

# 平成30年改正法の施行に関する 東京都の課題

# 平成30年改正法の施行に関する課題

## 法改正の趣旨

食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、広域的な食中毒事案への対策強化、**事業者による衛生管理の向上**  
**(すべての事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付け)**、健康被害情報等の把握や的確な対応、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度、食品リコール情報報告制度の創設等

## 都が課題ととらえている事項

- (1) 個人営業者や小規模事業者に対するHACCP導入
- (2) 手引書を使用した監視指導

# (1) 個人営業者や小規模事業者に対するHACCP導入

## 現状

- HACCPの義務化については、ほぼすべての事業者に周知済み
  - 小規模な一般飲食店向け手引書をもとに、業界団体（東京都食品衛生協会）とともにアウトプットツール「食品衛生管理ファイル」を作成
  - 主に小規模な飲食店事業者に「食品衛生管理ファイル」を活用しながらHACCP導入を進めている
  - 進め方は、営業許可申請時等窓口での説明、監視員立入時の説明のほか、講習会での周知、HACCP相談会の開催、専門家による訪問アドバイス等
- 現在、衛生管理計画を作成しているなど、HACCP導入を行っていることが確認できた事業者は約6割（個人営業者に限ると約5割）

## 課題

- 対応できていない個人営業者へのHACCP導入

# (1) 個人営業者や小規模事業者に対するHACCP導入

## 都の取組状況

- 監視員の監視による啓発
- 許可申請時の窓口での説明（既存事業者だけでなく新規事業者にも）
- 講習会での周知
- ホームページへの「食品衛生管理ファイル」や解説動画等のツール掲載
- 専門家によるHACCP相談会の実施（衛生管理計画の作成演習や講習会後の相談窓口設置等）
- 専門家による訪問アドバイス

## 今後の方向性

引き続き、あらゆる手段を講じてHACCPの導入を着実に実施

# 都が行っているHACCPに関する事業例

## 食品衛生管理ファイル



## HACCP相談会



## 訪問アドバイス（調理業）



## HACCP推進者育成講習会

- 製造業のマネジメント層を対象としたリーダー的人材育成のための講習会
- オンラインで開催
- HACCPに関する知識、ノウハウの習得を目的

## (2) 手引書を使用した監視指導

### 現状

- 業界団体は、各会員が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施できるよう、業種ごとにきめ細やかな「手引書」を策定
- 現在、公開されている「手引書」は100種類以上
- 地方自治体は「手引書」に基づく監視指導を行うこととされている
- 食品衛生監視員が「食品衛生監視票」を用いて採点する際は、「手引書」との整合を確認する必要がある

### 課題

- 手引書によっては、その内容が不十分なものがある  
食品衛生法施行規則別表第17で規定された「一般衛生管理の基準」の一部の記載がないものがあるため、手引書をそのまま実施している事業者に対し、追加の指導が必要になる  
(食衛法施行規則別表第17は食品衛生監視票の採点項目であるため、手引書を実施していても採点が100点とならない)
- 手引書の構成が各々異なるため、複数の食品を取扱う施設の指導が困難
- 手引書がない業態がある

## (2) 手引書を使用した監視指導

### 改善の方向性

#### ○自治体も事業者も使いやすい「手引書」への改訂

⇒どのような業種であっても、確実に衛生管理を導入できるよう、手引書の内容の充実や見直しが必要

##### <具体的な改訂例>

- 構成の統一化
- 業種横断的な手引書の作成
- 一般衛生管理はすべての業種に共通の手引書を作成し、重要管理については業種別（工程別）に作成するなど

## (2) 手引書を使用した監視指導

都は複数の「手引書」を取り扱う際の内部ツールを作成中

