

食品製造・加工事業者のための

よくわかる 高度化基盤整備事項 解 説



は じ め に

これまでの食中毒等の食品事故発生を契機とした食品の安全性向上と品質管理徹底を求める消費者の声の高まりを背景として、また平成25年6月14日に閣議決定された「日本再興戦略」における食品の大幅な輸出促進が期待される中で、国際的に求められる安全基準に対応するHACCPの普及が益々重要な取組になっています。

しかしながら、我が国の食品産業の大半を占める中小規模の製造事業者においては、その普及率は未だ低い水準にあると言わざるを得ません。

こうした状況の中で一昨年6月、第183回国会において、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（いわゆるHACCP支援法）の一部を改正する法律が成立し、HACCPの導入に至る前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設や体制の整備（高度化基盤整備）のみに取り組む場合も支援対象とされ、また昨年2月にその具体的な内容として高度化基盤整備事項及び確認項目が農林水産省により示されました。

この高度化基盤整備事項及び確認項目を広く普及啓発するためには、理解しやすく、学習と指導の両面から製造現場で使いやすい、また従業員一人ひとりが衛生管理の意味と重要性を正しく理解・認識することにより日常の行動に繋げることができる解説書が必要と考え、ここに「食品製造・加工事業者のための『よくわかる高度化基盤整備事項解説』」を作成致しました。

一般財団法人食品産業センターは、食品の安全・安心確保のために、これまで企業そして消費者に向けた研修会・セミナーを継続して開催するなどの様々な活動を行ってきました。また、その一環として平成26年3月、前述の動向を踏まえて食品製造・加工業に求められる高度化基盤整備の取組を含め現場においてより実践的な指針となる内容にすべく「HACCP基盤強化のための『衛生・品質管理実践マニュアル』」を作成致しました。

中小規模事業者を中心に、HACCP導入をはじめ食品の安全と消費者の信頼確保の取組を難しくしている要因として、知識・経験が少ない、指導する人材が不足、分かりやすい指導書や情報を共有する仕組みが少ない、等々の意見が挙げられています。従来の活動に加え、今回作成した「食品製造・加工事業者のための『よくわかる高度化基盤整備事項解説』」をご利用頂くことにより、食品事業者による食品の安全と消費者の信頼確保の取組がより一層推進され、食品産業全体の発展に繋がることを心より願っております。

最後になりましたが、本書の作成にあたっては、検討委員会及び作業部会の委員をはじめ多くの方々に監修、執筆、写真協力等に多大なご尽力とご協力を頂きました。巻末にその方々のお名前を掲載させて頂き、深く感謝の意を表します。

はじめに	1
もくじ	2
ご利用にあたって	4

総論

HACCP支援法と高度化基盤整備	6
I 高度化基盤整備事項の背景	8
II 高度化基盤整備事項の設計	10
III 高度化基盤整備事項のねらい	12
1.組織の運営に関する項目(マネジメント)	14
2.衛生・品質水準の確保に関する項目	16
3.消費者の信頼確保のための項目	18
コラム フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)	20

確認項目の解説

I 組織の運営	24
1.経営者の役割(全般)	26
2.衛生責任者(食品衛生管理者、食品衛生責任者又は製造責任者)の役割	28
3.コンプライアンス(法令遵守及び社会倫理に適合した行動)	30
4.教育・訓練	34
5.緊急時の対応	36
6.製品回収の仕組み	38
7.食品防御対策	42
コラム 管理運営基準に関する指針(ガイドライン)等について	44
II 衛生・品質水準の確保	46
1.製造・加工の施設・環境(Environment)	48
[1] 施設の立地	50
[2] 施設の周辺	52
[3] 施設の仕様	54
(1) 施設の仕様:全般	54
(2) 施設の仕様:特定箇所	56
[4] 施設の管理	58

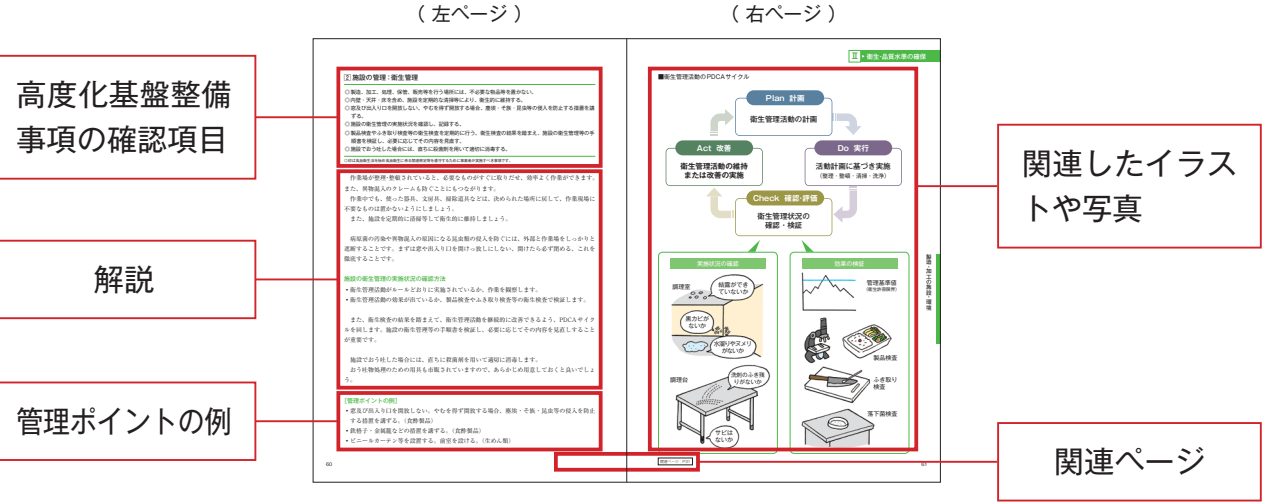
(1) 施設の管理:保守・点検	58
(2) 施設の管理:衛生管理	60
[5] 清掃・洗浄、殺菌・消毒	62
(1) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:全般	62
(2) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:計画	64
(3) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:使用する装置・設備・器具	66
コラム 5S活動	68
[6] 食品取扱者のための施設	70
(1) 食品取扱者のための施設:全般	70
(2) 食品取扱者のための施設:更衣室	72
(3) 食品取扱者のための施設:手洗い設備	74
(4) 食品取扱者のための施設:便所	76
(5) 食品取扱者のための施設:社員食堂	78
[7] 検査室・検査施設	80
[8] ユーティリティ	82
(1) ユーティリティ:全般	82
(2) ユーティリティ:蒸気	84
(3) ユーティリティ:圧縮空気、二酸化炭素、窒素及び他のガス類	84
(4) ユーティリティ:空調・換気	86
(5) ユーティリティ:照明	88
(6) ユーティリティ:水(給水設備)	90
(7) ユーティリティ:水(製造・加工で使用する水)	92
(8) ユーティリティ:水(再利用)	94
(9) ユーティリティ:水(水道水以外の水)	94
(10) ユーティリティ:水(製造・加工以外で使用する水)	96
(11) ユーティリティ:水(水質検査)	98
(12) ユーティリティ:氷	100
コラム HACCPシステムを支える施設・設備・機械の保守・点検について	102
[9] そ族・昆虫等対策	104
(1) そ族・昆虫等対策:管理	104
(2) そ族・昆虫等対策:駆除	108
(3) そ族・昆虫等対策:点検	110
[10] 廃棄物	112

(1) 廃棄物の処理設備	112
(2) 廃棄物の管理:全般	114
(3) 廃棄物の管理:保管	116
(4) 廃棄物の管理:容器	116
[11] 排水	118
コラム 次亜塩素酸ナトリウムの薬効	120
2.装置・設備・器具(Machine)	122
[1] 食品取扱装置・設備・器具の仕様	124
[2] 温度管理を要する装置・設備・器具	126
[3] 食品取扱装置・設備・器具の設置	128
[4] 食品取扱装置・設備・器具の保守管理	130
[5] 食品取扱装置・設備・器具の衛生管理	132
[6] 清掃・洗浄、殺菌・消毒	134
(1) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:計画	134
(2) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:方法	136
(3) 清掃・洗浄、殺菌・消毒:使用する装置・設備等	138
[7] 車両、輸送車、輸送用コンテナ	140
コラム 逆性石けんの薬効	142
3.原材料(Material)	144
[1] 原材料の要件	146
[2] 原材料の供給者の決定	148
[3] 原材料の取扱い	150
4.人(Man)	152
[1] 衛生責任者	154
[2] 食品取扱者	156
(1) 食品取扱者:全般	156
(2) 食品取扱者:健康状態	158
(3) 食品取扱者:個人衛生	160
(4) 食品取扱者:衛生的な行動	162
コラム 消毒用アルコールの効果	166
5.食品等の取扱方法(Method)	168
[1] 衛生管理・品質管理	170
[2] 危害要因(生物学的)の管理	174

[3] 危害要因(化学的)の管理	176
[4] 危害要因(物理的)の管理	178
[5] アレルギー食品の管理	180
[6] 交差汚染防止	182
[7] 手直し品の管理	184
[8] 原材料・製品・化学薬品等の保管	186
(1) 原材料・製品・化学薬品等の保管:保管場所	186
(2) 原材料・製品・化学薬品等の保管:保管方法	188
[9] 運搬	190
[10] 販売	192
6.検査(Measure)	194
[1] 原材料の受入れ検査	196
[2] 製造・加工工程及び製品の検査	198
コラム 食品を汚染する食中毒原因微生物の管理	200
III 消費者の信頼確保	202
1.製品の情報管理	202
[1] 情報管理	204
[2] 表示のための情報	206
[3] 情報の提供	208
2.トレーサビリティ	210
[1] トレーサビリティの仕組みの整備	212
[2] トレーサビリティに関する記録の提供	214
3.コミュニケーション	216
[1] 取引先・消費者対応のための社内の組織体制	218
[2] 取引先・消費者からの情報収集	218
[3] 取引先・消費者への情報提供	218
[4] 取引先・消費者からの問合せ・クレーム対応	220
コラム “生きた”マニュアルですか?	222
参考資料	
Codex HACCP	224
[共通] 高度化基盤整備事項 確認項目	229

ご利用にあたって

- 「よくわかる高度化基盤整備事項解説」は、HACCPに取り組む食品製造事業者の方が、HACCP導入において衛生・品質管理の基盤となる施設や体制の整備事項（高度化基盤整備事項）を、より理解して頂くのに役立つツールとして作成しました。
- 本書は、基本的に左ページに高度化基盤整備事項の確認項目とその解説を、右ページには関連する写真やイラスト、図表などを掲載しています。
なお、必要に応じて写真などに番号（例〔①〕）を付けて本文と関連づけています。
- 一度にすべての項目に取り組まなくても構いません。事業者それぞれの現状に応じて、必要な改善や更新、新しく実施したい衛生・品質管理について、事典のように用いて頂ければ、現場で見落としがちな重要なポイントを理解いただけます。
- HACCP支援法の融資制度を活用したい場合に、写真やイラストから融資対象のイメージがつかめます。
- 左ページの下部に「管理ポイントの例」として、衛生規範や関連団体のマニュアルに記載されている管理項目を例示しました。さらに相互に関連する項目については左右のページの下部枠外に「関連ページ」として示しています。皆様の現場で衛生・品質管理を行う際にご参照ください。



高度化基盤整備事項の各確認項目には、◎印か、○印が付いています。それぞれの意味は下記のとおりです。

◎印	食品衛生法を始めとする食品衛生に係る関連規定等を遵守するために事業者が実施すべき事項。
○印	食品の衛生・品質水準の確保、消費者の信頼確保のために事業者が実施することが望ましい事項。

「飲用適の水」について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令 別表中「**飲用適の水**」は「**食品製造用水**」に改められましたが、本書においては「高度化基盤整備事項確認項目」に用いられているため、「飲用適の水」のままで解説しています。

「**飲用適の水**」は「**食品製造用水**」と読み替えてください。