

～改正食品衛生法対応～

石川県食品衛生法 施行条例等が 改正されました

営業許可制度の見直し

営業届出制度の創設

「HACCPに沿った衛生管理」と
「食品衛生責任者の
設置対象施設が拡大」

石川県健康福祉部薬事衛生課

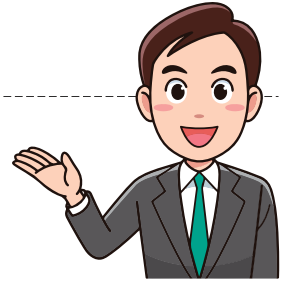
令和3年3月

石川県食品衛生法施行条例の改正について

食品衛生法の改正（平成30年6月公布）に伴い、「石川県食品衛生法施行条例」について必要な改正を行いました。

食品衛生法改正の背景

- 国際標準と統合的な食品衛生管理の必要性
- 全国展開するチェーン事業者の増加に伴う全国一律の基準の必要性



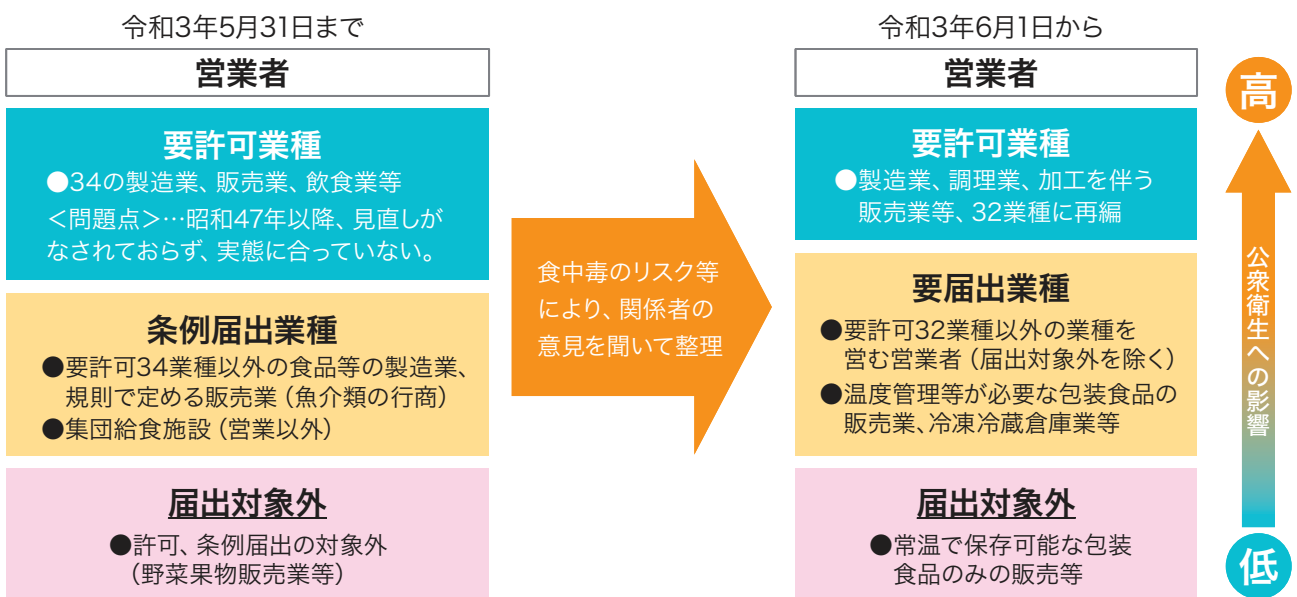
法改正の概要

- HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化（国際標準と統合的な食品衛生管理）
 - 原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を義務化（令和2年6月1日からスタート、令和3年6月1日から本格施行）
- 営業届出制度の創設、営業許可業種の見直し
 - HACCPの対象事業者を把握するため、「届出制度」を創設。併せて、食中毒リスクの高い業種を許可にするなど、実態に合わせて許可業種を再編（令和3年6月1日施行）
- 施設基準の見直し
 - 省令で施設基準の全国平準化のため、参酌基準を規定。これを自治体が参酌し、条例で規定（全国一律の基準）（令和3年6月1日施行）

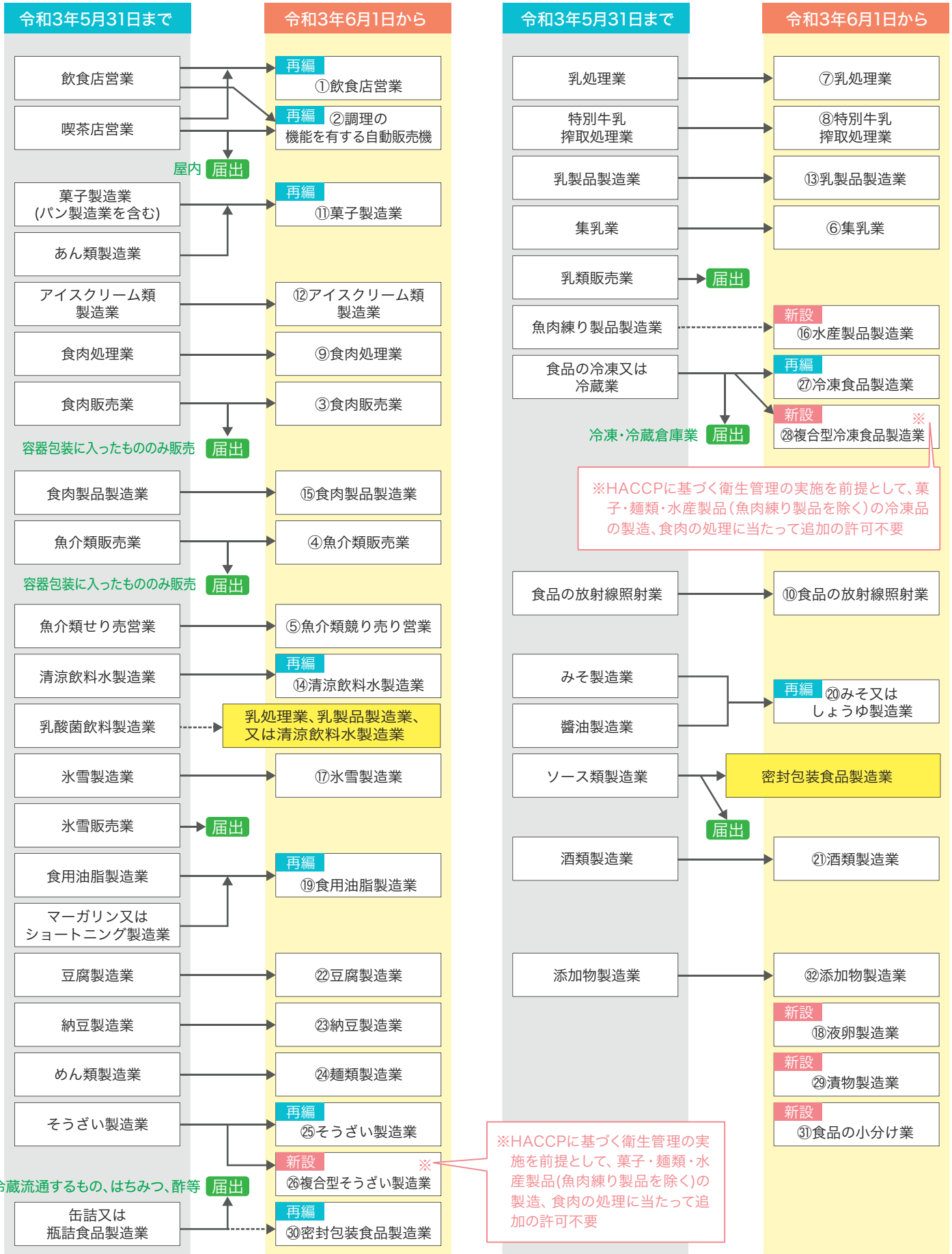
条例の主な改正点

- 条例で規定していた公衆衛生上講ずべき措置を削除（令和2年6月1日施行、1年間の経過措置）
 - 省令で規定された「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」を遵守
- 施設基準の改正 → 条例の「営業施設の基準」を省令どおり（参酌して）改正（令和3年6月1日施行）
- 条例で規定していた届出規定を削除 → 改正法による届出制度へ移行（令和3年6月1日施行）

営業届出制度の創設及び営業許可制度の見直し



営業許可業種の見直し



①～㉔は食品衛生法施行令第35条第1項の号番号（令和3年6月1日施行）

営業許可制度の見直し（許可業種の見直し）

令和3年6月1日以降の見直しされる業種（一部抜粋）の説明です。

①新設される許可業種

水産製品製造業	水産動物等（魚介類その他の水産動物もしくはその卵）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいいます。 あじの開きや明太子などの他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわなどの食品も本営業の対象となります。また、水産製品製造業の許可を受けた施設が、水産製品等を用いたそうざい（魚の煮物や揚げ物等）を製造する場合には、そうざい製造業の許可は不要です。
漬物製造業	漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品（高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）を製造する営業をいいます。
液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造（小分けを含む。）する営業をいいます。液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となります。
食品の小分け業	専ら以下に掲げる営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で含む営業をいいます。 ●菓子製造業 ●乳製品製造業（固形物に限る。） ●食肉製品製造業 ●水産製品製造業 ●食用油脂製造業 ●みそ又はしょうゆ製造業 ●豆腐製造業 ●納豆製造業 ●麺類製造業 ●そうざい製造業 ●複合型そうざい製造業 ●冷凍食品製造業 ●複合型冷凍食品製造業 ●漬物製造業 ※乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵、酒類については、小分けであってもそれぞれの製造業の許可を必要とします。 ※調理や小売販売における小分けは本号の対象外となります。
複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業	HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理を行う場合に限り、そうざい製造業又は冷凍食品製造業と併せて、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）の製造に係る営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業をいいます。

②再編・統合される業種

密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であって常温で保存が可能なもの（厚生労働省令で定めるものを除く）を製造する営業をいいます（2ページ①～⑳までの営業の一環として行う営業については対象外となります。）。
飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、喫茶店営業が飲食店営業の一形態として統合されます。
調理の機能を有する自動販売機	対象となる自動販売機による営業は以下の2種類 ①部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有していない機種による営業 ②部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有しているが、屋外に設置されている機種による営業
そうざい製造業	そうざいに米飯やパンを組み合わせた食品や最終的に調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれます。
菓子製造業	菓子製造業とあん類製造業が統合されます。また、菓子製造業の許可を受けた施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要になります。
みそ又はしょうゆ製造業	みそ製造業と醤油製造業が統合されます。
食用油脂製造業	改正前のマーガリン又はショートニング製造業が食用油脂製造業に統合されます。
清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水、又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る。）を製造（小分けを含む。）する営業をいいます。

③許可から届出に移行する業種

乳類販売業、食肉販売業（包装食品）、魚介類販売業（包装食品）、氷雪販売業、屋内設置の自動販売機（自動洗浄機能等を有するもの）、冷凍・冷蔵倉庫業 等

現行の許可業種のうち公衆衛生上のリスクが低いと考えられる左記の許可業種は届出対象業種へ移行します。

※令和3年6月1日時点で許可がある業種は届出不要です。

飲食店営業の対象となる「調理」とは

その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形することをいいます。短期間のうちに消費されることの判断基準としては、調理した方から消費者に直接販売されるか又は食品表示法上、表示義務が免除される対面販売であることなどが想定されます。

改正前の食品衛生法施行細則で定めていた「自動車」を用いる営業のうち、喫茶店営業、菓子製造業（大判焼き等）及びアイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）については、「調理」の範囲で営業が行われていたことから、令和3年6月の改正後は飲食店営業の自動車の許可を得て営業することとなります。

営業許可制度の見直し（施設基準の見直し）

営業施設の許可を得るためには、施設基準を満たす必要があります。
今改正での許可業種の見直しに合わせて、施設基準も改正されました。

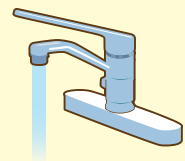
営業許可の施設基準

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする方は、その場所を管轄する保健所長の許可を受けなければなりません。
 - 新しい施設基準の構成は以下のようになっています。
- ※許可取得のご相談、ご不明点は営業施設を管轄する保健福祉センター食品保健課へお問い合わせください。

石川県食品衛生法施行条例

別表第一 各営業に共通する基準（一部抜粋）

- 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。



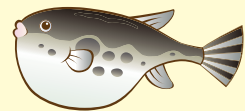
別表第二 営業ごとの特定基準（一部抜粋）

- 菓子製造業
原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
- 水産製品製造業
生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。



別表第三 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準（一部抜粋）

- 生食用食肉の加工又は調理をする施設
生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
- ふぐを処理する施設
除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。



- 許可を取得する場合、各施設は「別表第一 各営業に共通する基準」を遵守し、業種に応じた「別表第二 営業ごとの特定基準」にも合致する必要があります。その他、生食用食肉やふぐを取り扱う施設は別表第三の基準も満たす必要があります。
- 新しい施設基準は、令和3年6月1日以降に取得する許可から適用されます。
- 施設基準の詳細は、石川県のホームページで確認できます。

石川県健康福祉部薬事衛生課

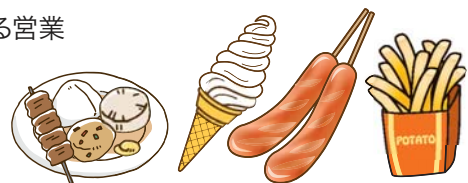
検索



簡易な飲食店営業

飲食店営業のうち、簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する規定が設けられました。
簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、

- 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
- 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業
（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
- 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業
などが想定されます。



営業届出制度の創設

届出制度とは

原則全ての食品等事業者は、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理（9～10ページ参照）が求められることとなります。営業許可が必要な業種以外の営業であっても、食品を取り扱う営業を行う場合、行政がその所在を把握し、必要な指導を行うため、あらかじめ届出が必要となります。

届出対象者は？

営業許可業種や届出不要な業種以外の全ての食品取扱施設（製造・加工・販売・貯蔵等）が対象となります。営業以外の場合で学校、病院その他施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設についても準用され、届出が必要となります。なお、施設の設置者又は管理者が、調理業務を外部事業者へ委託する場合には、受託事業者は通常の営業者と同様に許可を受ける必要があります。

届出業種は？

届出業種については、日本標準産業分類を基に分類されています。代表的な営業の形態に応じた分類の届出をしてください。

①旧許可業種	①魚介類販売業（包装品のみ） ②食肉販売業（包装品のみ） ③乳類販売業 ④氷雪販売業 ⑤コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
②販売業	⑥弁当販売業 ⑦野菜果物販売業 ⑧米穀類販売業 ⑨通信販売・訪問販売 ⑩コンビニエンスストア ⑪百貨店、総合スーパー ⑫自動販売機による販売業（⑤コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。） ⑬その他の食料・飲料販売業
③製造・加工業	⑭添加物製造・加工業（許可以外） ⑮健康食品の製造・加工業 ⑯コーヒー製造・加工業（飲料の製造以外） ⑰農産保存食料品製造・加工業 ⑱調味料製造・加工業 ⑲糖類製造・加工業 ⑳精穀・製粉業 ㉑製茶業 ㉒海藻製造・加工業 ㉓卵選別包装業 ㉔その他の食料品製造・加工業
④上記以外のもの	㉕行商 ㉖集団給食施設 ㉗器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂使用器具・容器包装） ㉘営業とみなされない仮設店舗等における飲食提供（任意の届出） ㉙その他

※営業届出業種の設定について（令和2年3月31日薬生食監発0331第2号）

許可又は届出が不要な業種

食品衛生上のリスクが低いと考えられる業種は許可や届出が不要です。

公衆衛生に 与える影響が 少ない営業	① 食品又は添加物の輸入をする営業
	② 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）
	③ 常温保存可能な包装済みの食品又は添加物を販売する営業
	④ 合成樹脂を原材料に使用しない器具・容器包装製造業
	⑤ 器具又は容器包装の輸入業又は販売業

※このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家や漁業者が行う採取の一部（採取業）とみなせる行為（出荷前の調製等）についても届出対象外となります。

※ご不明な場合は営業施設を管轄する保健福祉センターへお問い合わせください。

届出対象施設は何をすればいいの？

- 営業施設を管轄する保健福祉センターにあらかじめ届出をする必要があります。
- 営業届出は、食品衛生申請等システムを用いて、オンライン上で提出することができます。

11ページ「食品衛生申請等システムの利用方法」参照



事前届出

営業の届出制度は令和3年6月1日から施行されますが、それよりも前に届出制度の対象となる営業者は、届出をすることができるとされました。なお、この事前届出の効果は令和3年6月1日から生じることとなります。

令和3年6月1日から、対象となる営業を行なう営業者の方は、事前の準備としてお役立ていただくとともに、円滑な制度移行のため、事前届出にご協力をお願いします。

採取業に該当する場合は、許可又は届出は不要

- 採取業に該当する場合は、許可又は届出は不要です。
- 採取業に該当する事業は「○」、該当しないものは「×」、
- 「×」の場合は、届出又は許可が必要(考え方は、備考欄注釈を参照)

業種(業態)又は品目	採取業	備考	業種(業態)又は品目	採取業	備考	業種(業態)又は品目	採取業	備考
農 業			農産物の一次加工(皮剥き、塩蔵)作業			水 産 業		
室内での農産物の生産	○		干し柿、干しあんず、干し芋の製造	×		水産物を生きたまま出荷又は販売	○	⑭
収穫した農産物の洗浄	○		切干大根の製造	×		漁業者が水産物を洗浄、活べ、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等	○	⑮
屋外で生産された農産物のバック詰め(カットなし)	○		蜂蜜の採取	○	⑩	漁業者が水産物を切り身、むき身※1 例 魚の切り身 かきのむき身 かき以外のむき身	×	
室内で生産された農産物のバック詰め(カットなし)	○		蜂蜜の精製	×			×	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○		粗糖の製造	○	⑩		○	
収穫後の穀類の乾燥・調整・保管	○		粗糖の精製又は加工	×		漁業者が水産物を天日干し 例 昆布 干しなまこ 干し魚	○	
野菜等の調製(皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整)	○		荒茶の生産	○	⑩		○	
野菜等の簡易な加工(4分割・8分割等した後ラップ等で包装)	○		荒茶の仕上げ加工(仕上げ茶の製造)	×			○	
消費の利便性のために行う調理や切断(茹で野菜、カット野菜、千切り等)	×		麦茶の製造	×			○	
収穫後の農林産物の保管(冷凍冷蔵を含む)及び集出荷施設までの輸送	○		製粉(米穀粉、そば粉)	×			○	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	①	でん粉の製造・加工	×		漁業者が水産物(海藻)を出荷のために塩蔵 例 わかめ もずく	○	
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	①	水煮パックの製造(例:ぜんまいの水煮等)	×			○	
農業者自ら生産したものを未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	①	製餅(白餅の製造)	×			○	
観光農園(収穫体験の提供)ブドウ狩り等	○		包装餅の製造	×		漁業者が水産物を釜茹で※2 例 わかめ ゆでがに ゆでだこ 釜揚げしらす	○	
収穫した農林産物の輸送(集出荷施設〜卸売)	○	②	ジャム類製造	×			○	
収穫した農林産物の輸送(卸売〜小売の輸送)	×	②	ドレッシング製造	×			×	
倉庫業(加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管)	×	③	かんぴょうの製造	×			×	
生乳の販売(直接販売、受託販売、買取販売)	○	①	こんにゃく粉(荒粉、製粉)の製造	×			×	
集乳(生乳のCSにおける保管及び乳業メーカーへの輸送)	×	④	こんにゃく製品の製造	×		漁業者が水産物を箱詰め及び保管をして出荷	○	
精穀(精米、精麦等)	○	⑤	漬物の製造	×		漁業者が水産物を業者、漁業者団体等に販売	○	⑯
精穀した穀類(米、麦等)のバック詰め	○	⑥	採卵養鶏業			漁業者団体が水産物を未加工で市場、業者等へ出荷	○	⑰
米穀卸売業、米穀小売業	×		農業者自ら採卵した卵をGPセンターに販売	○	⑪	漁業者団体が水産物を加工して販売	×	⑱
生産者団体の行う農畜産物の販売(いわゆる小売)	×	⑦	農業者自ら採卵した卵を洗卵せず小売り店舗へ販売	○	⑫	漁業者が水産物を直売所、道の駅等の場所を借りて販売	△	⑲
卸売市場内の加工品等販売(一般的な加工食品の他、漬物、菓子等)	×	⑧	農業者自ら採卵した卵を洗卵包装設備を設け洗卵し、小売店舗へ販売	×	⑬	漁業者が水産物を店舗を設けて販売	×	⑳
農産物の天日干し・乾燥	○	⑨	農業者自ら採卵した卵を未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	①			
乾燥キノコの生産	○		生産者団体の行う卵の販売(いわゆる小売)	×	⑦			
乾燥キノコの加工(スライスなど)	×		茹で卵	×				

- ① 農業者の行為は出荷に当たる
- ② 卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
- ③ 卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす
- ④ 集乳業は営業許可の対象
- ⑤ 業として(請け負うなどして)精穀する場合は届出の対象
- ⑥ 業として(請け負うなどして)バック詰めする場合は届出の対象
- ⑦ 野菜果実販売業(八百屋)と同じ扱い
- ⑧ ただし、容器包装に入れられた常温で長期間保存可能な食品のみを販売する場合は届出は不要。
- ⑨ はさ掛け、大根の丸干し等
- ⑩ 更なる加工のため加工業者に販売することが前提
- ⑪ GPセンターは要届出
- ⑫ 小売店舗は要届出
- ⑬ 簡易的な洗浄程度は採取業

- ⑭ 生きた魚介類は営業対象外
- ⑮ 採取〜市場又は業者への出荷までの業態についての考え方であり、漁業者には漁業者団体も含む。なお、○であっても、業として仕入れて行う場合は、営業の対象。
※1 規格基準、施設基準等が定められていることを踏まえ、魚の切り身及びカキのむき身は営業の対象
※2 規格基準の規定等が定められていることを踏まえ、海藻を除き営業の対象
- ⑯ 漁業者の行為は出荷
- ⑰ 魚介類競り売り営業に該当するものを除く
- ⑱ 別の業(加工事業)があり水産製品製造業の取得が必要
- ⑲ 漁業者又は直売所、道の駅等のいずれかの魚介類販売業の取得が必要
- ⑳ 魚介類販売業の取得が必要

許可届出に関する経過措置

今回の法改正では、新たな許可制度が施行され、現在、営業している事業者であっても、原則新規で許可を取得又は届出をする必要があります。ただし、事業者の事業継続に配慮し、事業者の業種等に応じて、以下の例のように一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの経過措置がとられています。

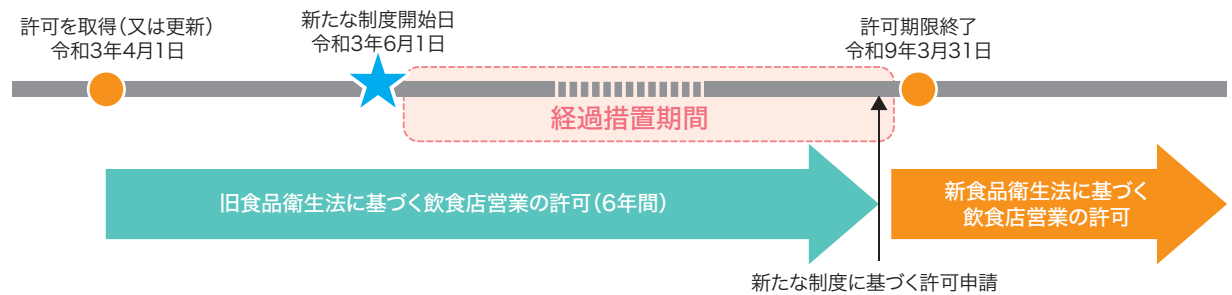
なお、令和3年6月1日以降に新たに営業を開始する場合は経過措置の対象とならず、営業開始までに新制度に基づく許可又は届出が必要になります。

1

現在、許可を取得して営業しており、令和3年6月1日以降も許可業種である場合は、現在取得している許可の有効期間の満了まで、現許可のまま引き続き営業することができます。

ただし、有効期間の満了日までに、新たな許可制度に基づく新規の許可申請を保健所に行い、施設の検査を受け、許可を得る必要があります。

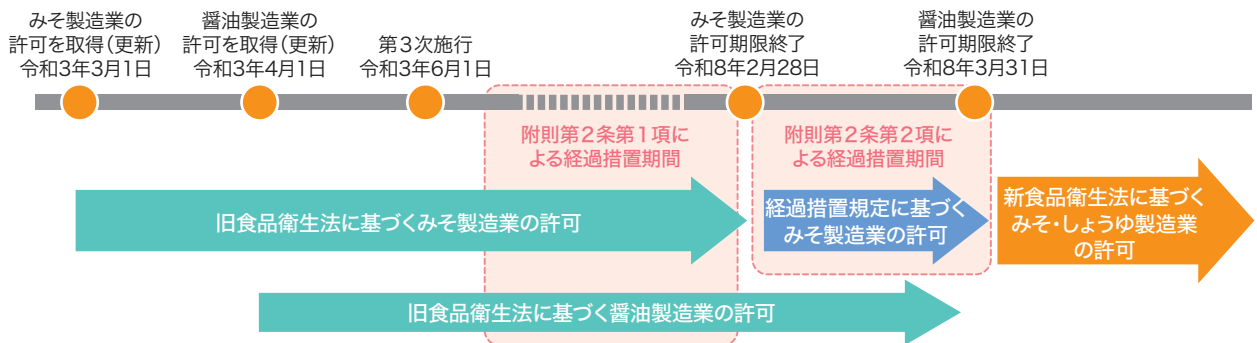
(例) 現在、飲食店営業を取得しており、令和3年6月1日以降も引き続き営業する場合



2

改正前の許可業種のうち、みそ製造業と醤油製造業、食用油脂製造業とマーガリン又はショートニング製造業の双方の許可を取得して同一の施設内でそれぞれ製造を行ってきた場合は、令和3年6月1日以降に、いずれか一方の業種の期限が到来しても、もう一方の業種の期限の到来までは、引き続き営業することができます。

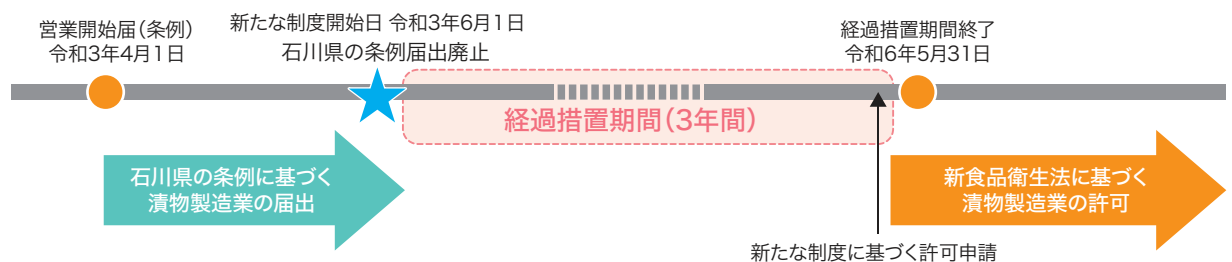
(例) みそ製造業と醤油製造業の双方の許可を取得して同一の施設内でそれぞれ製造を行ってきた場合



3

今回の改正で新たに許可業種に指定される業種については、その対応に相当の労力を要すると見込まれることから、令和3年6月1日の時点で既に営業している方に関しては、許可の取得に3年間の経過措置期間が設けられています。

(例) 漬物製造業を既に営業しており、令和3年6月1日以降も引き続き営業する場合

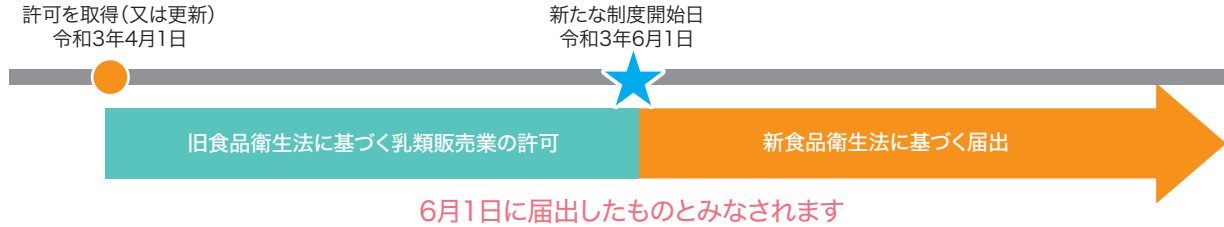


許可届出に関する経過措置

4

現在許可業種を営業しており、今回の改正で届出になる業種については、令和3年6月1日に届出したものとみなされるため、新たな営業の届出の手続きは不要です。

(例) 乳類販売業、食肉販売業(包装品のみ)、魚介類販売業(包装品のみ)などの許可業種



5

4以外の場合で、今回の改正で届出になる業種のうち、令和3年6月1日の時点で既に営業している方については、6か月間の経過措置期間があり、令和3年11月30日までに届出を行う必要があります。

(例) 野菜販売業を既に営業しており、令和3年6月1日以降も引き続き、営業する場合



食品衛生責任者の設置対象施設について

許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を定めることとなりました。

食品衛生責任者とは？

食品衛生責任者は、営業許可又は営業届出施設ごとに配置され、施設において食中毒や食品衛生法違反を起こさないように、食品衛生上の管理にあたる人のことです。



食品衛生責任者の役割は？

- ①都道府県知事等が認める講習会を定期的受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること。
- ②営業者の指示に従い、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うとともに、営業者に対し改善の提案をすること(営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること)。

食品衛生責任者の要件

下記の①～③のいずれかに該当する者

- ①食品衛生法に規定する食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ②調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
- ③食品衛生責任者養成講習会を受講した者

上記の要件に該当しない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。



食品衛生責任者養成講習会の日程等は、(公社)石川県食品衛生協会のホームページ又は協会各支所にお問い合わせください。

(公社)石川県食品衛生協会 <http://shokuren24.sakura.ne.jp/>

※受講料は有料となります。



「HACCP (ハサップ)」が義務化されました

- 「HACCPに沿った衛生管理」への取り組みが義務化されました。(令和3年6月1日本格施行)
- 原則として**すべての食品等事業者***がHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を行う必要があります。
※許可又は届出が不要な業種を除く

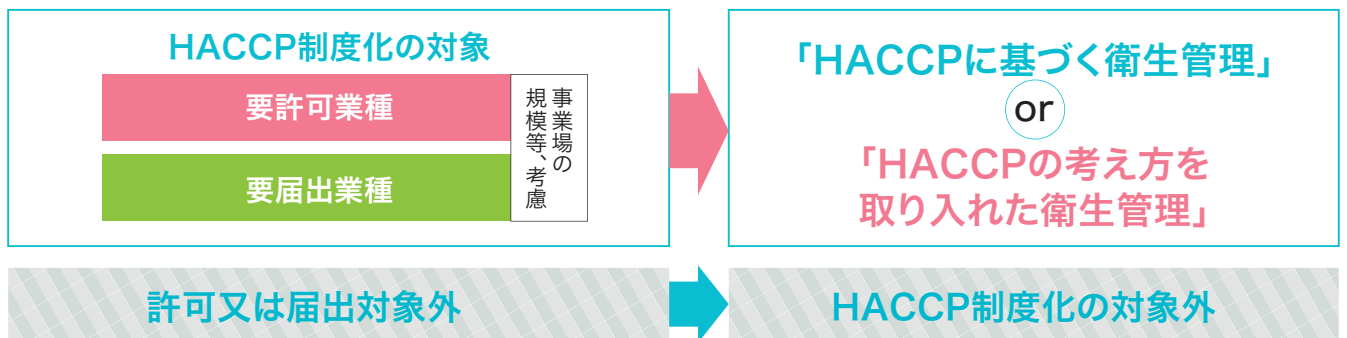
HACCP (ハサップ) とは?

原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、工程ごとに食中毒等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法。HACCP(ハサップ)は、認証制度や届出制度ではありません。施設の状態等(規模や特性等)に応じた**衛生管理の方法**です。
施設・設備の整備等、金銭的負担はありません。



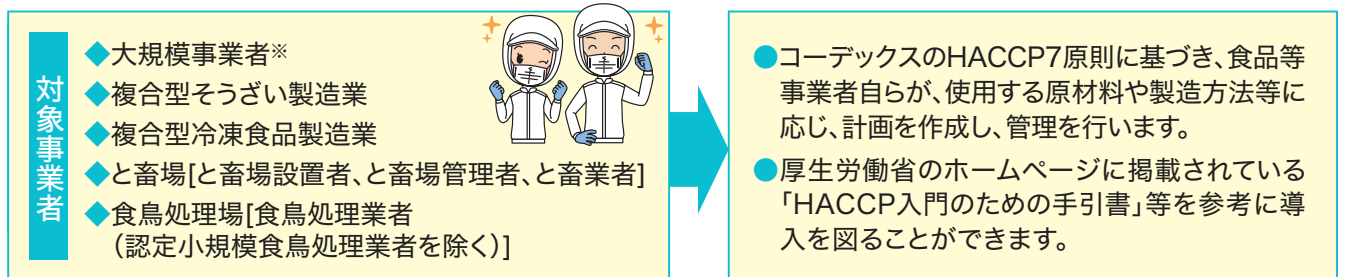
事業者の規模に応じたHACCP制度

「HACCPに沿った衛生管理」には①「**HACCPに基づく衛生管理**」と②「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」があります。事業規模や業種等に応じて、どちらかの方法で行います。



何をすればいいの?

① HACCPに基づく衛生管理



※大規模事業者：食品取扱従事者の数が50人以上の事業場(②の対象事業者を除く)

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた衛生管理

① 衛生管理計画を作る

② 実行する

③ 確認・記録する

うちは従業員50人未満の小規模事業者だから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をやればいいんですね! だけど何からはじめればいいのか?



まずは**手引書**を入手しましょう! 公開されている手引書の中から施設の業態や取り扱っている食品に近いものを選んでそれを参考に衛生管理計画を作ることができます。

手引書の入手方法

手引書とは、衛生管理計画の作成方法等が解説されており、計画の見本や記録様式も記載されています。

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別



※この他にも多業種の手引書が公開されています。

STEP 1 衛生管理計画を作る

選んだ手引書を参考に衛生管理計画を作りましょう。日頃取り組んでいる衛生管理を目で見えるように書類にしたものです。

衛生管理計画には、①一般衛生管理と②重要な工程の管理の2種類があります。

①一般衛生管理

(例) 原材料の取り扱い、冷凍冷蔵庫の管理 等

②重要な工程の管理

(例) ハンバーグなら「中心部まで十分に加熱する」等

衛生管理計画 (例)

重要管理のポイント		計画策定・変更日 2021年6月1日
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	・サラダ ・千切りキャベツ ・クレソン	・冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 ・使用したものの残りは、作業台に放置せず、すぐに冷蔵庫に戻す。
加熱するもの	・ハンバーグ	・焼いた後の、肉の色、肉汁の色(透明)、弾力
一般的衛生管理のポイント		計画策定・変更日 2021年6月1日
原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他()
	どのように	外観におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
	問題があったとき	返品し、交換する
庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
	どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼し、食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

実施記録(例)

2021年6月 重要管理の実施記録								日々チェック	特記事項
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)				
メニュー	・刺身 ・冷奴	・ハンバーグ ・焼魚 ・焼き鳥 ・唐揚げ	・唐揚げ ・ライス	・カレー ・スープ	・ポテト ・サラダ				
2021年6月 一般衛生管理実施記録								日々チェック	特記事項
分類	原材料の受入の確認	庫内温度の確認 冷蔵庫	交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・確認	従業員の健康・管理	手洗いの実施		
1日	○良・否	4	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否	太郎	
2日	○良・否	5	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否	太郎 ごこの顔色が青く、下痢とのこと、様子を	

STEP 3 実行したことを確認、記録する

毎日の作業の実施状況を記録に残しましょう。問題があったときは、その内容を書き留めておきましょう。



※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しょう。

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A(厚生労働省ホームページ)

厚生労働省 HACCP Q&A

その他の改正

1 食品等の「リコール（自主回収）」情報の報告義務化 令和3年6月スタート

- 事業者が食品の自主回収（リコール）を行う際に、自治体を通じて国への報告（届出）が義務化されました。
- 届出された情報は国の「食品衛生申請等システム」で一元的に管理され、一覧化してホームページ等で公表され、消費者へ情報提供されます。
- 届出は食品衛生申請等システムの「食品等自主回収情報管理機能」（<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>）に入力して行います。



報告対象：食品衛生法・食品表示法に違反する食品等又は違反のおそれがある食品等
報告対象外：容易に回収できることが明らかな場合や消費者が飲食しないことが明らかな場合。

2 指定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」義務化 令和2年6月スタート

- 指定成分等含有食品を取り扱う営業者（製造者、表示責任者等）は、製造、販売等を行った指定成分等含有食品による健康被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、遅延なく、管轄の保健所へ届出が必要になります。

指定された成分：コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ



制度の詳細については、厚生労働省のホームページをご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/kankeihourei_00001.html

3 食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」導入 令和2年6月スタート

- 合成樹脂を対象に、食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されることになりました。
- 令和3年6月1日より、ポジティブリストの対象となる器具・容器包装の製造業者については営業届出（5ページ参照）の対象となります。



ポジティブリスト制度の詳細情報は、厚生労働省のホームページをご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

※器具・容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用されたものに限る。）は営業届出の対象業種です。令和3年6月1日施行

食品衛生申請等システムの利用方法

- 令和3年3月現在、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」を使用し、オンラインで営業の届出ができます。
- これまでの窓口での届出も引き続き行うことは可能です。
- 営業届出の他、営業許可の申請、食品の自主回収の届出についても順次、オンラインでできるようになります。

食品衛生申請等システムにアクセス

- 食品衛生申請等システムにアクセスします。<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>
- 利用規約、プライバシーポリシーを確認します。



食品等事業者情報登録（初回のみ）

- 以下のいずれかでユーザー登録を行います。（すでにIDをお持ちの方は次の手順へ）
 - ▶ 経済産業省にて提供される法人共通認証基盤（GビジネスID）
 - ▶ 本システム専用アカウント

各種申請（届出）手続

- 各種申請の手続方法
(例) 営業届
 - ①ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
 - ②申請したい項目を選択
 - ③営業施設情報を入力 → 申請（届出）

システムに関するお問い合わせ

厚生労働省のホームページにヘルプデスクの案内を記載していますので、そちらにお問い合わせください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



問い合わせ先

南加賀保健福祉センター食品保健課	小松市園町又48	☎0761-22-0794
石川中央保健福祉センター食品保健課	白山市馬場2-7	☎076-275-2253
能登中部保健福祉センター食品保健課	七尾市本府中町ソ27-9	☎0767-53-2482
能登北部保健福祉センター食品保健課	輪島市鳳至町畠田102-4	☎0768-22-2028
石川県健康福祉部薬事衛生課	金沢市鞍月1-1	☎076-225-1443

※金沢市内の事業者の方は金沢市保健所衛生指導課にご確認願います

石川県健康福祉部薬事衛生課ホームページ <https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/index.html>