

食安発0512第3号
平成26年5月12日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公 印 省 略)

と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布等について

と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令（平成26年厚生労働省令第59号）が平成26年4月28日に公布され、これによりと畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成2年厚生省令第40号。以下「食鳥検査法施行規則」という。）の一部が改正されたところであるが、その概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺漏なきよう取り計らわれない。

記

第1 改正の概要

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCP（危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式（Hazard Analysis and Critical Control Point））をいう。以下同じ。）が、FAO/WHO 合同食品規格委員会（コーデックス委員会）により、ガイドラインとして示され、国際標準として広く普及が進んでいる。

HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、と畜場及

び食鳥処理場においても、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要がある。また、食品の輸出に当たり、他国からHACCPによる衛生管理が求められる場合がある。

こうした状況を踏まえ、将来的なHACCPの義務化を見据えつつ、HACCPの段階的な導入を図る観点から、と畜場法施行規則第7条に定めると畜業者等の講ずべき衛生措置の基準及び食鳥検査法施行規則第4条に定める食鳥処理業者の講ずべき衛生措置の基準について改正し、従来の基準（以下「従来型基準」という。）に加え、新たにHACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準（以下「HACCP 導入型基準」という。）を規定するものである。

第2 改正の内容

1 と畜場法施行規則関係（と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準について（第7条関係））

と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者（以下「と畜業者等」という。）がと畜場法（昭和28年法律第114号）第9条の規定に基づき講ずべき衛生措置の基準は、従来の基準又は以下に掲げるHACCP導入型基準のいずれかとするものとしたこと。

イ 班を編成し、次の（1）から（7）までに掲げる措置を実施すること。

- （1） 製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書の作成
- （2） 獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図のと畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則した作成
- （3） 次に掲げる事項を記載した文書の作成
 - （i） 各工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）
 - （ii） （i）の工程のうち、管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）
 - （iii） 全ての重要管理点に対し、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準
 - （iv） （ii）の確認方法
- （4） 重要管理点における管理措置が適切に講じられないときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書の作成
- （5） 食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書の作成

- (6) (3) (ii) の確認、(4) の改善措置、(5) の検証についての記録に関する文書の作成
 - (7) (3) から (6) までの規定に基づき作成した文書に従い、食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置
- ロ イに掲げるもののほか、ピッキングの禁止、月齢による分別管理及び特定部位の取扱いに関する措置を実施すること。
- 2 食鳥検査法施行規則関係（食鳥処理業者の講ずべき衛生措置の基準について（第4条関係））
- 食鳥処理の事業を行う者（以下「食鳥処理業者」という。）が食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥検査法」という。）第11条の規定に基づき講ずべき衛生措置の基準は、従来の基準又は以下に掲げるHACCP導入型基準のいずれかとするものとしたこと。
- イ 班を編成し、次の（1）から（7）までに掲げる措置を実施すること。
- (1) 製品の名称及び種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書の作成
 - (2) 食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他の工程の流れを記載した図の、食鳥処理場における実際の工程及び施設設備の配置に則した作成
 - (3) 次に掲げる事項を記載した文書の作成
 - (i) 各工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）
 - (ii) (i) の工程のうち、管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）
 - (iii) 全ての重要管理点に対し、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準
 - (iv) (ii) の確認方法
 - (4) 重要管理点における管理措置が適切に講じられないときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書の作成
 - (5) 食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書の作成
 - (6) (3) (ii) の確認、(4) の改善措置、(5) の検証についての記録に関する文書の作成
 - (7) (3) から (6) までの規定に基づき作成した文書に従い、食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置
- ロ イに掲げるもののほか、脱羽後検査又は食鳥とたいの体表の状況並び

に内臓摘出後検査又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認の実施に係る措置を実施すること。

ハ 従事者の衛生管理に係る措置を実施すること。

ニ その他、次の（１）及び（２）に掲げる措置を実施すること。

（１） 食鳥処理場内への従事者以外の者の立入りの制限

（２） 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書の作成及び文書に基づき実施されていることの確認

第3 運用上の注意事項

- 1 HACCP導入型基準は、と畜業者等及び食鳥処理業者が行う衛生管理について規定したものであることから、当該基準に係る監視指導に当たっては、原則として施設設備の変更までは求めるものではないことに留意されたいこと。
- 2 と畜場法施行規則第7条及び食鳥検査法施行規則第4条においては、と畜場法第9条及び食鳥検査法第11条に基づく衛生措置の基準として、HACCP導入型基準又は従来型基準のいずれかとするものとしていることから、同条違反となるのは、HACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合であること。
- 3 同一施設において、複数の製造ライン又は複数の種類の製品が存在し、施設全体で一斉にHACCP導入型基準による管理の導入を行うことが困難な場合は、製造ライン又は製品の種類ごとに段階的にHACCPの導入を進めていくことが望ましいこと。その際、他の製造ライン又は製品で従来型基準を満たしている場合には、基本的には、HACCPを導入している製造ライン又は製品も含め、施設として従来型基準を満たしていると考えられるが、と畜場法第9条及び食鳥検査法第11条に基づく基準の適合性は、施設単位で判断されることから、万一、施設単位でHACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合には、当該施設は、と畜場法第9条又は食鳥検査法第11条違反となること。
- 4 と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP導入型基準による衛生管理の具体的な方法については、コーデックスガイドラインにおける7原則の全てを適用しなければならないが、専門的な知識を必ずしも有していない食品等事業者も少なくないことから、そのような事業者に対しては、柔軟に対応し、必要な専門的助言を行うなど、きめ細かな指導助言に配慮されたいこと。
- 5 HACCP導入型基準に係る監視指導に当たっては、今後、国においてマニュアルや講習会等により必要な助言を行っていくこととしており、貴職にお

かれても、当該監視指導を実施する貴下職員への周知・指導に努められたいこと。

- 6 HACCPに関する用語については、既存の法令との整合性の観点から、従来用いられてきたものを引き続き使用する場合もあるが、それらの意味はあくまでもコーデックスガイドラインに準拠したものであり、監視指導に当たっては、その旨配慮されたいこと。
- 7 地方自治体においては、HACCP の考え方に関わる認定制度等、独自の普及促進のための取組が行われているところもあるが、当該取組を進める上で、今般の改正による HACCP 導入型基準を活用されたいこと。
- 8 と畜検査及び食鳥検査終了後の食用に供する枝肉又は食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等（以下「食鳥肉等」という。）については、食品衛生法の規定が適用されること。したがって、枝肉、食鳥肉等を保存、運搬する場合については、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1 食品の部D 各条の項○ 食肉及び鯨肉の1 食肉及び鯨肉の保存基準（1）（2）を遵守するよう関係事業者の監視指導を行うこと。
- 9 と畜場及び食鳥処理場の施設内において、HACCP導入型基準による衛生管理及び上記8の監視指導を効率的に行うために、と畜検査員及び食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うなど必要な対応を講じること。
- 10 HACCPを導入している施設数等については、今後、適宜調査を実施し、必要に応じて公表する予定であることから、貴管内のと畜業者等及び食鳥処理業者における衛生管理の状況（①施設全体としてHACCP導入型基準を導入している、②一部の製造ライン又は一部の種類の製品のみHACCP導入型基準を導入している（施設としては従来型基準を満たしている）、③施設全体として従来型基準を満たしている、④施設としていずれの基準も満たしていない）について、把握するよう努められたいこと。

第4 施行期日

平成27年4月1日から施行されるものであること。