

食品衛生管理の国際標準化 に関する検討会

平成28年9月9日

公益社団法人日本食品衛生協会

公益社団法人日本食品衛生協会について

公益社団法人 日本食品衛生協会は、全国の食品衛生協会と連携を図り、飲食等に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止するための諸事業を行うとともに、食品関係事業者への食品衛生管理の指導等並びに消費者へ食品衛生知識の向上のための普及啓発を行い、もって公衆衛生の向上と国民の健康増進に寄与することを目的とした団体です。

昭和22年の食品衛生法の制定を契機に、昭和23年に設立し、平成25年より公益社団法人として認定を受けております。

- ・ 理事長 鵜飼 良平
- ・ 会員数 正会員 59団体（都道府県市食品衛生協会）
 各食品衛生協会に所属する構成員のうち、飲食店営業の割合は約60%
 特別会員 214社（団体）
- ・ 主な事業
 - 食品衛生指導員活動事業
 - 食品衛生月間事業、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業
 - 食の安心・安全・五つ星事業
 - 手洗いマイスター制度
 - 各種講習会の開催、消費者への情報提供
 - 食品等の試験・検査業務
 - 食品衛生図書等の出版事業
 - 食品営業賠償共済制度の実施 等

食品安全上の管理の中で、優先度が高い課題

1. 食中毒の発生防止対策

食中毒の発生防止は、食品等事業者において最も重要な課題であり、特に近年はノロウイルスによる食中毒が年間を通じて多発していることから、ノロウイルスによる食中毒の発生防止が喫緊の課題となっている。

当協会では、食中毒予防のため、食品衛生指導員による飲食店等に対する巡回指導を実施し、自主的な衛生管理の推進を図っている。さらに、平成25年からはノロウイルス食中毒予防強化期間（11～1月）を定め、全国の食品衛生協会で養成した手洗いマイスターによる手洗い教室や食中毒予防のための講習会の実施など、ノロウイルス食中毒の予防のための対策の普及に努めている。

2. HACCPの普及のための人材育成と指導助言の実施

HACCPを適切に幅広く普及するためには、HACCPに関し十分な知識を有し指導助言できる人材の確保が課題となっている。

当協会では、適切な指導助言ができる人材を育成する事業（HACCP指導者養成研修事業）を実施しており、今年度からは事業者の要請に応じて、その人材（HACCP普及指導員）を派遣し、HACCPの導入を支援する事業を実施することとしている。

実施しているHACCP普及の取組

1. HACCPに関する講習会の開催

- HACCP指導者養成研修会（座学）（2日間、平成27年から）
- HACCP指導者養成研修会（現地）（2日間、平成28年から）

※平成15～26年までの間は、基礎研修、責任者及び指導者等の養成研修を実施

2. 行政機関からの委託

- 地域連携HACCP実証事業への協力（平成27年度、平成28年度）
- HACCP導入施設へのフォローアップ事業（平成28年度） 等

3. 『食の安心・安全・五つ星』事業（平成24年から）

- 英国のSFBBと内容が類似している、食品衛生記録の実施を含めた『食の安心・安全・五つ星』事業を全国的に推進（参加店舗；約1万店舗）

4. 『HACCP普及指導員』事業（平成28年度から）

- HACCP導入を希望する事業者等に対する指導・助言を的確に推進するため「HACCP普及指導員制度」を実施
- HACCP導入を希望する施設等へのHACCP普及指導員等の派遣

5. HACCPに関する書籍の作成

- 『HACCP導入の手引き』（平成27年）
- 『HACCP導入と運用の基本』（平成26年） 等



HACCPの制度化に対する意見・要望

1. HACCPが食品の安全性を確保する上で、優れた手法であり、さらに国際標準として各国で制度化されていることを考え合わせれば、我が国でのHACCPの制度化は避けて通れない課題と考える。

2. 飲食店での食中毒の発生を防止するためには、適切な加熱の実施等HACCPの考え方に基づく管理とともに、従事者の健康管理や手洗いの励行等一般的衛生管理の確実な実施が重要である。

このため、飲食店に対するHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入に当たっては、英国のSFBB※等を参考に、飲食店の実情を踏まえた一般的衛生管理を中心とした実現性のある衛生管理計画とする必要がある。また、記録については、日誌の活用など合理化・簡素化が必須と考える。

そのような観点から、第6回の検討会で示された、食品等事業者の実態や現状を踏まえた衛生管理計画策定のための手引書を業界団体が作成するということが重要であると考えます。

3. また、HACCPの考え方に基づく衛生管理を適切に導入・普及させるためには、さまざまな機会を利用して、食品等事業者や食品衛生責任者等に対する情報提供、技術的支援、教育・訓練の実施と、そのための十分な時間が必要となる。

このため、HACCPの円滑な導入に向けて、食品衛生責任者講習会の内容の充実と十分な頻度での実施をはじめ、十分な知識が得られる講習会の開催について、国や自治体の積極的な取り組みをお願いする。

※ SFBB (Safer food, better business) : 英国食品基準庁が2006年に作成し、
ロンドンオリンピック (2012年) に向けて飲食店等の衛生管理の強化に用いられた。