

施行令で定める「取り扱う食品の特性に応じた取組の対象事業者」の 規定の考え方～「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する事業者～

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（**小規模な営業者**（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）**その他の政令で定める営業者にあっては、その取り扱う食品の特性に応じた取組**）に関すること。

②～③ 略

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を実施する 対象事業者（案）

- ◆ 食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等
（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

食品等事業者団体が作成した業種別手引書で想定される小規模事業者

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 13業種

平成30年11月20日現在

手引書の業種	作成団体	手引書で想定される小規模事業者	
一般飲食店	(公社) 日本食品衛生協会	従業員が数名程度	
乾麺の製造	全国乾麺協同組合連合会	従業員が数名から数十名	数名～数十名
清涼飲料水製造	(一社) 全国清涼飲料連合会	製造に従事する者が数名から数十名の施設	
食品添加物製造	(一社) 日本食品添加物協会	従業員数50名未満の事業者	50人未満
納豆の製造	全国納豆協同組合連合会	製造する従業員数50名以下 (従業員数が数名程度の企業であっても実施可能)	50人以下
醤油製造	日本醤油協会/全国醤油工業協同組合連合会/一般財団法人日本醤油技術センター	小規模なしょうゆ製造業者 (しょうゆの製造に関わるパートを含む従業員数が50名程度以下) の事業者	
豆腐の製造	日本豆腐協会	製造に携わる従業員数100人以下の事業者	100人以下
生麺類の製造	全国製麺協同組合連合会	生めん類の小規模な製造事業者	
漬物の製造	全日本漬物協同組合連合会	HACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模漬物製造事業者	小規模
米粉の製造	全国穀類工業協同組合	小規模事業者	
魚肉練り製品の製造	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会	小規模	
パン類製造	(一社) 日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/ (一社) 日本パン工業会	従業員数での規定無し	規定無し
スーパーマーケットにおける調理・加工・販売	(一社) 新日本スーパーマーケット協会	従業員数での規定無し (全ての行程を一つの店舗で実施するスーパー)	

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 5業種

手引書の業種	作成団体	手引書で想定される小規模事業者	
蒟蒻粉製造	全国蒟蒻原料協同組合	従業員数が数名程度	数名～数十名
菓子製造	全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/ (一社) 日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会	常時菓子の製造に従事する者が概ね50人※以下の施設	50人以下
容器詰加熱殺菌食品製造	(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会	小規模事業者	小規模
冷蔵倉庫の管理	(一社) 日本冷蔵倉庫協会	従業員数での規定無し	規定無し
冷凍食品製造	(一社) 日本冷凍食品協会	※「HACCPに基づく衛生管理」の手引書	