

## 食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン (案)

### 第1 一般衛生管理（改正食品衛生法 50 条の 2 第 1 項第 1 号関係）

施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関する基準について、留意すべき点は以下の（1）から（7）のとおりである。

#### （1） 食品衛生責任者関係

① 食品衛生責任者は、営業者が施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画及び衛生管理を適切に実施するための手順書を営業者が作成するに当たり、その内容の確認を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。

② 都道府県知事等が行う食品衛生責任者養成のための講習会は、eラーニング等、受講者の利便性を考慮した方法で開催することができること。

#### （2） 使用水等の管理

飲用に適する水の検査項目及び検査は原則として年一回以上の実施を要するが、検査項目及び検査の頻度については、各都道府県等において地域の状況を踏まえて判断し、営業者に対し指導されたいこと。

#### （3） ねずみ及び昆虫対策

ねずみ及び昆虫駆除作業は原則として年二回以上の実施を要するところ、定期的・統一的な生息場所等の調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等の代替措置によることができること。なお、営業者がこのような防除を外部事業者へ委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定することが望ましいこと。

#### （4） 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

食品取扱者の検便については、都道府県知事等から指示があった場合以外においても、毎日の健康確認を補完する手段として、適切な検査項目及び頻度を営業者が定め、実施に努められたいこと。

#### （5） 検食の実施

同一の食品を 1 回 300 食又は 1 日 750 食以上調理し、提供する仕出し屋及び弁当屋等の飲食店営業について、原材料及び調理済の食品ごとに 48 時間以上（保存終了時が施設の休業日に当たる場合、翌営業日まで）保存することを要するが、該当する仕出し屋、弁当屋以外の飲食店にあっても可能な範囲で検食の保存に努められたいこと。

### 第2 HACCP に基づく衛生管理（改正食品衛生法第 50 条の 2 第 1 項第 2 号関係）

危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関する基準について、留意すべき点は以下の（1）から（7）のとおりである。

#### （1） 危害要因の分析

食品等の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。なお、これらの基準は、FAO/WHO 合同食品規格計画（コーデックス委員会）により、ガイドライン（「食品衛生に関する一般原則」（CXC1-1969））の中で示されている HACCP の 7 原則に基づいた内容であること。

(2) 重要管理点の決定

(1) で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準までに低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として定めること。なお、重要管理点を定めない場合は、その理由を記載した文書を作成しておくこと。

(3) 管理基準の設定

個々の重要管理点に対し、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下、「管理基準」という。）を設定すること。なお、これら管理基準は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標のほか、外観等の官能的指標の場合もあり得ること。

(4) モニタリング方法の設定

重要管理点における管理基準の遵守状況を連続的に又は相当な頻度で確認（モニタリング）するための方法を定めること。なお、モニタリングに関する記録は、モニタリングを実施した者及び責任者が確認した旨を記録すること。

(5) 改善措置の決定

モニタリングにより重要管理点における管理措置が適切に講じられていないことが確認されたときに講ずべき改善措置を設定すること。

(6) 検証方法の設定

危害要因が適切に管理されていることを確認するため、定期的に行う検証の手順を定めておくこと。これら検証項目の例としては、モニタリング記録の検証、改善措置の内容に関する記録の検証、計測器機等の精度の確認、製品の微生物又は汚染物質等に関する抜き取り検査、施設の拭き取り検査等が考えられるが、営業者が必要に応じて適切な項目を設定すること。

(7) 記録の作成

(1) から (6) で規定された措置の内容に関する書面及びその実施記録を作成すること。

### 第3 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（改正食品衛生法第 50 条の 2 第 1 項第 2 号関係）

法第 50 条の 2 第 1 項第 2 号の政令で定める小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組（簡略化された取組）の基準は、厚生労働省が確認をした手引書の内容とする。

### 第4 その他

現在までに発出した Q&A 等については以下のとおり。

- HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483069.pdf>
- 「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」に対するパブリックコメントへの回答  
<https://search.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000186783>