

改正衛生食品法と HACCP（ハサップ）について



MENU

- 改正衛生食品法で何が変わるの？
- HACCP って何？
- 営業許可業種と届出制度
- 施設基準の変更とは？
- 自動水栓について
- Q&A

重要ポイントを解説！



はじめに



画像：©kamiphotos - stock.adobe.com

食品衛生法の改正と HACCP という考え方

食品衛生法が改正されました

改正食品衛生法が施行されて、半年が経ちます。

あなたのお店の周りや知人から法改正や HACCP（ハサップ）について、お聞きになりましたでしょうか？

聞いたり、聞かなかったりでしょうか。しかし、この食品衛生法の法改正は非常に重要です。なぜなら、実際にあなたのお店で行う衛生管理や、届け出などについて、義務付けられる事柄があるかもしれないからです。知っておいた方がいい情報がとても多いのですが、内容についてそもそも知らなかったり、理解できていない方が多いのではないかと思います。

この冊子では、2021年6月に施行された改正食品衛生法の概要をお伝えしていきます。

できる限り分かりやすく、ポイントを絞ってお伝えしますので、一度読んでみて頂けると幸いです。

その後、厚生労働省や自治体の保健所の HP をご確認くださいと思います。

食品衛生法改正の経緯と概要

改正の概要

改正の理由について、食品衛生法の改正の背景・趣旨（厚労省 HP 内）²によると、

- 前回の食品衛生法等の改正から約 15 年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020 年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められる。

まとめると、食産業の変化や食中毒の抑止、オリンピックに備えての法改正という事です。

では、具体的に食品衛生法改正の概要を見ていきましょう³。

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化
国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。
- ② HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化
原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。（略）
- ③ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。
- ④ 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。
- ⑤ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める 34 業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。
- ⑥ 食品リコール情報の報告制度の創設
営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。
- ⑦ その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

以上7つの項目があります。この冊子では、より直接的に食品等事業者様へ関係してくる、

② HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化と、⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

にポイントを絞って説明いたします。

HACCP に沿った衛生管理の義務化

ここまで読んで頂いて、おそらく気になるのが、あなたにどうか関わってくる法律なのか?という事です。実際の食品衛生法の条文を参照してみたいと思います。以下は、食品衛生法の条文になります。

第五十一条 厚生労働大臣は、営業（略）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。

- 一 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事。
- 二 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六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関する事。

この50条の2が特に重要で、HACCP に沿った衛生管理方法についての規定です。以下、詳しく見ていきます。

- ・ 特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者～を除く）
→こちらも HACCP の章で説明しますが、大規模事業者に向けた基準についての規定です（7P 下部参照）。
- ・ 小規模な営業者（その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関する事。
→上の大規模事業者以外の法律に定められた事業者、つまりほとんどの事業者の方がこちらに該当します。

② 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
→こちらも、衛生管理方法について必要事項を定めて、守っていく必要があるという内容です。

そして、違反した場合の罰則規定に関する条文が、食品衛生法第六十条です。

第六十条 都道府県知事は、営業者が（第六条～第五十三条第一項の）規定に違反した場合、第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合、第五十五条第二項第一号若しくは第三号に該当するに至つた場合又は同条第三項の規定による条件に違反した場合においては、同条第一項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

→規定や条件に違反した場合、営業許可の取消、営業停止になる可能性がある旨の条文です。

まとめ

- ①食品衛生法はすべての食品等事業者に対しての法律なので、
原則すべての食品等事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務付けられた
- ②改正食品衛生法の規定や条件に反した場合は、
営業許可の取り消しまたは営業停止処分になる可能性がある

HACCP とは何か

そもそも HACCP ってどういうもの？

ここからは HACCP（ハサップ）についての説明を行っていきます。

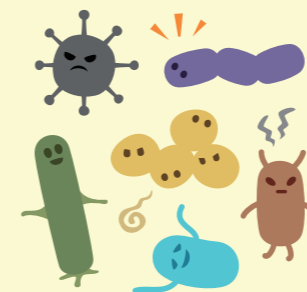
HACCP とは、世界保健機関（WHO）と、国際連合食糧農業機関（FAO）の合同機関であるコーデックス委員会から発表された、衛生管理基準です。欧米や先進国の間で、義務化が進んでいます。簡単にまとめると、**世界で導入が進んでいる衛生管理基準である**、という事です。

具体的な内容

まずは HACCP という語句の解説から行います。略語なので、それぞれの言葉の意味は以下です。



Hazard Analysis 危害要因の分析



食品等の製造過程で、「どんな危険があるか」を考えることです。例えば、製造工程において細菌の発生や異物が混入してしまうなどが考えられます。その中で最もリスクがあり、危険をもたらす要因を考えていく事です。

Critical Control Point 重要管理点



決定した危害要因について、特に重点的に管理すべき工程のことを指します。例えば食中毒の発生（HA）を防ぐために、調理する過程での食品の温度管理等が挙げられます（殺菌処理・加熱・冷却など）。予防する上で、最も重要な対策は何かを決めます。

まとめると、**重大な危害が発生するおそれがある要因を洗い出し、対処法を考える**ということが出来ます。

改正衛生食品法とは

HACCP とは何か

営業許可業種について

施設基準の変更

自動水栓について

質問・お問い合わせ

改正衛生食品法とは

HACCP とは何か

営業許可業種について

施設基準の変更

自動水栓について

質問・お問い合わせ

HACCP に沿った衛生管理方法について

HACCP に沿った衛生管理が義務付けられた事によって食品等事業者は、新しい衛生管理計画を作成する必要があります。
HACCP に沿った具体的な衛生計画の作成は、「一般衛生管理」と、「重要管理」の2つのポイントに基づき、それぞれ作成しましょう。

一般衛生管理・・・どの食品に対しても行う、共通の衛生管理のこと

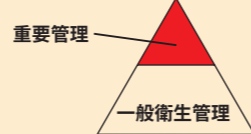
食材の保存管理や、作業環境を清潔に保つこと、手洗いを徹底するなど、基礎的な衛生管理のことです。
安全な食品を作るための、調理環境を整える事と覚えてもらっても良いと思います。

SAMPLE

工程	工程名	対応の流れ
①	食材の受け入れ時	・納入時にしっかり確認 ・見た目、匂い、包装、表示を確認 ・状態が悪いものは返品、交換
②	庫内の温度確認	・始業前に温度計をチェック ・異常があった場合、温度調整
③	作業前の手洗い	・厨房に入る前に、手洗いをしっかり行う
④	従業員の検温	・手洗い後、検温機でチェック

POINT

一般衛生管理は、全体の衛生管理の前工程を担当する部分です。衛生管理の基本となる部分なので、まずはしっかりと項目を洗い出しましょう。



重要管理・・・食品の調理方法にあわせて行うべき管理事項

飲食店などでは、メニューによって異なりますが、調理→提供までの工程におけるメニューの温度管理などのことです。
この重要管理こそが、HACCP に沿った衛生管理の根幹です。危害要因を取り除くための対処法をここで決定します。
加熱 / 非加熱など、調理方法によってグループ分けを行い、それぞれのグループに応じた管理方法を具体的に決めます。

SAMPLE

グループ	提供方法	メニュー	具体的なチェック方法
非加熱	そのまま提供	納豆	・冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
加熱	熱い状態で提供	卵焼き	・加熱する時間や温度設定、焼き目などの見た目
加熱	高温で保管したものを提供	味噌汁	・触感や見た目に違和感がないか
加熱+冷却	加熱後、冷却した物を提供	ポテトサラダ	・製造後すぐに冷蔵庫にて冷却、注文後すぐに提供

POINT 衛生管理を見える化しよう

衛生管理を実施していく上で、管理を見える化していくことが大切です。管理をするポイントが明確になると、こんなメリットもあります。

- ・クレームや事故の予防、原因究明に役立つ
- ・お客様や保健所に対して、衛生管理をしっかりと行っていることをアピールできる
- ・業務の効率化、改善点が見えてくる

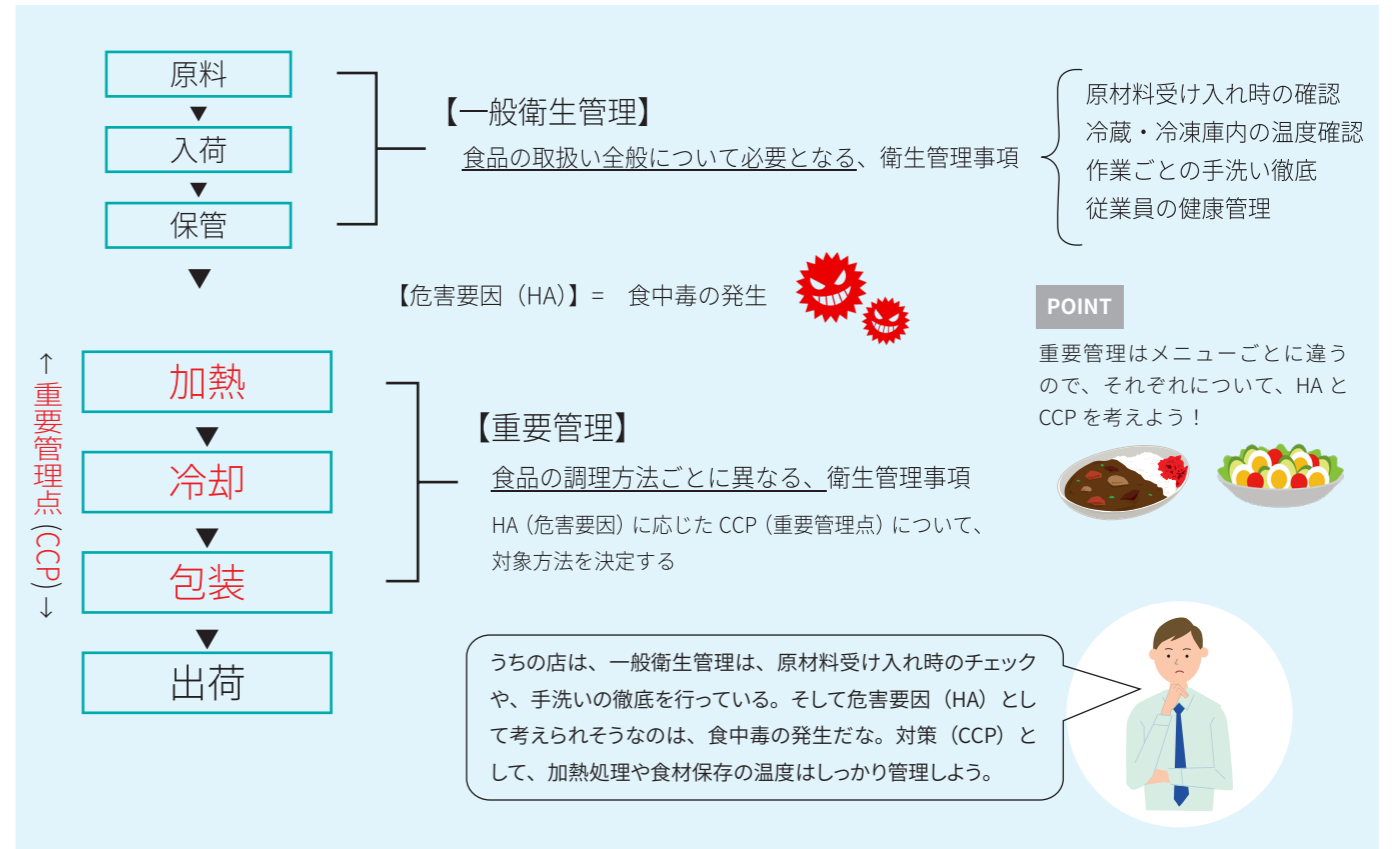
特にクレームの予防や原因究明は重要なので、普段から見える化を意識して取り組みましょう。

整理してみると、意外な課題が見えてきた！



例 HACCP に沿った衛生管理を考えてみよう【ファミリーレストラン A の場合】

ここでは、HACCP に沿った衛生管理の進め方を、喫茶店オーナー A さんのケースで考えてみましょう。
A さんのお店は個人経営の飲食店で、サラダやハンバーグなど、メニューが豊富です。



事業者規模別の基準

HACCP に沿った衛生管理が原則としてすべての食品等事業者が対象となっている、という点は改正食品衛生法の条文で触れたとおりです。また、業種や事業規模などで大規模事業者と小規模事業者に分けられており、適用される基準が異なります (4P 参照)。ここまでご紹介してきた事例は小規模事業者のもので、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理方法」です。
下図どちらかの基準での衛生管理が求められます。



HACCP に沿った衛生管理計画の策定

衛生管理方法の実施方法

ここでは、衛生管理計画の具体的な作成方法をご紹介します。保健所への営業許可更新の際は、一般衛生管理計画表、重要管理計画表、一般衛生管理の実施記録表、重要管理の実施記録表の4枚の紙が必要になります。

① 業界団体の手引書を入手

厚生労働省のHPから⁴、あなたの所属する業界団体の冊子を手入手する。

② 一般衛生管理計画と重要管理計画の決定

手引書を参考にしながら、まず一般衛生管理についての項目を洗い出して決定する。また危害要因(HA)とそれに対応する重要管理点(CCP)を考え、重要管理を決定する。

③ 一般衛生管理・重要管理の実施記録表の作成

手引書や自治体のHPを参考に、実施記録表を作成する(以下作例)。

SAMPLE 一般衛生管理計画表		
工程	工程名	対応の流れ
①	食材の受け入れ時	・納入時にしっかり確認 ・見た目、匂い、包装、表示を確認 ・状態が悪いものは返品、交換
②	庫内の温度確認	・始業前に温度計をチェック ・異常があった場合、温度調整
③	作業前の手洗い	・厨房に入る前に、手洗いをしっかり行う

SAMPLE 重要管理計画表			
グループ	提供方法	メニュー	具体的なチェック方法
非加熱	そのまま提供	納豆	・冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
加熱	熱い状態で提供	ハンバーグ	・加熱する時間や温度設定、焼き目などの見た目
加熱	高温で保管したものを提供	ライス	・触感や見た目に違和感がないか
加熱+冷却	加熱後、冷却した物を提供	ポテトサラダ	・製造後すぐに冷蔵庫にて冷却、注文後すぐに提供

2022年3月 一般衛生管理の実施記録

* 図の衛生管理計画表と実施表はサンプルです。

日	原材料入荷確認	冷蔵・冷凍庫の温度確認(℃)	交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理など	手洗いの励行	チェック者	特記事項	確認
1	良/否	3/-15	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	田中	厨房内に入る前に手を洗うことを改めて通知	山田
2	良/否	4/-15	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	田中		山田

2022年3月 重要管理の実施記録

日	非加熱のもの	加熱するもの	加熱後、冷却するもの	加熱後、高温で保管するもの	加熱後冷却し、再加熱するもの	チェック者	特記事項	確認
	メニュー 生サラダ	ハンバーグ	ポテトサラダ	ライス	スープ	田中		山田
1	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	田中		山田
2	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	田中		山田

④ 結果の記録と振り返り



①～③で作成した表をしっかりと活用し、記録と振り返りを行おう。

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

食品衛生法改正のもう一つの目玉

今回の法改正のもうひとつのポイントとして、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設があります。食中毒等の衛生リスクや、営業形態の変化を把握し、対応できるように改正されました。また、これに伴い、営業施設基準の変更になりました。

営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

営業許可業種の見直し

食中毒等の衛生リスクや、営業形態の変化を勘案し、営業許可制度の見直し(34業種→32業種)が行われました。これにより、これまで不要だった業種の一部に、新たに営業許可の取得が義務付けられることとなります。

営業許可業種の見直し

今までの営業許可業種が再編されると同時に、食中毒等のリスクが低いと考えられる一部の業種は、営業許可制度から、営業届け出制度へ変更になりました。営業届け出は、HACCPに沿った衛生管理の実施を行政がその施設について把握し、指導していく必要があるため、新設されたと考えられています。以下の表は、それぞれ許可・届出・届け出不要の業種の例です。

要許可業種	要届出業種(新設)	届出不要業種
飲食店営業	農産保存食料品製造業	食品・添加物の輸入業
食肉販売業(未包装品)	菓子種製造業	食品・添加物の運搬業、貯蔵業(食品の冷凍・冷蔵業を除く)
乳処理業	粉末食品製造業	常温で長期間保存可能な包装された、食品・添加物の販売業
水産製品製造業(新編入)	集団給食施設	合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
漬物製造業(新編入)	菓子種製造業	器具・容器包装の輸入又は販売業

経過措置期間について

再編された新許可業種・届出業種は、令和3年6月1日からの適用で、以下の経過措置が設けられています。

改正前	改正後	経過措置	手続き
許可業種	許可業種	営業許可の期限満了まで	期限満了までに保健所にて手続きが必要
	届出業種	届出済として取扱い	手続き不要
許可業種以外	許可業種	令和6年5月末まで(3年間)	経過措置期間中に保健所にて許可手続きが必要
	届出業種	令和3年11月末まで(半年)経過措置	経過措置期間中に保健所にて届け出が必要
	届出対象でない業種	届出不要	不要

施設基準の変更

施設基準の見直し

改正衛生食品法では、営業施設の基準も変更になっています。改正衛生食品法の54条がそれを定めています。

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

そして、改正食品衛生法の基準を定めている施行規則では、下記のように定められています。

○改正食品衛生法施行規則

第66条の7 法第54条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び同条第6号（注）の営業を除く。）に共通する事項については別表第19、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第20、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業の基準にあつては、別表第19及び別表第20の基準に加え、別表第21のとおりとする。

別表19～1条の内容を受け、各都道府県が、条例を作成しています。条例の中身は各都道府県で異なりますが、施設基準には、全ての事業者が対象となる「共通基準」と、取り扱う食品の種類や業種、営業形態等により異なる「営業別基準」の2種類があり、許可を受ける施設は、「共通基準」と申請する許可業種における「営業別基準」のそれぞれを満たしていなければなりません。

参考

新たな「営業の許可制度」について

* 東京都 HP 中資料より引用⁷

営業施設の許可を得るためには、**施設基準を満たす必要があります。**
今改正で許可業種の見直しに合わせて、**施設基準も改正されました。**

- ・営業許可の対象となっている業種を営もうとする方は、その場所を管轄する保健所長の許可を受けなければなりません。
- ・許可を得るには、**施設が施設基準を満たす必要があります。**
- ・新しい施設基準の構成は以下のようになっています。

食品衛生法施行条例 別表第2

第1 各営業に共通する基準

- (一部抜粋)**
- ・従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、**洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造**であること。
 - ・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

第2 営業ごとの特定基準

- (一部抜粋)**
- ・菓子製造業
原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
 - ・水産製品製造業
生食用鮮魚類を取り扱う場合は、生食用鮮魚類の処理をする専用の器具を備えること。

第3 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準

- (一部抜粋)**
- ・生食用食肉の加工又は調理をする施設
生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - ・ふぐを処理する施設
除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。

POINT

共通基準

すべての業種に共通している設備等の基準。
この資料では、手洗い用の蛇口と、冷蔵（凍）庫が指定されている

POINT

営業別基準

取り扱う食品や、営業業種、営業形態で異なる個別の基準。この資料では、菓子製造業は、包装や保管場所についての指定を受けている。

共通基準の中で対策が必要なもの

共通基準は全業種で共通なので、この本を取って頂いている方の多くの方に関係してくる内容です。ここでは特に多数の自治体のHPで記載されている**対策が必要な設備について**説明します。それは、**厨房内や作業場内の手洗い設備**に関してです。手洗い後に、再びハンドル等に触れずに止水できるものへの変更が推奨されています。都道府県毎の条例なので条文の記載は異なりますが、内容はほぼ同じです。以下に例として、大阪府の食品衛生法施行条例の内容を参照します。

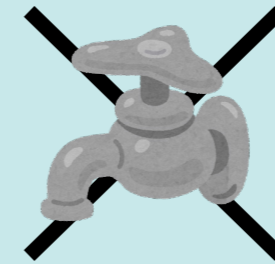
大阪府食品衛生法施行条例 別表第一

一 共通基準 三 施設の構造及び設備

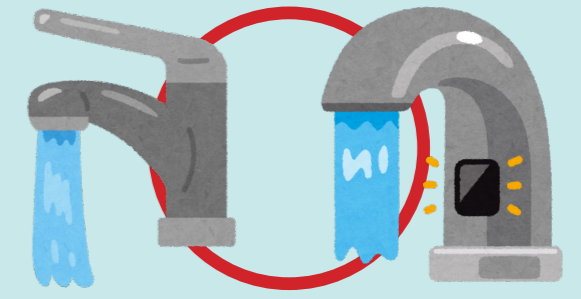
チ. 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。

なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること



手洗い後、止水する為にハンドルを再度締める必要がある



ハンドルを手で絞める必要がないので、レバー式や自動式であれば、再汚染が防止できる

参考

吹田市 HP より引用

食品衛生法改正による営業許可業種の再編について（令和3年6月1日施行）

食品衛生法改正により、食中毒等のリスク、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえて、営業許可業種が見直されました。令和3年6月1日から、食品等の営業許可が34業種から32業種に再編されます。また、一部の営業許可業種では取り扱う食品の範囲が拡大されます。

営業許可対象外となる業種の営業者は、一部の業種を除き、営業届出が必要となります。営業届出に関する詳細については、次のホームページをご覧ください。

吹田市衛生管理課ホームページ「[営業届出制度の趣旨について](#)」

令和3年6月1日以降の施設基準について

令和3年6月1日以降に営業許可を取得する場合は、同日付で改正される施設基準を満たした上で、保健所に営業許可申請をしてください。

令和3年6月1日以降の施設基準（大阪府食品衛生法施行条例 別表第1）（PDFファイル：870KB）

なお、令和3年6月1日以降に、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）附則第1条第3号の施行期（以下「旧法」という。）に基づく営業許可の有効期限満了の際に、引き続き同じ営業を行う場合の営業許可申請の手数料については、更新手数料が適用されます。

施設基準の主な変更点は、調理従事者の手指を洗浄消毒するための調理場内の流水式手洗い設備の水栓が「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」であることなどです。

(例) 肘等で水栓を操作できる構造

(例) センサーによる自動水栓



静岡市 HP より引用

許可施設の設備基準変更について

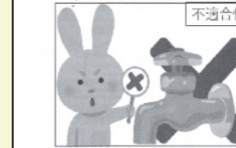
法改正に伴って、許可施設の設備基準の一部変更されます。詳しくは保健所に問い合わせてください。

施設基準変更の例

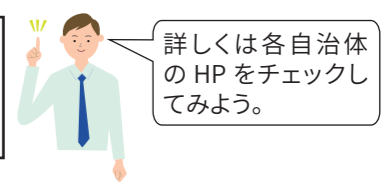
- | | |
|---|--|
| 簡易な飲食店営業
(そのままの状態での盛り付け、
半製品の加熱等簡易な調理のみ
を行う営業)での基準緩和 | <ul style="list-style-type: none"> ・床、壁面の材質に不浸透性材料以外の材料を使用可 ・床面の排水設備の省略可 ・冷蔵冷凍庫の施設外への設置可 ・区画の省略可 |
|---|--|

手洗い設備の構造 (いずれも衛生上支障がないと認められる場合) 洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造(レバー、足踏み、自動水栓など)

【代表的な変更点】厨房内の手洗い設備（洗浄消毒装置付きのもの）は、「**洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造**」が必須に。
↓具体的には、レバー式、足踏みペダル、センサー等によって、**手指で触れることなく開閉**できる水栓を指します。



各都道府県の条例に基づき、市町村がHPに施設基準を公開しているところが多いです。また、各保健所によって、水栓はプッシュ式や足踏み式でもOKとするなど、多少なりとも差異があるかと思えます。詳しくは、HPや保険所をチェックしましょう。





後付け自動水栓で、清潔に手洗いでできる空間を



感染予防

確実に節水

省施工・低コスト



取り付け手順

POINT 後付け式なので、設備の撤去が必要なく、省施工です。

品番：SS1V



1. 水栓のハンドルをスパナ等で取り外す
2. アダプターをねじ込む
3. センサー本体を被せて締め付け
4. 電池を装着し、完成

設置イメージ



Before 手動式の手洗いのパイプ水栓



After パイプを交換して、自動水栓化！

後付け可能な水栓のラインナップ



立水栓 後付け用
ハンドルを外して後付け。
品番：SS1V

下向きパイプ水栓 後付け用
パイプを外して後付け。
品番：SS3R-HS

上向きパイプ水栓 後付け用
パイプを外して後付け。
品番：SS3R-HU

回転吐水横水栓 後付け用
パイプを外して後付け。
品番：SS3R-HH

COLUMN 後付けできなさそう？

上記の水栓以外が現場についている場合、後付け可能かどうかの選定が必要になります。その際は、ミナミサワのHPの製品選定フォームにて写真をアップロードして頂くと、専任スタッフから回答をさせていただきます。

こちらから！



ユーザー様の声



飲食店オーナー様

今回のお店の営業許可更新から、従業員用の手洗いの対策として自動水栓にすることに。できる限りお客様の不安を取り除けるお店作りをしていきたいと思えます。

お役立ち情報 各都道府県の動き

POINT

実施のタイミングなどにもよりますが、自治体の中には、非接触設備の導入に関して補助金を出すところもあります。ウイルス感染やクラスターなどを防ぐための施策として打ち出しており、対象品として空調機器や、**昨今では自動水栓なども対象になっている事が多いです**（右図参照）。また、都道府県それぞれの感染対策の認証制度の中に、**加点項目として非接触設備が盛り込まれるところも見逃せません。**

新潟県 HP 中資料より引用

新潟県 感染症対策認証店舗 設備導入支援事業補助金

申請受付期間：令和4年1月6日(木)～令和4年3月31日(木)

補助率 50% (上限5万円)

対象設備：自動水栓、手洗剤付自動水栓、非接触型自動水栓、非接触型自動水栓付手洗い機、非接触型自動水栓付手洗い機付手洗い機

申請受付期間：令和4年1月6日(木)～令和4年3月31日(木)

補助率 50% (上限5万円)

対象設備：自動水栓、手洗剤付自動水栓、非接触型自動水栓、非接触型自動水栓付手洗い機、非接触型自動水栓付手洗い機付手洗い機

愛知県 HP 中資料より引用

愛知県 飲食店感染防止対策50項目

基本項目(42項目)：1. 利用者への周知事項(8項目)、2. 店舗環境・接客サービス(5項目)、3. 店舗・設備の衛生管理(6項目)、4. 感染防止対策責任者の遵守事項(13項目)、5. 条件付き項目(全10項目)

プラス項目(8項目)：1. 自動水栓、2. 手洗剤付自動水栓、3. 非接触型自動水栓、4. 非接触型自動水栓付手洗い機、5. 非接触型自動水栓付手洗い機付手洗い機

改正衛生食品法とは

HACCPとは何か

営業許可業種について

施設基準の変更

自動水栓について

質問・お問い合わせ

改正衛生食品法とは

HACCPとは何か

営業許可業種について

施設基準の変更

自動水栓について

質問・お問い合わせ

Q&A

Q 大規模事業者と小規模事業者の違いは？

大規模事業者とは、一施設当たりの従業員数が50人より多いorと畜場/食鳥処理場の事業を営んでいる食品等事業者の事です。小規模事業者はそれ以外の業種または規模で営業をしている事業者の方で、多くの事業者の方は、小規模事業者に当てはまります。

Q 衛生には気を付けているけど、HACCPに沿った衛生管理のメリットは？

これまでお店で7Sや一般衛生管理を行って来られたと思います。HACCPに沿った衛生管理方法は、工程別に管理を分けることで、事故やクレームの原因が分かりやすくなります。両方行って頂く事で、オペレーション場の課題や問題が見えてくることにメリットがあります。

Q HACCPに沿った衛生管理の導入が遅れたら罰則はありますか？

現時点で、衛生管理を導入しないことで公的機関から行政罰が課されるという事はありません。しかし許可業種においては、お店や施設の営業許可の更新や新規開店を行う場合に、新しい基準での衛生管理が許可要件になるため、結果として営業に支障が出ることとなります。

Q HACCPの相談窓口はどこ？

HACCPについては、所轄の保健所にお問い合わせください。まずは各自治体で案内の手引き等が用意されていると思いますので、HPから取得して読んでみるのも良いかと思えます。

Q HACCP対応品と表示されている製品は必要ですか？

HACCP対応品がなければ、HACCPの導入ができない、ということはありません。”HACCP対応品”と記載がある製品は、新しい衛生管理を行う上でお店や施設のそれぞれの状況に応じて活用できれば良い、という認識で良いかと思います。

Q 必ず自動水栓が必要な？

必ず必要というわけではありません。大切なのは、”手指等の再汚染を防げる構造”を有していることなので、ハンドルを取り替えてレバー式にしたり、プッシュ式のものに交換するのも良いと思います。その上で、感染リスクや節水性を考えた時のオプションとして、ご提案をしています。

あとがき

改正衛生食品法が施行され、更に多くの方からご相談をお受けする中で、今回このような冊子を作成することとなりました。今回の法改正は、2003年以来、15年ぶりのものになります。既に施行されていますので、営業許可の更新が来ていない事業者様や、今現在知らない、取り組んでいないという事業者様はこの冊子入門として、概要だけでも知って頂けますと幸いです。

後注

- 1 厚生労働省：「食品衛生法の改正について」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/haccp/index.html)
- 2 厚生労働省：「食品衛生法の改正について」(https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000345948.pdf)
- 3 厚生労働省：「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要」(https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000345946.pdf)
- 4 厚生労働省：「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)
- 5 厚生労働省：「営業規制（営業許可、営業届出）に関する情報」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/kigu/index_00010.html)
- 6 厚生労働省：「施設基準の開設はこちらをご覧ください。」(https://www.mhlw.go.jp/content/000772318.pdf)
- 7 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課「食品関係営業車の方へ」(https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/law/files/kyoka_leaflet.pdf)
- 8 吹田市：「食品衛生法改正による営業許可業種の再編について（令和3年6月1日施行）」(https://www.city.suita.osaka.jp/home/soshiki/div-kenkoiryo/eiseikanri/shokuhin/kyokasaihen.html?media=pc)
- 9 静岡市：「【重要】食品衛生法改正に伴う営業許可等の見直しについて」(https://www.city.shizuoka.lg.jp/627_000157.html)
- 10 新潟県：「感染症対策認証店舗設備導入支援事業」(https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/sangyoseisaku/ninsyoushien.html)
- 11 愛知県：「あいスタ認証ご案内チラシ」(https://newaista-ninsho.jp/pdf/flyer.pdf?210705)

免責事項

この冊子は、改正衛生食品法の事項について、情報提供を目的としています。従って提供する情報の正確性および有用性について、弊社の製造する製品についての情報を除き、何ら保証するものではありません。掲載情報のご利用の結果、ご利用者が何らかのトラブル、被害、損失、損害等が発生したとしても、当社は一切責任を負うものではありませんので、その点ご了承ください。

お問い合わせ先

株式会社ミナミサワ



[本社]
〒381-0044 長野県長野市中越 1-2-22
☎ 026-263-3100 📠 026-263-8700
🌐 https://minamisawa.co.jp
✉ info@minamisawa.co.jp
🕒 9:00~17:00



[関東営業所]
〒279-0012 千葉県浦安市入船 4-6-12
☎ 047-321-4051 📠 047-321-4052
🕒 9:00~17:00



[関西営業所]
〒562-0001 大阪府箕面市箕面 6-7-53
☎ 072-736-9852 📠 072-736-9853
🕒 9:00~17:00

[ミナミサワの取り組み]

環境への負荷や導入コストを低く抑えられる
「後付け」にこだわったものづくり

安心してお任せください

ミナミサワの取り組み

当社は、長野県創業の自動水栓メーカーとして、パブリックの手洗いを自動水栓化していく活動を行っており、全国の学校を中心として、自動水栓をご採用いただいております。



導入したい
74%

現在、非接触型の自動水栓を導入検討している自治体や学校、工場、事務所が増えています。

非接触型の自動水栓を導入検討している自治体
※学校のトイレ研究会調べ



お問い合わせ・ご相談は下記へご連絡ください。