

3
Mar.衛生
トピックス





今月のテーマ:

大切な衛生管理の記録




平成30年6月に食品衛生法が改正されたことにより、原則としてすべての食品等事業者は、本年6月よりHACCPに沿った衛生管理を実施することとなっています。HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理の実施状況を記録し、保存することが求められています。今月は、HACCPに沿った衛生管理の制度化で求められていることを改めてお伝えするとともに、衛生管理の記録がなぜ必要なのかをご紹介します。

HACCPに沿った衛生管理の制度化で求められていること

食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従って、以下の4つの事項が求められています。

- ① **衛生管理計画の作成** 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図る。
- ② **手順書作成** 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための**手順書を必要に応じて作成**する。
- ③ **計画に基づく実施** 衛生管理の**実施状況を記録し、保存**する。
- ④ **確認・記録** 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその**内容を見直す**。

●HACCPに沿った衛生管理により、現在の衛生管理はどのように変わるの？

- ① HACCPに沿った衛生管理の内容については、これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう**計画策定、記録保存**を行い、「最適化」、「見える化」するものです。
- ② 特に、小規模事業者等、政省令で定める事業者については、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した**手引書**を利用して、**一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録**を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。
- ③ **衛生管理の計画と記録を作成**することで、**衛生管理の重要なポイントが明確化**され、効率的な衛生管理が可能となり、さらには**保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になる**などといった利点も生じます。
- ④ 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**。

なぜ衛生管理の記録が必要なの？

記録により、製品や提供する食事がどのような状況や条件でつくられたかを**客観的に証明**できます。以下に記録を実施することのメリットを示します。

- ・ 日々記録を行うことで、**その都度問題点に気づけ**大きなトラブルが起こる前に、**危害の発生を防止**できる。
- ・ 衛生管理が**適正に実施できているかを確認**できる。
- ・ 問題が発生した場合、記録を確認することで**原因究明**や、**製品の回収範囲の特定**に役立つ。
- ・ **顧客や保健所に対して明確に説明**できる。
- ・ 記録をつけることが目的ではなく、振り返ることで**改善点が見えてくる**。これにより、業務の**見直しを図り、効率化**につながる。




●記録をしていなかったり、正しい記録をしていなかった場合はどうなるの？

- ・ クレームや食中毒が発生した場合に、**衛生管理を適正に実施していても証明できない**。
- ・ 衛生管理の**改善ができず**、食中毒等の**問題が発生する可能性が高まる**。



どのようなことを記録するの？

以下に記録する項目の一例を示します。

食材関連	施設関連	従業員関連
<ul style="list-style-type: none"> 原材料の仕入れ元 原材料納入時の検収結果 食品の管理 冷蔵・冷凍庫の温度管理 加熱温度管理 出荷・販売先 製品の自主検査 など 	<ul style="list-style-type: none"> 使用水の管理 トイレ、施設内外の清掃・消毒 器具等の洗浄・消毒 排水・廃棄物などの管理 ネズミ・昆虫の駆除 計器類や装置の点検 など 	<ul style="list-style-type: none"> 健康管理 服装・身だしなみ 手洗いの実施 など 

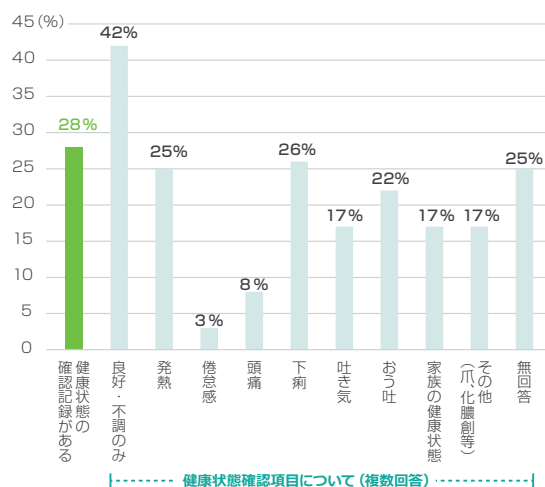
記録は**継続してつける**ことがポイントです。**虚偽なく正確**に記載し、**問題が発生した場合は、どのように対処したか**までを詳細に記録しましょう。

感染対策にも役立つ健康管理の記録

右のグラフは、ノロウイルスによる食中毒が発生した施設に対する調査（65事例）で、健康状態の確認記録があった事例は28%（18事例）であり、**食中毒発生施設の多くで健康状態の記録がされていませんでした**。また、健康状態の確認項目についての調査もされており、「良好・不調のみ」の確認が42%（27事例）で最も多い結果となりました。

健康状態のとらえ方は人により異なる場合があるため、具体的な症状を確認項目にあげたり、例示しておくことで、共通した確認がしやすくなります。体調不良や手指に傷があった場合の対処方法をあらかじめ決めておき、どのように対処したかも記録しましょう。新型コロナウイルス感染対策においても、自らが汚染源にならないために健康状態の確認は重要です。体温、風邪症状や味覚、嗅覚の異常の有無等も含めて確認しましょう。

ノロウイルス食中毒事例の調査結果



【参考資料】

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第113号、最終改正 令和2年厚生労働省令第195号）
 厚生労働省：令和2年6月1日 薬食監発0601第2号「HACCPに沿った衛生管理の施行について」
 厚生労働省：平成29年7月21日 事務連絡「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について」
 日本食品衛生協会：たいせつな衛生管理の記録
 日本食品衛生協会：はじめようHACCP HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）
 日本食品衛生協会：新訂 食品衛生責任者ハンドブック第1版

平成28年12月～29年1月にノロウイルスを病因物質とする食中毒事例（65事例）が発生した施設に対し調査（平成29年7月21日 厚生労働省 事務連絡「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について」より抜粋、グラフ作成）

HACCPで重要な記録管理を省力化

HACCP制度化への対応・人手不足を省力化で対応・面倒な帳票管理から解放



記録
衛生管理

FOOD SANITATION

もっとラクに、効果的に
衛生管理の
見える化システム

IoT冷蔵庫温度の
自動記録管理
システム

IoT食品温度の
記録管理システム

帳票類の
記録管理システム



GRASPとは…

冷蔵・冷凍庫の温度はワイヤレス温度計が記録データを無線通信し、インターネット上に自動記録。
 異常時にはアラームでお知らせするので速やかな対応が可能です。食品の中心温度は専用アプリで「誰か」「何を」を選択、計測記録は無線通信でインターネット上に自動記録されます。

GRASP
HACCP



詳しい情報は
こちらから ▶

