

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（1） （定期点検）

1 制度の概要

- 食品等事業者は自らの責任において、販売等する食品等の安全性の確保に努める必要がある。
- 平成30年の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理を原則、全ての営業者に義務づけた。
- 営業者は、厚生労働省が定める基準に基づき、衛生管理計画を作成し、衛生管理を実施する。
- 厚生労働省が定める基準は、以下の2つ
 - 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こと（一般衛生管理）
 - 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に関すること（HACCPに沿った衛生管理）
- 一般的な衛生管理に関する基準は、HACCPを効果的に機能させるために必要なものであり、次の14項目について規定している。

1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれがない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（2） （定期点検）

○（参考）HACCP（ハサップ）について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（3） （定期点検）

○ 営業者の役割と行政の役割

営業者が実施すること

- ◆ 「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。
- ◆ 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。
- ◆ 衛生管理の**実施状況を記録し、保存**する。
- ◆ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

行政（都道府県等）が実施すること

- ◆ 以下に関する**監視、指導、助言**
 - ✓ 営業者が適切に衛生管理計画等を作成しているか。
 - ✓ 営業者が自身の衛生管理計画等に沿って適切に衛生管理を実施しているか。
 - ✓ 営業者が適切に記録し、保存しているか。
 - ✓ 営業者が適切に衛生管理計画等を検証しているか。

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（4） （定期点検）

2 規制趣旨・背景

一般衛生管理の基準に規定する定期点検の内容（食品衛生法施行規則 別表第17 3の二）

3 設備等の衛生管理

二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

- ・ 一般衛生管理に関する基準のうち「設備等の衛生管理」に含まれる項目。
- ・ 営業者が行う設備等の定期点検で、温度計などの計器類等が適切に機能しているか確認するための点検（校正等）。

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（5） （定期点検）

○ 食品の製造・加工・調理等における衛生管理の一例（加熱工程の場合）

	日常的な衛生管理	定期的な点検（温度計の校正）																																																			
大規模製造施設		<ul style="list-style-type: none"> 計器類等のメーカーによる定期点検 																																																			
一般飲食店等	<table border="1" data-bbox="689 1037 1176 1372"> <thead> <tr> <th colspan="2">20xx年 4月</th> <th colspan="4">重要管理の実施記録（記載例）</th> <th rowspan="2">日次チェック</th> <th rowspan="2">特記事項</th> <th rowspan="2">確認者</th> </tr> <tr> <th>計器類等の点検実施日時</th> <th>計器類等の点検実施場所</th> <th>計器類等の点検実施内容</th> <th>計器類等の点検結果</th> <th>計器類等の点検結果</th> <th>計器類等の点検結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>メニュー1</td> <td>調理・冷蔵</td> <td>デジタル温度計、食品用温度計、調理機</td> <td>調理機、ライス</td> <td>カレー、スープ</td> <td>ポトフ、サラダ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> </tr> </tbody> </table>	20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）				日次チェック	特記事項	確認者	計器類等の点検実施日時	計器類等の点検実施場所	計器類等の点検実施内容	計器類等の点検結果	計器類等の点検結果	計器類等の点検結果	メニュー1	調理・冷蔵	デジタル温度計、食品用温度計、調理機	調理機、ライス	カレー、スープ	ポトフ、サラダ				10	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	20	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	30	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	<ul style="list-style-type: none"> 営業者自身による点検 <ul style="list-style-type: none"> * 3本以上お温度計で表示温度を確認し、全ての温度計で同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とする。 * 沸騰した電気ケトルの注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認する。砕いた氷の中に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認する。全ての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とする。 <p>(注意) やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 計器類等のメーカーによる定期点検
20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）				日次チェック	特記事項				確認者																																										
計器類等の点検実施日時	計器類等の点検実施場所	計器類等の点検実施内容	計器類等の点検結果	計器類等の点検結果	計器類等の点検結果																																																
メニュー1	調理・冷蔵	デジタル温度計、食品用温度計、調理機	調理機、ライス	カレー、スープ	ポトフ、サラダ																																																
10	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎																																													
20	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎																																													
30	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎																																													

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく衛生管理の基準（6） （定期点検）

3 現状のPhase

点検項目及び点検頻度については、営業者が使用する設備、その製造者が作成する指示書等に依存しており、食品衛生法で特定の項目や頻度を定めていない。連続自動測定装置等のデジタルツールにより当該点検を適切に実施できるのであれば、基準は満たしている。



Phase 1ではあるものの、既にPhase 2の
考え方は導入されている

4 Phaseを進めるための課題と対応策

食品衛生法第51条第1項の規定に基づく定期点検については、既にPhase 2の考え方は導入されていることから、後は技術的な（校正（計器類の精度や機能の確認）に係るデジタル技術の）発展に依拠する。

5 めざすPhase

定期点検の不備により、飲食に起因する衛生上の危害が発生すれば、国民生活に重大な影響を与えること、また、我が国の食品等事業者の大宗は小規模事業者であることから、最低限の基準を定めた当該定期点検規定の撤廃は困難である。しかし、デジタル技術の導入により、必要な点検を実施できる者については、現状の規定に合致している旨を明示することは可能。

参考条文（1）

○ 食品衛生法

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- ② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

参考条文（2）

○ 食品衛生法

第51条 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業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2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第54条及び第57条第1項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）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。

- 1 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こと。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な適正に製造を管理するための取組に関すること。

○ 食品衛生法施行規則

第66条の2 法第51条第1項第1号（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第17のとおりとする。

別表17

3 設備等の衛生管理

- 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。