

農産物直売所における
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

農業者が農産物・加工品を搬入する
店舗運営者向け

令和2年2月



全国農業協同組合中央会

目 次

I はじめに	2
II 農産物直売所における衛生管理の対象範囲	3
参考資料① 厚生労働省「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」.....	4
III 農産物直売所における工程と管理のポイント	5
1. 農産物（委託品）の受入【出荷者による搬入】.....	8
2. 加工品（委託品）の受入【出荷者による搬入】.....	9
3. 仕入品の受入.....	10
4. 陳列・販売.....	11
記入例① 出荷者に対する注意・警告の様式（記入例）.....	13
IV 農産物直売所の運営者における衛生管理	14
記入例② 衛生管理計画の様式（記入例）.....	16
参考資料② 日食協が推奨する衛生的な手洗いー基本の手洗手順ー.....	17
記入例③ 衛生管理の実施記録様式（記入例）.....	18
V 一般衛生管理の管理項目とチェック方法	19
記入例④ 苦情・事故対応記録の様式（記入例）.....	24
参考資料③ 出荷者の皆さんに協力頂きたい事項.....	25
参考資料④ 出荷者の衛生管理チェックリスト.....	26
様式① 衛生管理計画の様式.....	27
様式② 衛生管理の実施記録様式.....	28
様式③ 出荷者に対する注意・警告の様式.....	29
様式④ 苦情・事故対応記録の様式.....	30

I はじめに

全国農業協同組合中央会（JA全中）は、「食品衛生法の一部を改正する法律」が平成30年6月13日に公布されたことを踏まえ、「農産物直売所におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者向け）」を作成しました。

同法では、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に対し衛生管理計画の策定を義務付けるものとなっており、HACCP制度化の対象となる場合、衛生管理計画を策定する必要があります。その際、取り扱う食品等の特性に応じた取り組み（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）として、業界団体が策定した手引書等を参考に、各事業者がそれぞれ策定することが必要となりました。

そこで、農産物直売所は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業務となりますが、農業者が圃場で採取した農産物を店舗内に直接搬入する等、衛生管理の手法やリスク管理のポイントが仕入れ品を中心とするスーパー・量販店と異なることから、別途「農産物直売所向け手引書」を作成したものです。

衛生的な危害要因には、生物的要因・化学的要因・物理的要因がありますが、農産物直売所では、①出荷者に対する衛生管理の周知・徹底、②店舗における衛生管理の徹底、③お客様への注意喚起等を通じて、いずれの危害要因も防ぐことができますので、これまで取り組んでいる「一般衛生管理」を基本とし、体系的に衛生管理計画の作成・実行・記録に取り組ましましょう。

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等の効果が生じます。

なお、HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設・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。

この手引書の対象は、従業員数や施設の規模に関係なく、農業者が農産物・加工品を搬入する全ての農産物直売所の運営者となります。

本手引書を活用することにより、全国の農産物直売所における食品衛生に係る安全・安心に向けた客観的な実践内容を「見える化」し、お客様の信頼感を高めていくことを目指して参りましょう。

令和2年2月
全国農業協同組合中央会