

# 貯蔵・運搬について

## 2. 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

### 第5 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあっては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

# 倉庫業（普通倉庫業）の状況について

（一般社団法人 日本倉庫協会からの聞き取りに基づく）

## 1. 日本倉庫協会及び倉庫業（普通倉庫業）の概要

- 会員数 <本社数：2,545社 事業者数：3,386事業所>（H30.11.1現在）
- 国交省に営業倉庫登録をしている普通倉庫会社約4,884社のうち5割程度が協会員、うち9割が資本金3億円以下の中小企業（中小企業基本法による）
- 食料品は貨物全体の28.6%（出所：数字で見る物流2017年度 物流連発行）

## 2. 衛生管理について

- 基本的に荷主からの指示に従って実施している。
- 荷主から定温保管や保管温度の上限や下限の指示があるものについては、温度管理を徹底している。
- 保管中の事故として、フォークリフトによる荷捌きや地震による荷崩れ等に起因する外装破れ等が発生した場合、当該品の良品・不良品の取扱い判断は荷主が行い、倉庫側はその指示に従っている。不良品の廃棄についてもマニフェストは荷主の名前で発行している。
- 普通倉庫においては保健所からの監視指導の実態はほとんどないが、清掃状況等に関する自主的な監査は行っている。

# トラック運送業の状況について

(公益社団法人 全日本トラック協会からの聞き取りに基づく)

## 1. 全日本トラック協会及びトラック運送業の概要

- 会員数406（平成30年3月）、各都道府県トラック協会会員数49,939（平成29年10月）
- トラック運送事業者数 62,276（平成29年3月末）
- 規模別では従業員10人以下の事業者が約5割
- 国内貨物総輸送量のうち、トラックの輸送分担率はトンベースで約9割（残り1割は海運、鉄道、航空）
- 食料品（農水産品、食料工業品）は貨物全体の約15%

## 2. 衛生管理について

- 一般的に、衛生管理は荷主との契約に基づき個別に実施している。
- 荷台の清掃・洗浄・消毒、鼠族対策、温度管理等、一般的な衛生管理については、荷主からの要望・指示に基づき実施している。
- 梱包された食品を取り扱う（食品には直接触れないため）ため、輸送時に必要な衛生管理は基本的に温度管理のみ。
- 温度管理については、食品衛生法の規格基準で規定されている食品については、保存基準の温度が最低基準となるが、通常、メーカー等の指示で、より厳しい温度で管理している。
- 衛生管理については、メーカー等（荷主）の協力が不可欠であり、運送業側だけで責任を持つことはできない。

## 公衆衛生に与える影響が少なく、届出不要な営業 (＝衛生管理計画の作成を要しない営業)の考え方

業態	公衆衛生上のリスク	具体的な業種	備考
容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業	食品自体の安定性が高く、食中毒のリスクが低い。	食料品店 駄菓子屋 酒屋	合わせて紙パック等の要冷蔵飲料、アイス・氷菓等の販売を行う場合は届出が必要。
食品そのものを直接取り扱わない(伝票のやり取りのみの)営業	—	輸入業 卸売業	—
顧客(荷主)との契約や約款により食品を取り扱う営業	衛生管理の責任は荷主側にあり、荷主が保管・運搬の部分も含めて計画を作成。	輸送業(宅配便等を含む。)常温倉庫(冷蔵・冷凍業を除く)	—
缶、瓶等の包装食品の自動販売機	—	—	—

### (第2回検討会での指摘事項)

保管・輸送においても基本的な衛生管理(清掃、先入れ・先出し等)は重要。特に冷蔵輸送(宅配便等を含む。)については、ある程度の制御(温度管理)が必要であり、検討の余地があるのではないか。

### (対応方針案)

貯蔵(常温保管)・運搬業については、一般衛生管理の実施は食品等事業者としての当然の責務であるが、通常、衛生管理は荷主の指示又は契約に従って行われており、事故発生時の対応・措置も荷主が判断しているという実態に鑑みると、届出の対象(＝自ら衛生管理計画を作成する)にはなじまないのではないか。