

自主管理認証制度のあり方の検討について

HACCP制度化の概要

一般衛生管理

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

- ①食品衛生責任者等の選任 ②施設の衛生管理 ③設備等の衛生管理 ④用水等の管理 ⑤ねずみ及び昆虫対策 ⑥廃棄物及び排水の取扱い
- ⑦食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 ⑧検食の実施 ⑨情報の提供 ⑩回収 ⑪廃棄 ⑫運搬 ⑬販売 ⑭教育訓練 ⑮その他

HACCPに沿った衛生管理

(HACCPに基づく衛生管理)

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

- ①危害要因の分析 ⑤改善措置の設定
- ②重要管理点の決定 ⑥検証方法の設定
- ③管理基準の設定 ⑦記録の作成
- ④モニタリング方法の設定

【対象事業者】 一定規模以上の事業者、と畜場、食鳥処理場

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

取り扱う食品の特性等に応じた取組

左記の①～⑦を簡略化して行うことができる

⇒各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した「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。

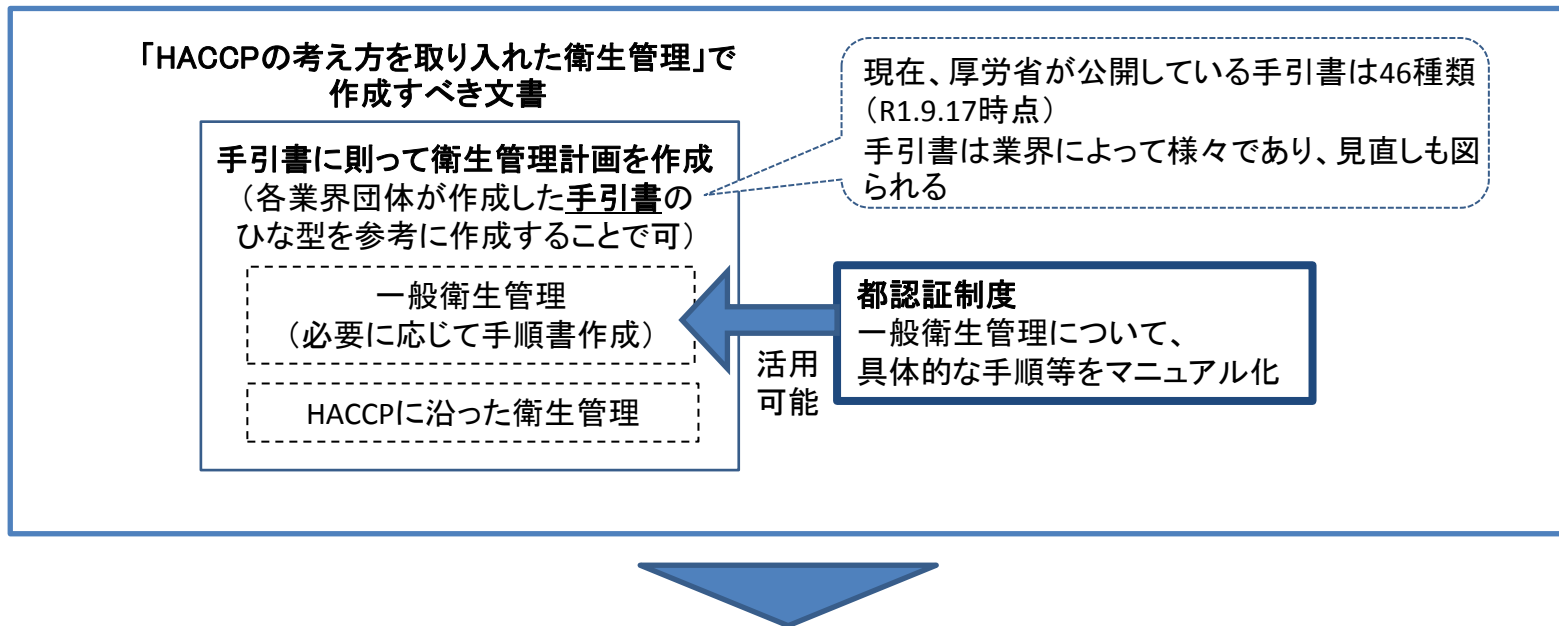
【対象事業者】 小規模な営業者等(50人未満の事業場、飲食店等)

営業者自ら「衛生管理計画」*を作成、(手順書を必要に応じて作成)、記録、検証(PDCA)

* 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、手引書に記載された衛生管理計画のひな型を参考に作成することで可

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と都認証制度の関係

省令(案)を踏まえた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と都認証制度の関係



- ・都認証制度は、一般衛生管理の確実な実行を目的に、都が網羅的かつ具体的な基準を設けており、各業界団体が食品の特性を重視し管理すべきポイントを示した手引書とは性質が異なる
- ⇒都認証施設が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に対応するためには、都認証制度に基づくマニュアルの作成に加えて、手引書に則った衛生管理計画の作成が必要
- ・事業者は、都認証制度に基づくマニュアルを衛生管理計画や手順書の作成に活用可能

自主管理認証制度の方向性について

《HACCP制度化における地方自治体の役割》

手引書は、法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県等の監視指導を平準化し、適切な法令の運用を確保する目的で策定

(地方自治体に対しては、手引書に基づく平準化した監視指導が求められている)

《都の取組》

保健所等の手引書に基づく監視指導により、HACCPの定着(PDCAの定着)を図る(平準化した指導の実施)

《都認証制度が自主的衛生管理推進において果たしてきた役割》

①法基準に基づく衛生管理の確実な実行

営業者が自主的に取り組みやすいように、都認証制度で実施すべき事項をわかりやすく基準化

⇒ 今後は「手引書」により自主的衛生管理が図られる

②一歩進んだ衛生管理の取組の評価

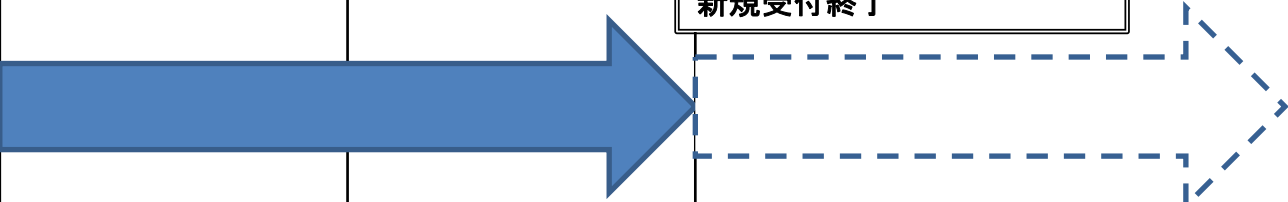
法基準より一歩進んだ衛生管理の取組を行っている事業者を評価

⇒ HACCP制度化に伴い、「一歩進んだ取組」については、行政が評価し、推進するものでなく、事業者側が必要により取り組む性格のものとなる



(方向性案) 自主的衛生管理推進における都認証制度の役割は、改正法完全施行をもって終了
(遅くとも改正法完全施行までに新規受付終了)

都認証制度の今後のスケジュール（案）

	R1年度	R2年度	R3年度以降
HACCP制度化	政省令公布	施行 (6月1日)	完全施行 (R3年6月1日) ※経過措置終了
都認証制度	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>・遅くとも6/1完全施行までに 新規受付終了</p> </div>  <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>都認証取得施設に対し、HACCP制度化対応 のための支援 (現行の認証要件に手引書の内容に則った 衛生管理を追加することを検討)</p> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>認証取得施設・指定審査事業者等の影響を 踏まえ、更新受付終了時期等を検討</p> </div>		

飲食店における衛生管理(衛生管理計画)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー

お店のメニューを記載してください

非加熱のもの(例)



刺身



冷奴

加熱するもの(例)



焼き魚



焼き鳥



ハンバーグ

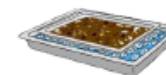


フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



カレー



ポテトサラダ

都認証制度に基づくマニュアル例

1(2) トイレの清潔保持

トイレの清潔保持について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

□ 衛生管理の目的

<記載例>

トイレからの汚染拡大を防止する。

□ トイレの清掃・消毒方法

<記載例>

- ・トイレの清掃・消毒は1日に1回、作業終了後に行う。
- ・清掃方法（使い捨て手袋を使用）
 - ① 粗ごみを除去
 - ② トイレ用洗剤（消毒兼用）を浸したペーパーで壁、床の順に拭く
 - ③ 便器はトイレ用洗剤（消毒兼用）を散布し、ブラシでこする
 - ④ 便器を水洗
 - ⑤ 乾燥
- ・トイレの清掃は食品を取り扱う従事者以外のものが行う。