

生活衛生関係営業のH A C C P ガイダンスについて

(公財) 兵庫県生活衛生営業指導センター

1 H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理とは

H A C C P 手法はこれまで、食品の製造・加工業など、大量に食品を製造、加工、調理をする業態を中心として導入が進められてきましたが、今後は、食品を取り扱う全ての事業者に、H A C C P に沿った衛生管理が制度化（義務化）されます。

この制度化のうち、小規模な事業者や提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業）などが、H A C C P の基準を弾力化した「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の基準」が適応されます。

この基準の要求事項は、これまでの一般衛生管理（施設設備、器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理）に加え、各店舗のメニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する、保存する等）を明確にし、実施状況を記録、確認する手法です。

2 ガイダンスの策定経緯

本ガイダンスの策定に当たっては、(公財) 兵庫県生活衛生営業指導センターに「H A C C P 制度化ガイダンス検討委員会」（平成28～29年度）を設置し、有識者を交え事業者とともに検討を重ね、また、モデル店舗において、現場確認を行いながら、ガイダンスを策定しました。

3 ガイダンスの考え方

本ガイダンスは、生活衛生営業の事業者にとって、実効性があり有効性がある一般衛生管理について、兵庫県食品衛生法基準条例（平成11年兵庫県条例第56号。以下「基準条例」という。）に基づき特に重要な部分を抽出して、管理項目とし、さらに、H A C C P の考え方を取り入れた内容としています。

4 生活衛生関係営業ガイダンス

生活衛生関係営業とは、生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する

る法律（昭和 32 年法律第 164 号。）により規定されている営業であり、その内、飲食関係営業として組合組織（兵庫県）する、旅館ホテル業、鮭業、麺類食堂業、食肉販売業、喫茶飲食業、中華料理業、一般飲食業の 7 業種について HACCP ガイダンスを策定しました。

5 HACCP ガイダンス検討委員会

生活関係営業の組合（業種）ごとに HACCP の概念を取り入れたガイダンスを策定するため、生衛事業者、専門家からなる検討委員会を設置しました。

（1）平成 28 年度検討委員

○生衛事業者

・兵庫県喫茶飲食生活衛生同業組合	理事長	小川 嘉之
・兵庫県中華料理業生活衛生同業組合	専務理事	潘 正良
・兵庫県食肉生活衛生同業組合	理事	海崎 孝一
・兵庫県鮭商生活衛生同業組合	理事	山口 昭二

○専門家

・京都大学大学院農学研究科	研究員	工藤 春代
・ロイド・レジスター・ジャパン	食品事業部長	今城 敏
・（一社）神戸食品微生物科学協会	会長	武政 二郎

（2）平成 29 年度検討委員

○生衛事業者

・兵庫県中華料理業生活衛生同業組合	専務理事	潘 正良
・兵庫県食肉生活衛生同業組合	理事	海崎 孝一
・兵庫県鮭商生活衛生同業組合	理事	山口 昭二
・兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合	理事長	箱崎 孝治
・兵庫県旅館ホテル生活衛生同業組合	常務理事	當谷 逸郎
・有馬温泉ねぎや陵楓閣	常務取締役	増田 陽平
・有馬温泉 古泉閣	総料理長	森本 泰宏

○専門家

・（一社）神戸食品微生物科学協会	会長	武政 二郎
・（株）ティーズフードコンサルタント	代表	高柳 竜雄

6 ガイダンスの改正（平成 30 年 10 月 31 日）

ガイダンスに沿ったH A C C Pの取組事例結果に基づき、導入手引書の一部を改正しました。