラインの硬質部品が破損して製品に混入した場合等



(1) 届出の対象

ア 食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの(例)

- ・ 腸管出血性大腸菌により汚染された生食用野菜
- ・ 硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチックなど)
- ・ 添加物の使用基準に違反した食品

イ 食品表示法違反のもの(例)

- ・ アレルゲン表示が欠落した食品
- ・ 本来の消費期限より長い期限を表示した食品

(2) 届出対象外

ア 食品衛生法

- ・ 食品衛生法第59条第1項又は第2項の規定による命令を受けて回収をするとき。
- ・ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定める以下の場合。
 - ① 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものではなく、容易に回収できることが明らかな場合
 - ② 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合

イ 食品表示法

- ・ 食品表示法第6条第8項の規定による命令を受けて回収するとき。
- ・ 食品表示法第10条の2第1項に規定する食品の販売の相手方が特定されている場合であって、食品の販売をした食品関連事業者等が当該販売の相手方に直ちに連絡することにより、当該食品が摂取されていないこと及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき。