



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. HACCPに沿った衛生管理の制度化について…厚生労働省のHPより

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者の皆様はHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくことになりました。

制度の全体像

**原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要です**

**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
（HACCPに基づく衛生管理）**

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

**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）**

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

**HACCPに基づく
衛生管理の方はこちら**

**HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理
の方はこちら**

制度の対象

原則として、すべての食品等事業者が対象となりますが、一部、**対象外**となる事業者の方もいます。

- ◆ 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の**対象外**です。
- ◆ 公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません、HACCPに沿った衛生管理を**実施する必要はありません**。

1. 食品又は添加物の輸入業
2. 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
3. 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業
4. 器具容器包装の輸入又は販売業

◆ 学校や病院等の営業ではない、集団給食施設も HACCP に沿った衛生管理を実施しなければなりません、1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要です。

営業者が実施すること

1. 「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
3. 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

◆ 食中毒情報・消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・3月2日 12件
ノロウイルス 8件、カンピロバクター 2件、アニサキス 1件、調査中 1件
- ・3月9日 8件
ノロウイルス 3件、アニサキス 3件、クドア・セブテンブクタータ 1件、腸管出血性大腸菌 O26 1件
- ・3月16日 16件
ノロウイルス 9件、アニサキス 3件、カンピロバクター 1件、黄色ブドウ球菌 1件、ウエルシュ菌 1件
調査中 1件
- ・3月24日 18件
ノロウイルス 9件、アニサキス 5件、黄色ブドウ球菌 1件、カンピロバクター 1件
次亜塩素酸ナトリウム 1件、調査中 1件

◆ 事故情報・消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・たけのこの水煮、わらびの水煮（誤表示 冷蔵保存すべきところ常温保存と表示）
- ・かに甲羅グラタン（期限表示、温度の誤り（保存温度-18℃以下と表示すべきところ、未表示））
- ・茎ブロッコリー（自主残留農薬検査で農薬使用基準違反）・うどん（賞味期限切れ）・菓子（賞味期限表示が欠落）
- ・味付鶏肉（アレルギー（乳）表示が欠落）・チョコレート（添加物（ソルビン酸）の使用基準違反）
- ・弁当（アレルギー（卵・りんご）表示が欠落）・即席めん（アレルギー（小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉）表示が欠落）
- ・味付牛肉（アレルギー（ごま・もも）表示が欠落）・パン（アレルギー（卵）表示が欠落）
- ・和菓子（異物混入の可能性）・豚肉（異物混入の可能性）・鶏肉（異物混入の可能性）・和菓子（異物混入の可能性）
- ・菓子（冷凍食品を冷蔵で販売）・菓子（添加物（デヒドロ酢酸）の使用基準違反）
- ・ソーセージ（一部商品にシール不良が発生。変敗又は異物混入の可能性）・きのこ加工品（包装材の膨張）
- ・馬肉（腸管出血性大腸菌 O26 を含む可能性・焼鳥（製造不良による加熱不足の可能性）

【JIFE からのお知らせ】

レジオネラ症って何？

（細菌検査課）

最近ニュースでも話題になったレジオネラ症。レジオネラ症とは、レジオネラ属菌が原因で起こる感染症です。数日で自然に治る場合が多いポンティアック熱と、急激に重症になって死亡する場合もあるレジオネラ肺炎があり、中でもレジオネラ肺炎は、幼児や高齢者、病人など抵抗力が低下している人が発病しやすいといわれています。

レジオネラ属菌は、入浴施設やプールなど水を使用する設備に付着するぬめり（バイオフィーム）に生息するアメーバ等の中で繁殖しやすく、人への感染は、これらから発生したレジオネラ属菌を含む微粒子を吸入することによって起きることが知られています。レジオネラ症を予防するには、『増殖させない』『発生させない』『吸い込ませない』を3原則に、レジオネラ属菌が増殖しやすい環境をなくすことが大切です。

（参照）

厚生労働省：<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000124204.html>

編集後記；今年こそ家族で、花見を実現したいものです。（山川）

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069（管理部まで）

発行：厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関



株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

