

2食生第508号
令和3年(2021年)3月19日

一般社団法人長野県食品衛生協会理事長 様

長野県健康福祉部長

営業者が行う自主検査の考え方について（通知）

日ごろから、健康福祉行政に御理解と御協力をいただき感謝いたします。

令和2年11月26日付け2食協第64号「HACCPの考え方を取り入れた自主的衛生管理について（依頼）」で連絡のありましたこのことについて、営業者等の自主検査（「食品等の検査」及び「検便」）についての考え方を整理し、適切な運用をするよう保健福祉事務所長あてに別添写しのとおり通知しましたので、御承知おきください。

また、「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生自主的検査の指針」の内容について確認したところ、有効に利活用が可能と考えられますので、会員等に広く周知していただき、食品衛生の普及向上に努めていただくようお願いいたします。

長野県健康福祉部 食品・生活衛生課
（課長）吉田徹也 （担当）福井秀樹
電 話 026-235-7155（直）（内2661）
F a x 026-232-7288
電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp

写

2食生第508号
令和3年(2021年)3月19日

保健福祉事務所長 様
(保健所扱い)

健康福祉部長

営業者が行う自主検査の考え方について (通知)

食品衛生法(昭和22年法律第233号)の一部改正により、営業者は公衆衛生上必要な措置(一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理)を求められることになり、また、営業者は自ら「衛生管理計画」を作成することになりました(令和2年6月1日施行後1年間の経過措置)。

これまで、本県においては食品衛生法施行条例(平成11年条例第51号)に基づいて「定期検査」及び「検便」等が規定されていたところですが、食品衛生法改正に伴い食品衛生法施行条例が改正されます。

今般、一般社団法人長野県食品衛生協会において「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生自主検査の指針(以下「指針」という。)」を策定し、当該指針の普及について依頼がありました。本指針の内容について当課で確認したところ、特に食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第34条の2に規定する小規模な営業者等が作成した「衛生管理計画」等の効果を見直すための助言等の際に、有効に利活用可能と考えられました。

つきましては、令和3年6月1日以降における営業者等の自主検査(「食品等の検査」及び「検便」)についての考え方を下記のとおり整理しましたので、適切な運用について御配慮をお願いします。

記

1 自主検査の根拠及び考え方について

(1) 食品等の検査について

ア 根拠

食品衛生法施行規則(昭和23年省令第23号)第66条の2第3項第4号において「衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。」と規定

イ 考え方

食品等の検査は、衛生管理計画及び手順書の効果を検証するための科学的根拠として位置付ける。

(2) 検便について

ア 根拠

食品衛生法施行規則第66条の2第1項に規定する別表第17中7イにおいて「食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。」と規定

イ 考え方

検便は、主にサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等の病原微生物に不顕性感染している食品等取扱者を発見するなど、食品衛生上の危害発生防止に必要な健康状態の把握を目的として行う健康診断の一つとして位置付ける。

2 指針の利活用の方法

特に、小規模な営業者等の作成した衛生管理計画及び手順書の効果を検証する際に、当該営業者等からの求めに応じて、適当な検査項目等を選択する際の目安として指針を参考に助言すること。

3 その他

- (1) 平成16年（2004年）8月10日付け16食環第282号衛生部長通知「飲食店営業施設における自主検査について」は、令和3年5月31日をもって廃止する。
- (2) 別紙に営業者が行う自主検査の考え方の比較について示した。
- (3) 本通知の条項番号については、令和3年6月1日以降のものであることに留意のこと。

長野県健康福祉部 食品・生活衛生課 (課長) 吉田徹也 (担当) 福井秀樹 電 話 026-235-7155 (直) (内2661) F a x 026-232-7288 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
--

営業者が行う自主検査の考え方の比較について

(別紙)

	令和3年5月31日まで		令和3年6月1日以降
食品等の検査	<p>食品衛生法施行条例</p> <p>第3条関係</p> <ul style="list-style-type: none"> 別表第1の10(7)(検証) 「製品の危害分析・重要管理方式による食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度でその方式の検証を行うこと。」 別表第2の第1の7(定期検査) 「製造、加工又は調理をした製品は、知事が別に定めるところにより定期的に検査を行い、その結果の記録1年間保存すること。」 食品衛生法施行条例の施行に伴う基準の運用について(衛生部長通知) 別表3 		<p>食品衛生法施行規則</p> <p>第66条の2 第3項第4号 「衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。」</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>食品等の検査は、衛生管理計画及び手順書の効果を検証するための科学的根拠として位置付ける。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>「指針」を参考に、特に小規模営業者等に対して助言</p>
検便	<p>食品衛生法施行条例</p> <p>第3条関係</p> <ul style="list-style-type: none"> 別表第1の第2の2(検便) 「食品取扱者は、6月以内ごとに1回検便を受けること」と規定 別表第2の第2(検便)食品取扱者等の衛生管理 「別表第1の第2に定める基準によること。(食品取扱者は、6月以内ごとに1回検便を受けること)」 		<p>食品衛生法施行規則</p> <p>第66条の2 第1項に規定する別表第17の7イ 「食品又は添加物を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)の健康診断は、食品衛生上の危害の発生に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。」</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>検便は、主にサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等の病原微生物に不顕性感染している食品等取扱者を発見するなど、食品衛生上の危害発生防止に必要な健康状態の把握を目的として行う健康診断の一つとして位置付ける。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>「指針」を参考に、特に小規模営業者等に対して助言</p>