

食品衛生情報だより

令和2年6月 No.41

香川県健康福祉部生活衛生課 高松市番町四丁目1-10 TEL 087-832-3180
(編集)公益社団法人香川県食品衛生協会 TEL 087-831-1388

ハ サ ッ プ HACCPが制度化されました

HACCP(ハサップ)とは、食品の安全性を確保するための衛生管理の方法です。原則、全ての食品関連事業者は、**HACCPに沿った衛生管理**が求められます。(令和2年6月1日施行(1年の経過措置期間あり))

HACCPに沿った衛生管理とは？

令和3年5月31日までに導入を!

HACCPによる衛生管理方法は、事業者の規模や形態に応じて**HACCPに基づく衛生管理**と**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**のいずれかの取組みが求められます。

一般衛生管理

+

HACCP

HACCPに基づく
衛生管理

○コーデックスのHACCP 7原則に基づき、計画を作成して管理する。

【対象事業者】

大規模事業者

と畜場、食鳥処理場

HACCPの考え方
を取り入れた衛生管理

○各業界団体が作成する**手引書**を参考に、計画を作成して衛生管理を行う。

【対象事業者】

小規模事業者等

(例：食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の事業場等)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPを導入するために主に実施することは、次の3点です

- ① 衛生管理計画を作成する
- ② 計画を実施する
- ③ 実施したことを記録・保存する
計画を定期的に振り返り、必要があれば見直す

① 衛生管理計画の作成

「衛生管理計画」とは、普段行っている衛生管理について、注意すべき点を文書にし、「見える化」したものです

| 一般的衛生管理のポイント | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|
| ① | 原材料の受入の確認 | いつ 原材料の納入時・その他 () |
| | | どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する |
| | | 問題があったとき 返品し、交換する |

普段から行っていることを書いてみましょう

| 重要管理のポイント | | |
|----------------------------|-------|---------------------|
| 分類 | メニュー | チェック方法 |
| 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) | ハンバーグ | 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する |

温度管理と時間管理が重要!!

参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）の記載例

② 計画の実施

作成した衛生管理計画に基づいて衛生管理を確実に実施しましょう

③ 実施したことの記録、保存、振り返り

衛生管理計画に従い、問題なく実施できているか確認しましょう
問題があった場合は、その内容を正確に記録し、保存しましょう

| ハンバーグ | 特記事項 |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 良・否 | 4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。 |

参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）の記載例

※ご不明な点等がありましたら最寄りの保健所にご相談ください（4面「保健福祉事務所等一覧」参照）。

食品衛生法の主な改正点について

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年 6 月 13 日法律第 46 号）

○令和 2 年 6 月 1 日施行分（※HACCPの制度化は 1・2 面を参照してください。）

指定成分等含有食品による健康被害情報報告制度の創設

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等（指定成分等）を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出制度が創設されました。

なお、対象となる指定成分等は、①プエラリア・ミリフィカ ②コレウス・フォルスコリー
③ドオウレン ④ブラックコホシュ です。

国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました。なお、ポジティブリストの対象とする材質は、合成樹脂です。

○令和 3 年 6 月 1 日施行分

「営業許可制度」の見直し

営業許可業種は 34 業種ありましたが、食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、32 業種に再編されます。今般の制度改正では、経過措置が設けられていますので、詳細は管轄の保健所にお問い合わせください。

【再編業種の一例】

（新 設） 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業

（届出に移行） 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出対象へ

（例） 乳類販売業、氷雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部

「営業届出制度」の創設

営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄保健所への届出制度が創設されます。既に営業中の事業者は令和 3 年 11 月 30 日までに届出を行ってください。

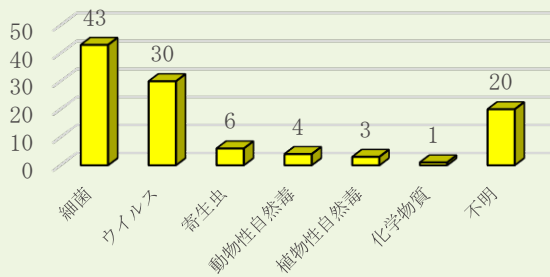
食品等の自主回収報告制度の創設

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出制度が創設されます。

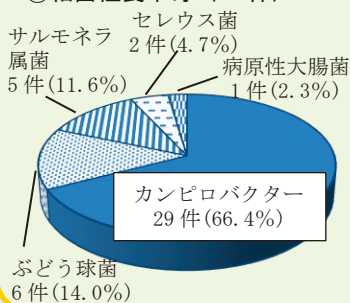
食中毒を予防しましょう！！

●香川県の食中毒発生状況（平成22年～令和元年の10年間）

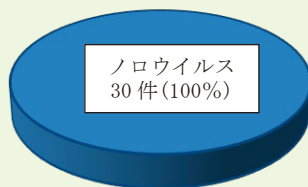
病因物質別発生件数（107件）



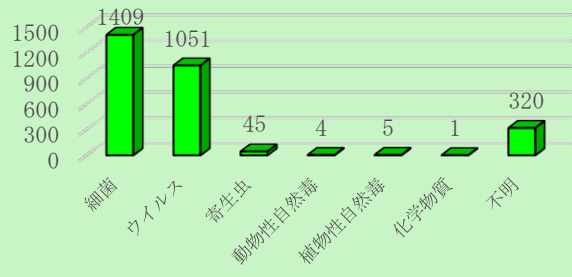
①細菌性食中毒（43件）



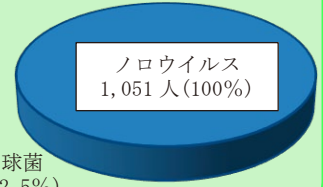
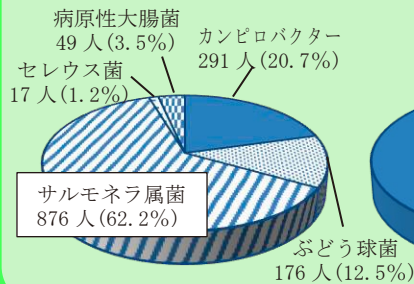
②ウイルス性食中毒（30件）



病因物質別患者数（2,835人）



①細菌性食中毒（1,409人） ②ウイルス性食中毒（1,051人）



●食中毒予防のポイント

○生・加熱不十分の肉に注意！

カンピロバクターによる食中毒が事件全体の1/4を占めています。

新鮮な鶏肉であっても、高い率でカンピロバクターに汚染されています。**飲食店等では、鶏肉を適切に取り扱い、十分な加熱調理をして安全に提供**しましょう。

鶏肉の卸売業者等では、加熱用である旨の表示などを徹底しましょう。

○しっかり手洗いを！！

新型コロナウイルスによる感染症を予防するために、手洗いを十分に行っているかと思いますが、**食中毒を予防するためにも「手洗い」がとても重要です。**

特に、「調理前」、「調理中に生の食材（肉、魚、貝など）に触れた後」、「トイレの後」は、**必ず手を洗いましょう。**

問い合わせ先等

○保健福祉事務所等一覧（営業許可申請等の手続き、食品衛生に関する御相談を受け付けています。）

| 事務所名 | 住所 | 電話番号（食品衛生担当） |
|------------------|-----------------|--------------|
| 東讃保健福祉事務所（東讃保健所） | さぬき市津田町津田930番地2 | 0879-29-8271 |
| 小豆総合事務所（小豆保健所） | 小豆郡土庄町湊崎甲2079-5 | 0879-62-1374 |
| 中讃保健福祉事務所（中讃保健所） | 丸亀市土器町東八丁目526 | 0877-24-9964 |
| 西讃保健福祉事務所（西讃保健所） | 観音寺市坂本町七丁目3番18号 | 0875-25-4383 |
| 高松市保健所 | 高松市桜町一丁目10番27号 | 087-839-2865 |

○香川県食の安全・安心ホームページ

食中毒発生状況をはじめとする食品衛生に関する情報を発信しています。「香川県食の安全・安心ホームページ」と検索いただくか、以下のURLを検索してください。

【URL】<http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/etc/subsite/syokuanzen/index.shtml>