

厚生食監発 1222 第 5 号
令和 5 年 12 月 22 日

各

| |
|--------|
| 都道府県 |
| 保健所設置市 |
| 特別区 |

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

HACCPシステムに係る講習会について

総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う各都道府県等の食品衛生監視員の講習会並びにアメリカ合衆国（以下「米国」という。）及び英国、欧州連合、スイス及びノルウェー（以下「EU等」という。）向け輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員の養成講習会については、平成 21 年 2 月 17 日付け食安監発第 0217001 号において実施してきたところです。

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）の施行に伴い、HACCPに沿った衛生管理が原則全ての食品等事業者に義務化され、また、旧食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく総合衛生管理製造過程の承認施設が承認の有効期間満了により存在しなくなったことから、今般、講習会の内容を下記のとおり見直すこととしましたので御了知願います。

なお、平成 21 年 2 月 17 日付け食安監発第 0217001 号は、本日をもって廃止します。

記

1 講習会の内容

HACCPシステムに基づく指導・助言を行う食品衛生監視員が、次の事項を修得できるものであること。

(1) HACCPによる衛生管理の特徴（7原則、従来の衛生管理方法との違い等）を

理解し、営業者に対し、十分に説明できること。

- (2) 原材料、製造工程、施設・設備等を踏まえ、独自に危害要因分析を行い、営業者の作成した危害原因物質、危害の要因及び防止措置を記載した危害リストが適切であるか等について評価できること。
- (3) 危害リスト中の防止措置の中から、重要管理点を決定し、営業者の決定した重要管理点が適切であるか評価できること。
- (4) 重要管理点ごとに管理基準、モニタリング方法、改善方法、検証方法及び記録維持管理方法について適切に助言できること。
- (5) 検証結果等に基づき、HACCP計画の修正を助言できること。
- (6) HACCP実施の前提となる一般的な衛生管理の方法についても危害要因分析に基づき適切に助言できること。
- (7) 米国及びEU等向け輸出水産食品の取扱要綱を理解し、営業者に対し、適切な説明ができること。

2 講習会カリキュラム

別紙カリキュラムを基本として実施すること。なお、必要に応じ、時間を延長して行うことは差し支えない。

3 講師

- (1) 講習会の講師は、厚生労働省が実施したHACCPシステムに係る講師養成講習会の講師、当該講師養成講習会又は国立保健医療科学院が実施した「食品衛生監視指導研修」を受講した食品衛生監視員であること。
- (2) なお、都道府県等が実施したHACCPシステムに係る講習会、国立保健医療科学院が実施した「食品衛生管理研修」を受講した食品衛生監視員であって、HACCPに関する食品衛生監視指導の実務経験を10年以上有する者が含まれて差し支えないこと。

4 テキスト

厚生労働省の作成したテキスト又はこれに準ずるもの

5 期間

3日以上

6 実施上の注意事項

- (1) 近隣する都道府県等及び地方厚生局と合同で開催すること等により、講習会の内容が都道府県等間で偏ることがないように配慮すること。
- (2) 都道府県等が当該講習会を開催する場合には、開催都道府県等名、開催日及び受講者数等を当課あて連絡すること。
- (3) 厚生労働省は、当該講習会の修了者を米国及びEU等向け輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員（以下「指名食品衛生監視員」という。）に指名できることから、指名食品衛生監視員として指名を希望する場合にあっては、別途、当課輸出先国規制対策室輸出水産食品担当あて連絡すること。

別紙 講習会カリキュラム

| 日 時 | 内 容 |
|--------|----------------------------------|
| 第 1 日目 | 講 義 |
| 30分 | H A C C P 導入のメリット及び衛生管理体制 |
| 30分 | H A C C P の 7 原則、12手順 |
| 30分 | H A C C P と一般的衛生管理プログラムとの関係 |
| 60分 | 危害要因分析 |
| 40分 | 重要管理点、管理基準、モニタリング方法及び改善措置 |
| 30分 | 記録の方法及び検証 |
| 20分 | 質疑応答 |
| 130分 | 実地研修（第 2 日目）のガイダンス、手引書等の事前確認及び討議 |
| 第 2 日目 | 実地研修 |
| 60分 | 施設概要等のヒアリング |
| 60分 | 施設の視察 |
| 240分 | H A C C P 計画作成 |
| 第 3 日目 | 討議その他 |
| 150分 | 実地研修結果の発表及び討議 |
| 90分 | 米国向け輸出水産食品の取扱要綱 |
| 90分 | E U 等向け輸出水産食品の取扱要綱 |
| 40分 | 修了試験 |
| 20分 | 試験問題解答と解説 |
| 30分 | 質疑応答 |