

# 食品事業者のHACCPの取組

公益社団法人日本食品衛生協会

高谷 幸

# 1. 今までの普及活動

平成7年食品衛生法改正後

- (1) 総合衛生管理製造過程（HACCPシステム）普及を目的とした人材育成をしてきた。
- (2) この目的がほぼ完了と認識したことから、日食独自に(1)の対象外の施設を対象にHACCPの講習会を継続している。

## 2. 現状

(1) 我が国の食品による健康被害の現状を食中毒発生状況から見ると次の通りです。

①平成24年

発生件数：1,100件

患者数　　：26,699人

原因施設(判明した施設)：959施設

(うち飲食店、旅館、仕出屋を含む)：

725施設(75.6%)

②平成25年

発生件数 : 931件

患者数 : 20,802人

原因施設(判明した施設) : 825施設

(うち飲食店、旅館、仕出屋を含む) :

633施設(76.7%)

(2)この現状も考え次の活動をしております

- ①平成24年度から飲食店をターゲットにHACCPの考えかたによる衛生管理を推進する準備をしました。
- ②平成25年度には本格的に食品衛生指導員活動の一環として活動開始をしております。
- ③次のスライド示します  
**「食の安心・安全・五つ星事業」**です。

# 「食の安心・安全・五つ星事業」



公益社団法人日本食品衛生協会

# ●五つ星の基本的な考え

## ◆なぜこの5項目が五つ星なのか？

数多い衛生管理対策の中から、重要かつ判定可能な項目を選定。

## ◆五つ星以外の衛生管理対策は？

巡回指導等で補完。管理記録簿による習慣づけも重要。

## ◆毎年、何回も判定するのか？

判定基準に従い、直近1年間の実施状況を確認して判定（年1回の判定も可能、巡回指導の一環として取り組むことも可能）。

## ◆判定にバラツキがでるのが不安だが？

「判定票」に従い、AまたはBランクであればシール貼付。

## ◆判定する際の確認方法は？

各項目に該当する証明書類や「食品衛生記録簿」の記録内容を確認。

# ●五つ星プレートで伝える

## 食協会員の衛生管理

食協会員

- 自らが実施している食品衛生管理を消費者へPR→非会員との差別化、日頃の努力に対する評価

消費者

- 消費者の皆様が安心して食事をしたり、食品を購入するときの目安として利用→会員の店舗を積極的に利用

食品衛生  
指導員

- 毎年度、各項目の実施状況を確認して、プレートの当該項目に☆シールを貼付→食品衛生指導員業務に対する権威づけ

食品衛生  
協会

- 会員の衛生管理向上→食中毒事故の減少(消費者保護)、会員増強

# ●五つ星の内容と判定基準①



## 従事者の健康管理実施店

従業員から食品等を介して発生する食中毒防止等に努めます！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
<p>従事者は、年1回以上の医師による健康診断および検査機関による検便検査を受ける。ただし、縣市条例で検便の回数が年2回以上と定められている場合については、その回数以上とする。</p>	<p>Aランク                      [健診] 全従事者が定期健診（労安衛法）を受診                      [検便] 全従事者が検便を受けている</p>
	<p>Bランク                      [健診] ほとんどの従事者が市民健診等を受診                      [検便] ほとんどの従事者が検便を受けている</p>

## ●五つ星の内容と判定基準②



### 食品衛生講習会受講店

食品衛生に関する新しい情報を習得し、食中毒防止等に努めます！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
<p>営業者（または食品衛生責任者）は、年1回以上の食品衛生講習会を受講する。</p> <p>また、年2回以上の従業員への衛生教育を実施する。</p>	<p>Aランク</p> <p>[講習会] 年1回以上の受講</p> <p>[教育] 年2回以上の従業員教育を実施（ほぼ全員）</p>
	<p>Bランク</p> <p>[講習会] 年1回以上の受講</p> <p>[教育] 年2回以上の従業員教育を実施（半数以上）</p>

## ●五つ星の内容と判定基準③



### 衛生害虫等の駆除対策実施店

清潔で快適なお店づくりを心がけます！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
<p>営業者は、外部専門業者または自店による年2回以上の衛生害虫等の駆除作業を実施する。</p>	<p>Aランク                      専門業者による駆除を年2回以上実施している</p>
	<p>Bランク                      自店でバルサン等による燻煙（燻蒸）や毒餌による駆除を年2回以上行っている</p>

## ●五つ星の内容と判定基準④



### 食品衛生管理記録実施店

安心で安全な食品を提供するために、  
お店の衛生状況を記録します！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
<p>当協会が定める「食品衛生管理記録簿（8ページ以降）」に、日々の食品衛生に関する事項等を記録することとする。</p>	<p>Aランク                      [毎月の点検等]                      確実に記録している                      [毎日の点検]                      確実に記録している</p>
	<p>Bランク                      [毎月の点検等]                      記入されていない箇所が少しある                      [毎日の点検]                      週3日程度は記録している</p>

## ●五つ星の内容と判定基準⑤



### 食品賠償責任保険加入店

万が一の食中毒事故等の備えとして！  
(消費者保護)

内容	判定基準 (☆シール貼付可)
<p>対人補償金額が年間5,000万円以上である食品賠償責任保険に加入することとする。</p>	<p>Aランク 「あんしんフード君」に加入している</p>
	<p>Bランク 食品営業賠償共済または他保険に加入している</p>

## ●全国の事業申請状況①(平成27年1月23日現在)

支部名	支所名
福島県	福島県北、郡山、県中、会津、いわき
茨城県	水戸、ひたちなか、常陸大宮、日立、鉾田、潮来、竜ヶ崎、土浦、つくば、筑西、常総、古河(全12支所)
千葉県	船橋市
新潟県	新発田地区、新津地区、県央、中越、小出、南魚沼、十日町、柏崎、上越、糸魚川、村上、佐渡、新潟市(全13支所)
富山県	黒部、魚津、中部、富山市、射水、新湊、高岡、氷見、砺波、小矢部(全10支所)
石川県	加賀、小松能美、石川、金沢市、河北、羽咋、富来町、七尾鹿島、輪島、のと、珠洲(全11支所)
福井県	福井、坂井、奥越、鯖江、武生、敦賀・美方、若狭(全7支所)
岐阜県	西濃、中濃、郡上、恵那、下呂市、飛騨
静岡県	伊東、焼津市
三重県	桑員、四日市、鈴鹿、津、松阪、伊勢、伊賀、志摩、紀北、紀南(全10支所)

## ●全国の事業申請状況②(平成27年1月23日現在)

支部名	支所名
滋賀県	大津市、草津、甲賀、八日市、八幡、彦根、長浜、高島（全8支所）
京都府	宇治、相楽
兵庫県	宝塚、三田、加古川、南但、淡路、尼崎市
鳥取県	鳥取
島根県	松江
山口県	岩国管内、柳井大島、周南地区、防府、山口、宇部管内、長門、萩、下関市（全9支所）
香川県	高松
愛媛県	四国中央地区、西条新居浜地区、今治地区、松山市、中予地区、八幡浜大洲地区、宇和島地区（全7支所）
佐賀県	佐賀中部
宮崎県	都城地区、高鍋西都地区、宮崎市
さいたま市	全域
名古屋市	千種区、東区、北区、西区、中村区、中区、昭和区、瑞穂区、熱田区、中川区、港区、南区、守山区、緑区、名東区、天白区（全16支所）
全22支部 133支所	

### 3. 1番大事なこと！

**それは手洗いです！！**

みなさんも、適切な手洗いをして  
健康被害に遭遇しないように！