

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

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」に基づき、酒類製造者を含む食品等事業者において、**令和3年6月1日からHACCP^(注1)に沿った衛生管理が原則義務化**されています。

本リーフレットでは、小規模事業場の方に取り組んでいただいている「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」等について、ご説明いたします。

(注1) HACCPは、国際的に広く普及している食品衛生管理の手法です。

1 小規模事業場が取り組むべき事項

小規模事業場（食品の取扱いに従事する者の数が50名未満）においては、日本酒造組合中央会等業界団体が作成した酒類製造業における手引書^(注2)をもとに「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」を行うことが可能です。

(注2) 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HP）

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

項目	取り組むべき事項
①	手引書の解説を読み、酒類の製造工程で起きる可能性のある衛生的な危害要因を理解します。
②	手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備します。
③	②の内容を従業員に周知します。
④	手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録します。現在使用している用紙や日報があれば、そちらに記録することも可能です。
⑤	手引書で推奨された期間、記録を保存します。
⑥	記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直します。

2 保健所等からの監視指導

保健所等は、食品等事業者が1②の衛生管理計画の策定を行っているか、その遵守を行っているか等について、通常の定期立入検査等の際に確認を行うこととなっています。

3 よくある質問（厚生労働省Q&A^(注3)より抜粋）

Q HACCPに沿った衛生管理の制度化により、何か新しい設備を設けなければならないのですか。

A HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、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。

Q 小規模事業場とはどの程度の規模を指すのですか。

A 「食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模な製造・加工等の事業場」とされています。なお、「50人未満」の具体的な算出方法として、厚生労働省からは次の数式が一例として示されています。

$$\begin{aligned} & \text{一の事業所における各月の一日あたりの平均従業者数} \\ & = (\text{1ヶ月の従業員全員の労働時間合計}) \div \{(\text{1ヶ月の歴日数 (30日程度)}) \div 7 \\ & \quad (\text{日}) \times 5 (\text{日})\} \div 8 (\text{時間}) \end{aligned}$$

Q HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのですか。また、認証の取得は営業許可の要件になりますか。

A 新制度のHACCPに沿った衛生管理の実施にあたって、認証や承認の取得は必要ありません。実施状況については、保健所等が通常の定期立入検査や営業許可の更新等の際に、衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視指導する仕組みとなります。

なお、営業許可の基準（要件）に衛生管理計画は含まれません。

Q 衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか。

A 食品衛生法第60条第1項に基づく営業許可の取消又は営業の禁停止については、都道府県知事等が判断することとなります。一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、又は作成しても遵守していない場合、まずは改善のための行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わない場合には、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が行われることがあります。

(注3) HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html