

「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく
政省令等に関する説明会資料（抜粋）

HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理の制度化

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

食品衛生上の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
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、
食品等事業者自らが、使用する原材料
や製造方法等に応じ、計画を作成し、
管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、
簡略化されたアプローチによる
衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等（詳細は6頁）

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理
（ソフトの基準）に加え、
輸入国が求める施設基準や
追加的な要件（微生物検査
や残留動物薬モニタリング
の実施等）に合致する必要
がある。

※ 全ての食品等事業者

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は38頁）については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

一般的な衛生管理に関する基準

1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の内容を踏襲

HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、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。

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にまで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特定すること。

3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、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（管理基準）を設定すること。

4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6. 検証方法の設定

1. ～ 5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7. 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1. ～ 6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能



- 1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容
- 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等）
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等）
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

厚生労働省が内容を確認した手引書

[テーマ別を探す](#)

[報道・広報](#)

[政策について](#)

[厚生労働省について](#)

[統計情報・白書](#)

[所管の法令等](#)

[申請・募集・情報公開](#)

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

			
<p>【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p> <p>【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会</p>	<p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p> <p>【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会</p>	<p>【食品添加物製造(ガス充填)】 [888KB]</p> <p>【公表日】2019年3月28日</p>
			
<p>【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [10,108KB]</p> <p>【公表日】2018年2月6日</p> <p>【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会</p>	<p>【納豆製造：手引書】 [529KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p> <p>【作成団体】 全国納豆協同組合連合会</p>	<p>【納豆製造：記録等記入例】 [457KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p>	<p>【漬物製造(小規模事業者向け)】 [4,491KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p> <p>【作成団体】 全日本漬物協同組合連合会</p>

手引書の構成

- 対象業種・業態、食品又は食品群
 - 対象となる施設の規模、従業員数
 - 対象食品、食品群の詳細説明・工程
 - ✓ 製品説明書、製造工程図
 - 団体がまとめた危害要因分析の内容
 - ✓ 危害要因分析の結果、CCPによる衛生管理が不要と判断される場合はその理由
 - 衛生管理計画の様式と記載例
 - 記録の様式と記載例
- 手順書
 - ✓ 一般衛生管理の項目
(例:施設・設備の衛生管理、使用水の管理、そ族・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、食品等の取扱い、回収・廃棄、検食の実施(弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合)、情報の提供、食品取扱者の衛生管理・教育訓練)
 - ✓ 重点的に管理する項目
 - 振り返り
 - 記録の保存期間 等

小規模営業者等が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- 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、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- 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、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- 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す

飲食店における衛生管理計画の例

一般的衛生管理のポイント		
①	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
②	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 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他 ()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他 ()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他 ()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他 ()
		どのように 衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 重要管理のポイント		
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)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 食協 太郎		作成した日 ○○○○年 ■■月 △△日

豆腐製造における衛生管理計画の例

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ・保管	いつ (原材料の受け入れ時・その他・)
		どのように 外観、におい、包装状態、表示、期限など
		問題があった時 返品し、交換する。
②	大豆の洗浄	いつ (大豆洗浄時)
		どのように 土、ほこり等の付着がないように
		問題があった時 再度、洗浄する。
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように チラー水で十分冷却すること。チラー水がない場合はよく換水し、冷却温度・時間を保つこと。
		問題があった時 再度、冷却実施。
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 床・排水溝・壁・排気装置等の清掃。
		問題があった時 再度、清掃実施。
⑤	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の洗浄
		問題があった時 洗浄・消毒・殺菌を再度実施する。
⑥	機械・器具の破損の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検
		問題があった時 製品に混入していないか確認する。
⑦	トイレの洗浄・消毒	いつ (始業前・その他・)
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う
		問題があった時 勤務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。
⑧	従業員の健康管理等	いつ (始業前・その他・)
		どのように 下痢、発熱、手指の傷等の有無
		問題があった時 帰宅させ、病院を受診させる。また、手指の傷の場合は、絆創膏の上から手袋着用。
⑨	衛生的な手洗いの実施	いつ (製造室入室前、金銭を触った後・その他・)
		どのように 手洗い用洗剤を使用し、1分以上流水で流す。
		問題があった時 従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。

重点管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間	いつ (煮沸時)
		どのように 沸騰状態で2分以上または同等以上の煮沸。 (97° c ~ 106° c が目安)
		問題があった時 再加熱または廃棄。
②	加熱、殺菌温度・時間 (充填豆腐)	いつ (製造中)
		どのように 90° C、40分以上か同等以上の効力を持つ方法で
		問題があった時 再加熱または廃棄。
③	販売ケース、冷蔵庫、チラー水の温度確認	いつ (販売中)
		どのように 温度計で10° C以下が望ましい
		問題があった時 再冷却。冷却温度を下げ、時間延長。または廃棄。

飲食店における手順書の例

8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が 0°C になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が 100°C になることを確認します。

(注意)

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、 100°C （沸点）にならないことがあります。



飲食店における実施記録の例

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							日々チェック	特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施				
1日	良 否	4. -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れていたため返品。午後、再納品	老子	
2日	良 否	9. -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた			
3日	良 否	15. -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。			
4日	良 否	6. -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
5日	良 否	8. -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意			
6日	良 否	9. -21	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。			
7日	良 否	5. -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/7 注文済み 太郎			

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					日々チェック	特記事項	確認者
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、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	老子			
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。		
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子			
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子			
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子			
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子			
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子			
7日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	老子		4/7 太郎	

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のよう流れになります。
 - 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

食品衛生責任者の設置について

- 営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての営業者は食品衛生責任者を定めること。
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
 - 都道府県知事等が行う養成講習会(1日6時間程度)等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。

施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていけば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

衛生管理の基準の解説

法第50条の2第1項に基づく公衆衛生上の措置に係る基準①

法第50条の2

厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5項に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定める**ものとする。

- 1 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こと。
- 2 食品衛生上の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（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）**その他の政令で定める営業者**にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。
 - ↳食品衛生上の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＝HACCPに沿った衛生管理。
 - ↳小規模な営業者その他の政令で定める営業者は、2年政令第34条の2並びに2年省令第66条の3及び第66条の4に規定。

2年省令 第66条の2

法第50条の2第1項第1号に掲げる事項（※一般的な衛生管理に関すること）に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第17**のとおりとする。

② 法第50条の2第1項第2号に掲げる事項（※HACCPに沿った衛生管理）に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第18**のとおりとする。

法第50条の2第1項に基づく公衆衛生上の措置に係る基準②

法第50条の2

② 営業者は、前項の規定により定められた基準（※別表第17及び別表第18）に従い、**厚生労働省令で定めるところ**により公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

③ 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第1項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

↳地域の状況に応じて、追加的な規定を条例で置くことは可能。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）①

1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第50条の2第1項に規定する営業を行う者（法第62条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業を行う者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

↳第66条の2第4項各号に規定する営業者（≒届出不要な営業者）は食品衛生責任者の選任を必要としない。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

(1) 法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する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（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第7条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第12条に規定する食鳥処理衛生管理者

(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

↳食品衛生責任者養成講習会の標準的なプログラムについては、「食品衛生責任者の取扱いについて」（令和2年1月17日付け薬生食監発0117第1号）を参照のこと。

↳講習会の実施は、食品等事業者の受講機会の確保や利便性などの自治体の実情も考慮し、従来の開催方法（集合型）に加え、e-ラーニングその他の方法を併用しても差し支えない（ハ（1）の「実務講習会」も同様）。

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 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定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第51条の営業（法第62条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。

↳営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者について、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）の受講を努力義務として規定。

↳講習内容や受講頻度については、食中毒の発生状況等の地域の実情、各食品等事業者の衛生管理の状況等を勘案して各都道府県等において設定。

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された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。

↳第66条の2第3項に規定された措置＝衛生管理計画・手順書の作成、食品取扱従事者等への周知徹底、衛生管理の実施状況の記録・保存、衛生管理計画・手順書の検証。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）②

へ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

↳ふぐ処理者の認定基準については、「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年10月31日付け生食発1031第6号）により、都道府県等において条例、要綱等の必要な改正を実施。

↳追って、関係通知（「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知及び環乳第59号厚生省乳肉衛生課長通知）を改正するとともに、都道府県等において定める必要がある事項を整理して通知する。

2 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

へ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

↳食品等を取扱い又は保存する区域に原則として客席は含まれない。

↳補助犬を伴った飲食店等の利用については、「身体障害者補助犬を伴う障害者等の飲食店等食品営業に係る店舗の利用について」（平成14年10月3日付け厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長通知）により、補助犬の立ち入り等が妨げられることがないよう引き続き周知。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）③

3 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

↳手指の乾燥については、ペーパータオル以外にも、ハンドドライヤー等を使用している場合もあることから、「ペーパータオル等」としている。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

↳キッチンカー等の施設で、手洗設備と洗浄設備の兼用を認めた場合の対応。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

↳「飲用に適する水」に水道水は含まれない。

↳「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」において規定される「食品製造用水（＝水道水又は26項目の基準に適合する水）」と、ここで言う「飲用に適する水」は異なる。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

↳「飲用に適する水」の検査項目及び検査頻度については、従来どおり、地域の水質状況等を踏まえて各都道府県等において判断し、食品等事業者に指導するほか、条例・要綱等で規定することも可能。

↳不慮の災害とは、地震、土砂崩れ、洪水等、井戸水等の水源を汚染し得る災害が全て含まれる。

ハ 口の検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

↳水道法等の関係法令及び各都道府県等の指導要綱等に従って管理すること。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

↳殺菌装置又は浄水装置の設置は義務ではなく、定期的な水質検査により飲用に適する水であることを確認することも可能。

ヘ 食品に直接接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑤

5 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

㊦施設・周囲の維持管理には、定期的な清掃や排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれる。

ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

㊦ねずみ及び昆虫の年2回以上の駆除に替わる手法として、ねずみ及び昆虫の定期的な生息状況等の調査を重視した、総合的有害生物管理（IPM）の考え方を取り入れた防除法を規定。IPMの考え方を取り入れた防除法は、建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）に基づく建築物環境衛生管理基準においても取り入れられている。

㊦IPMの考え方を取り入れた防除については、「建築物環境衛生維持管理要領」等を参考に営業者自身で実施することも可能であるが、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。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑥

6 廃棄物及び排水の取扱い

↳排水には、汚水に限らず、排出される全ての水が含まれる。

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように清潔にしておくこと。

↳廃棄物は、廃棄されるまでの間に腐敗変敗し、他の製品、周囲の環境に悪影響をおよぼす状態に変化することが想定されることから、分かりやすく区別するため専用容器で管理する。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は 保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

↳調理をする者のみではなく、食品の製造、加工等を実施する者も対象として含まれることから「食品等取扱者」とする。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

↳都道府県知事等による食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示は、食品衛生上必要な健康状態を把握する場合に限り行うこと。

↳食品取扱者等の衛生管理における検便は、毎日の健康確認を補完するものとして取り扱う。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

↳営業者に対して、食品等取扱者の健康状況の把握及びその結果下記症状が認められた場合の判断を求めている。

- (1) 黄疸(だん)
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿(のう)性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
- (7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

↳被覆材が異物混入の原因とならないよう留意すること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑧

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

↳食品取扱者には、食中毒発生の未然防止の観点から、原則として衛生的な作業着、必要に応じて帽子、マスクの着用を求めるが、包装済み食品の運搬、保管等を行う運送事業者、冷凍冷蔵倉庫業者のように食品の外装カートン等に触れる業務を行う事業者に求めるものではない。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

(2) 痰又は唾を吐くこと。

(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

↳食品取扱者が衛生的な作業着等に替える目的は、汚染区域等に存在する外的要因から食品汚染を防止するためであり、更衣後屋外を移動することは適切ではない。

↳製造、加工、調理中の食品の汚染防止の観点から食品取扱区域における飲食を行わないこととしており、体調管理のための水分補給を含めた飲食は、食品取扱区域外に飲食できる場所を設定する又は水分補給のための休憩時間を設定する等で対応する。

ロ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

8 検食の実施

イ 同一の食品を一回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

↳仕出し屋、弁当屋等の大量調理施設を想定して提供食数を規定しているが、同一の食品を1回300食又は1日750食に満たない量を調理し、提供する営業者においても、可能な範囲で検食の保存を行うことが望ましい。

↳検食の保存期間、保存方法等については、従来から運用されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）を参考にされたい。

□ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

9 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供しよう努めること。

□ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び食品衛生法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。

↳医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断された健康被害に限定している。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑩

10 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

↳自主回収したものを含む。

11 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両及びコンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両又はコンテナ等を使用し、食品専用であることを明示すること。

↳食品の一般名称等、食品専用と分かる記載があれば可。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

↳危害要因分析の結果、科学的根拠に基づき温度及び湿度の管理が必要ないと判断されたものについて、管理を求めるものではない。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

12 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

↳業態に合わせて適切に販売すること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

↳農産物についても、腐敗変敗を防ぐため、適切に管理すること。

13 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

↳過去に発生した化学物質による食中毒の原因として、洗浄剤、塩素剤などの残留、混入等がある。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

14 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

※食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）の趣旨に鑑み、必要量に応じた食品の仕入れ・製造・販売や製造過程での廃棄物を最小限にするための工程管理等、食品ロスを削減するための取組に務めるよう普及啓発を行うこと。

※飲食店についても、食品ロスの削減の観点から、食べきり等の普及啓発が行われている（令和元年5月23日付け事務連絡「外食時の「食べきり」の啓発促進について（情報提供）」参照のこと）。

HACCPに沿った衛生管理に関する基準（別表第18）①

別表第18（第66条の2第2項関係）

↳以下の1～7の基準は、コーデックス委員会のガイドライン（「食品衛生に関する一般原則」（CXC1-1969））で示されているHACCPの7原則に基づいている。（「危害要因分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成」、「製品説明書及び製造工程一覧図の作成」等の手順は削除）

1 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、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（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下「管理措置」という。）を定めること。

2 重要管理点の決定

前号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にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

↳危害要因分析の結果、重要管理点を定めないこととした場合は、その理由（考え方）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おける危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

↳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。

4 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的又は相当な頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

↳モニタリングに関する記録は、モニタリングの実施者及び責任者が確認した旨を記録すること。

5 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

↳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

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8 令第34条の2に規定する営業者

令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

↳施行規則第66条の4第2号に規定する営業者（＝食品取扱従事者が50人未満の事業場を有する営業者）と同等の規模を有する食品添加物を製造する営業者は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象とする。

↳小規模な営業者等は、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することにより、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとして取り扱う。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書①（令和2年2月3日現在）

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 56業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

【調理】

- 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会）
- スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）全国スーパーマーケット協会）
- 旅館・ホテルにおける食品の調理（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会）
- 多店舗展開する外食事業者（（一社）日本フードサービス協会）
- 飲食店等でのソフトクリームの調理
（ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会）
- 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン
（（一社）日本医療福祉セントラルキッチン協会）

【販売】

- 水産物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 水産物の仲卸（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 水産物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 食肉の販売（全国食肉事業協同組合連合会）
- 青果物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 青果物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 牛乳乳製品等の宅配（（一社）全国牛乳流通改善協会）

【保管】

- 冷蔵倉庫の管理（（一社）日本冷蔵倉庫協会）

【製造・加工】

- 蒟蒻原料の製造（全国蒟蒻原料協同組合）
- 米粉の製造（全国穀類工業協同組合）
- とう精及び米穀の販売（日本米穀小売商業組合連合会）
- 精麦及び大麦粉の製造（全国精麦工業協同組合連合会）
- 豆腐の製造（日本豆腐協会）
- 納豆の製造（全国納豆協同組合連合会）
- 煮豆の製造（全国調理食品工業協同組合）
- 生麺類の製造（全国製麺協同組合連合会）
- 乾麺の製造（全国乾麺協同組合連合会）
- 即席めん製造（（一社）日本即席食品工業協会）
- 蒟蒻の製造（全国こんにやく協同組合連合会）
- ところてんの製造（全国こんにやく協同組合連合会）
- 漬物の製造（全日本漬物協同組合連合会）
- ほしもの製造（ひたちなか・東海・那珂ほしもの協議会）
- パンの製造（（一社）日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/（一社）日本パン工業会）
- パン粉の製造（全国パン粉工業協同組合連合会）
- 菓子の製造（全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/（一社）日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会）
- 味噌の製造（全国味噌工業協同組合連合会）
- 醤油の製造（日本醤油協会/全国醤油工業協同組合連合会/（一財）日本醤油技術センター）
- 醤油加工品の製造（日本醤油協会/全国醤油工業協同組合連合会/（一財）日本醤油技術センター）
- 食酢の製造（全国食酢協会中央会）
- ウスターソース類の製造（（一社）日本ソース工業会）
- 清涼飲料水の製造（（一社）全国清涼飲料連合会）
- ミネラルウォーター類製造（（一社）日本ミネラルウォーター協会/（一社）日本宅配水&サーバー協会）
- 氷雪（食用氷）の製造（日本冷凍事業協会）
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会）
- 小規模なそうざい製造工場（（一社）日本惣菜協会）
- カレー粉及びカレールウ製造（全日本カレー工業協同組合）
- 寒天の製造（長野県寒天水産加工業協同組合/岐阜県寒天水産工業組合）
- 魚肉練り製品の製造（全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会）
- 乳・乳飲料の製造（（一社）日本乳業協会）
- アイスクリーム類製造（一般社団法人日本アイスクリーム協会）
- 小規模な食肉処理（全国食肉事業協同組合連合会）
- 食肉製品製造（（一社）日本食肉加工協会/日本ハム・ソーセージ工業協同組合）
- 認定小規模食鳥処理場（（一社）日本食鳥協会）
- GPセンター及び液卵製造（（一社）日本卵業協会）
- ズビエ処理施設（日本ズビエ振興協会）
- 食品添加物の製造（（一社）日本食品添加物協会）
- 食品添加物（ガス）の製造（（一社）日本食品添加物協会）
- コップ販売式自動販売機（日本自動販売協会）
- 冷凍食品の製造（（一社）日本冷凍食品協会）
- いわゆる健康食品の製造（（公財）日本健康・栄養食品協会）

食品等事業者団体が作成した業種別手引書②（令和2年2月3日現在）

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 31業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

- エキス・調味料の製造（日本エキス調味料協会）
- 青果物の仲卸（公益財団法人食品等流通合理化促進機構）
- 豆腐加工品の製造（日本豆腐協会／一般財団法人全国豆腐連合会）
- ピーナッツを主原料にした製品の製造（一般社団法人日本ピーナッツ協会）
- 多店舗展開を図る食品小売事業者（オール日本スーパーマーケット協会／（一社）日本スーパーマーケット協会／日本生活協同組合連合会／日本チェーンストア協会）
- 温度管理を必要とする加工食品の販売（一般社団法人日本加工食品卸協会／一般社団法人日本外食品流通協会／一般社団法人日本給食連合会／全国給食事業協同組合連合会）
- 玉子焼きの製造（HACCPに沿った衛生管理で玉子焼きを生産する小規模事業者の協議会）
- 酒類の製造（日本酒造組合中央会/日本蒸留酒酒造組合/日本洋酒酒造組合/日本ワイナリー協会/全国地ビール醸造者協議会/全国味醂協会/ビール酒造組合）
- コンビニエンスストアにおける店内調理（（一社）日本フランチャイズチェーン協会）
- 氷雪の販売（全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会）
- コーヒーの製造（（一社）全日本コーヒー協会/全日本コーヒー商工組合連合会）
- はちみつの製造及び小分け（全国蜂蜜公正取引協議会/（一社）日本養蜂協会）
- マーガリン等の製造（日本マーガリン工業会）
- 乾し椎茸の小分け、加工（全国椎茸商業協同組合連合会）
- 仕上げ茶の製造（全国茶商工業協同組合連合会）
- 辛子めんたいこの製造（全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会）
- 甘蔗でん粉製造（全国澱粉協同組合連合会）
- 蕎麦粉の製造（全国蕎麦製粉協同組合）
- 破碎精米及び精米再調製品の製造（全国精麦工業協同組合連合会）
- 集乳業（（一社）中央酪農会議）
- 魚介類競り売り営業（産地市場）（全国漁業協同組合連合会）
- あんぽ柿の製造（あんぽ柿手引書作成協議会）
- 食用オリーブ油の製造（食用オリーブ油手引書作成協議会）
- 湯葉の製造（京都湯葉製造販売事業協同組合）
- 農産物直売所における販売（全国農業協同組合中央会）
- 麦茶（焙煎麦）の製造（全国麦茶工業協同組合）
- 削り節の製造（（一社）全国削節工業協会）
- 甘蔗糖の製造（日本甘蔗糖工業会/日本分蜜糖工業会）
- ケーシングの加工（日本羊腸輸入組合）
- と畜場（（公財）日本食肉生産技術開発センター）
- 大規模食鶏処理場（成鶏）（日本成鶏処理流通協議会）

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- 内臓処理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書も作成予定）
- 学校、病院、介護老人保健施設、老人保健施設、児童福祉施設、社会福祉施設、寄宿舎、事業所で特定の者に対して継続的に食事を提供する委託給食事業者の衛生管理
- ホテルにおける衛生管理
- 百貨店における衛生管理
- 水産加工品（缶詰を除く）製造
- 餡の製造
- 製粉（小麦粉）
- チーズの製造
- クリームの製造
- バターの製造
- ゼラチン・コラーゲン製造
- 塩の製造
- 焼き海苔・味付け海苔の製造
- 黒砂糖の製造
- 島豆腐の製造
- 麩の製造
- ちくわぶの製造
- 黒ニンニクの製造
- ドレッシングの製造
- 野菜粉末の製造
- 野菜のカット・ペーストの製造
- 協同利用施設の衛生管理
- 凍り豆腐の製造