

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け)

一般財団法人日本米穀商連合会（日米連）

もくじ

はじめに	1
用語解説	2
本手引書による衛生管理の取り組みフロー	3
米穀とう精及び米穀販売の衛生管理	4
Ⅰ この衛生管理の対象となる商品及び事業者の規模	
Ⅱ 一般衛生管理	
Ⅱ-1 実施すること	
Ⅱ-2 製造工程図	
Ⅱ-3 一般衛生管理計画の作成	
Ⅱ-4 一般衛生管理の実施と記録	5
Ⅲ 振り返りと見直し	
製造工程図と危害要因分析	
(別紙1-A) 製造工程図(普通精米)例/ 危害要因分析	6
(別紙1-B) 製造工程図(店頭精米)例/ 危害要因分析	9
(別紙1-C) 製造工程図(無洗米)例/ 危害要因分析	12
(別紙1-D) 製造工程図(白米販売のみ)例/ 危害要因分析	15
一般衛生管理計画(記入例)別紙2	17
一般衛生管理手順書 別紙3	19
基本の手洗い手順	22
記録様式記入例	
様式A-1(記入例) 設備点検・清掃記録	23
様式A-2(記入例) 設備点検・清掃記録	24
様式B-1(記入例) 機械器具点検・清掃記録	25
様式B-2(記入例) 機械器具点検・清掃記録	26
様式C(記入例) 無洗米水分確認記録表	27
様式D(記入例) 従業員の健康管理	28
様式E(記入例) 改善措置記録表(記入例Aタイプ)	29
様式E(記入例) 改善措置記録表(記入例Bタイプ)	30
記録様式 コピー又はデータ出力して使用してください	
別紙2 一般衛生管理計画	31
様式A-1 設備点検・清掃記録	33
様式A-2 設備点検・清掃記録	34
様式B-1 機械器具点検・清掃記録	35
様式B-2 機械器具点検・清掃記録	36
様式C 無洗米水分確認記録表	37
様式D 従業員の健康管理	38
様式E 改善措置記録表	39

はじめに

食品衛生法等の一部を改正する法律が平成 30 年 6 月 13 日に公布されました。改正の趣旨は、「我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。」となっています。

法律では、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化が盛り込まれました。食品衛生管理への HACCP 導入については、1993 年コーデックス委員会においてガイドラインが示されてから、先進国を中心に義務化が進められて来ました。HACCP による衛生管理は、日本から輸出する食品にも要件とされるなど、国際標準になってきています。

HACCP による制度化は、日本の食品の安全性の更なる向上を図ることを目的にフードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品事業者を対象としています。

制度化に当たっては、HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」を原則として適用しますが、その原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種等を対象にした弾力的な取扱いを可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」も併せて導入することとなり、全ての事業者が対象となりました。

このような状況の中で、小規模事業者が HACCP の制度化に対応し、HACCP 導入を図るため、今般、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け）を作成しました。

HACCP は、原料の受け入れから製造・出荷にいたる工程において、発生する恐れのある生物的、化学的、物理的危険要因を予め分析（危険要因分析）し、原料の受け入れから製品の出荷までのどの段階でどのような危険要因が生じ、どのような対策を講じればそれを管理（除去、許容レベルまで低減）できるかを検討し、重要管理点として定め、これを継続的に記録することにより製品の安全性を確保していく科学的な衛生管理の手法です。

今後、国と地方自治体はこの手引書を参考に、事業者が作成した衛生管理計画や記録などの取り組みを監視指導するための立入検査を行います。