

食品衛生法関連法規

食品衛生法

食品表示法

千葉県食品衛生法施行条例

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

食品衛生監視班

食品衛生法に基づく許可・届出

許可制度及び届出制度

要許可業種

- 製造業、調理業、加工を伴う販売業 等
- 32業種
- 施設基準あり、保健所の許可が必要

要届出業種

- 温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業 等
- 施設基準なし、保健所へ届出が必要

許可届出対象外

- 常温で保存可能な包装食品のみの販売 等 (農林水産物の採取業を含む)
- 手続き不要

HACCP制度化

HACCPに基づく衛生管理

大規模事業者
と畜場、食鳥処理場 等

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

小規模事業者
当該店舗での小売販売のみ 等

制度化の対象外

制度化の対象

事業者の
規模等を考慮

食品営業許可（32業種）

分類	業種
調理業	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業 ・調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造業・アイスクリーム類製造業・乳製品製造業 ・清涼飲料水製造業・食肉製品製造業・水産製品製造業・冰雪製造業 ・液卵製造業・食用油脂製造業・みそ又はしょうゆ製造業・酒類製造業 ・豆腐製造業・納豆製造業・麺類製造業・そうざい製造業 ・複合型そうざい製造業・冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業 ・漬物製造業・密封包装食品製造業・食品の小分け業・添加物製造業
処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・集乳業・乳処理業・特別牛乳搾取処理業・食肉処理業 ・食品の放射線照射業
販売業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉販売業*・魚介類販売業*・魚介類競り売り営業

※包装品の販売のみの場合を除く

食肉処理業

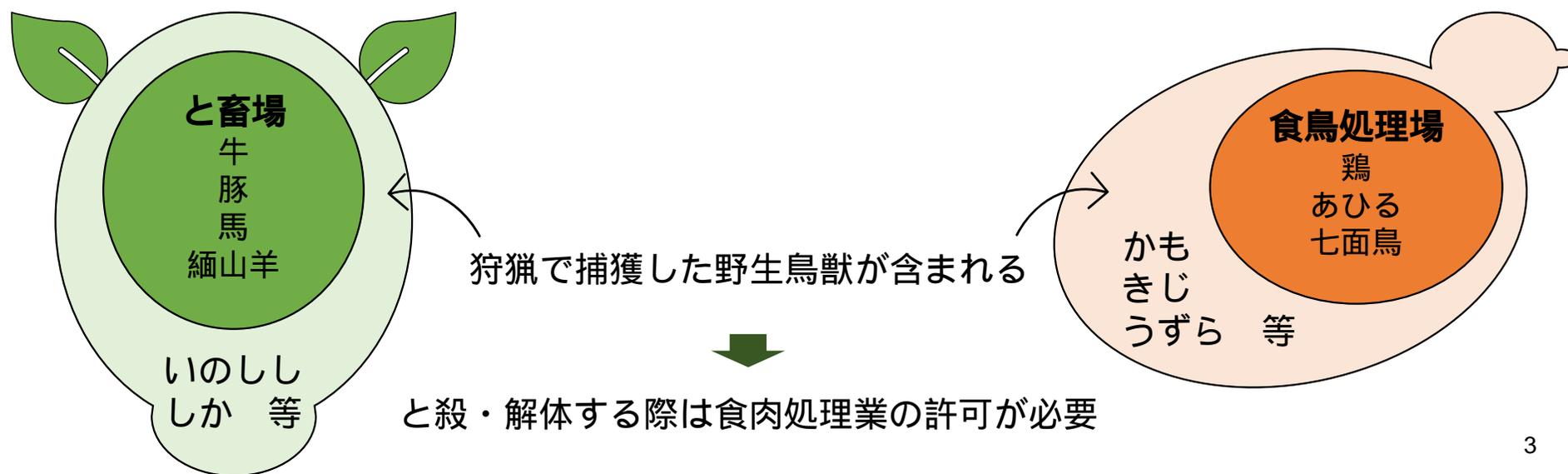
食用に供する目的で

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1号に規定する食鳥以外の鳥

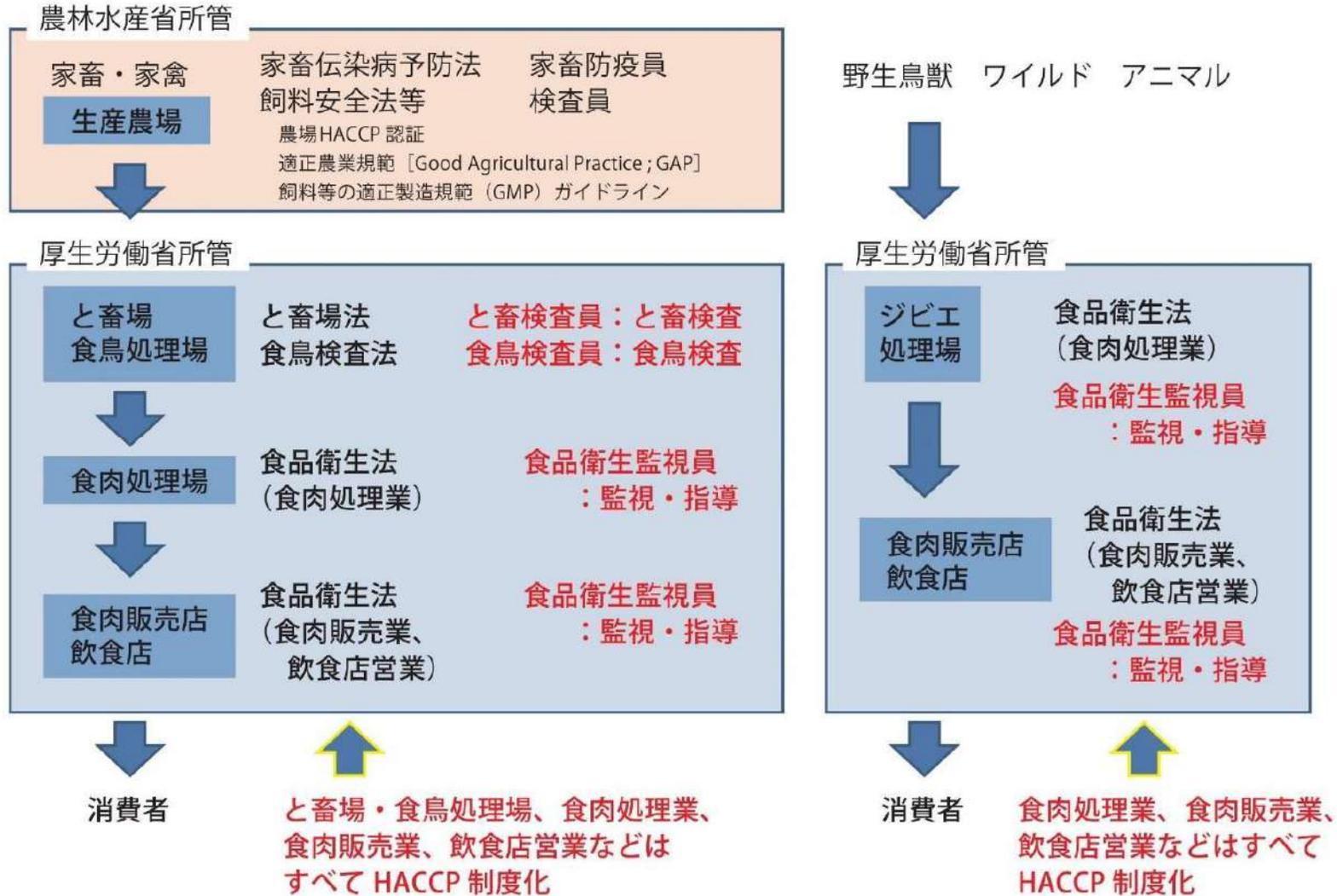
若しくは

と畜場法第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜

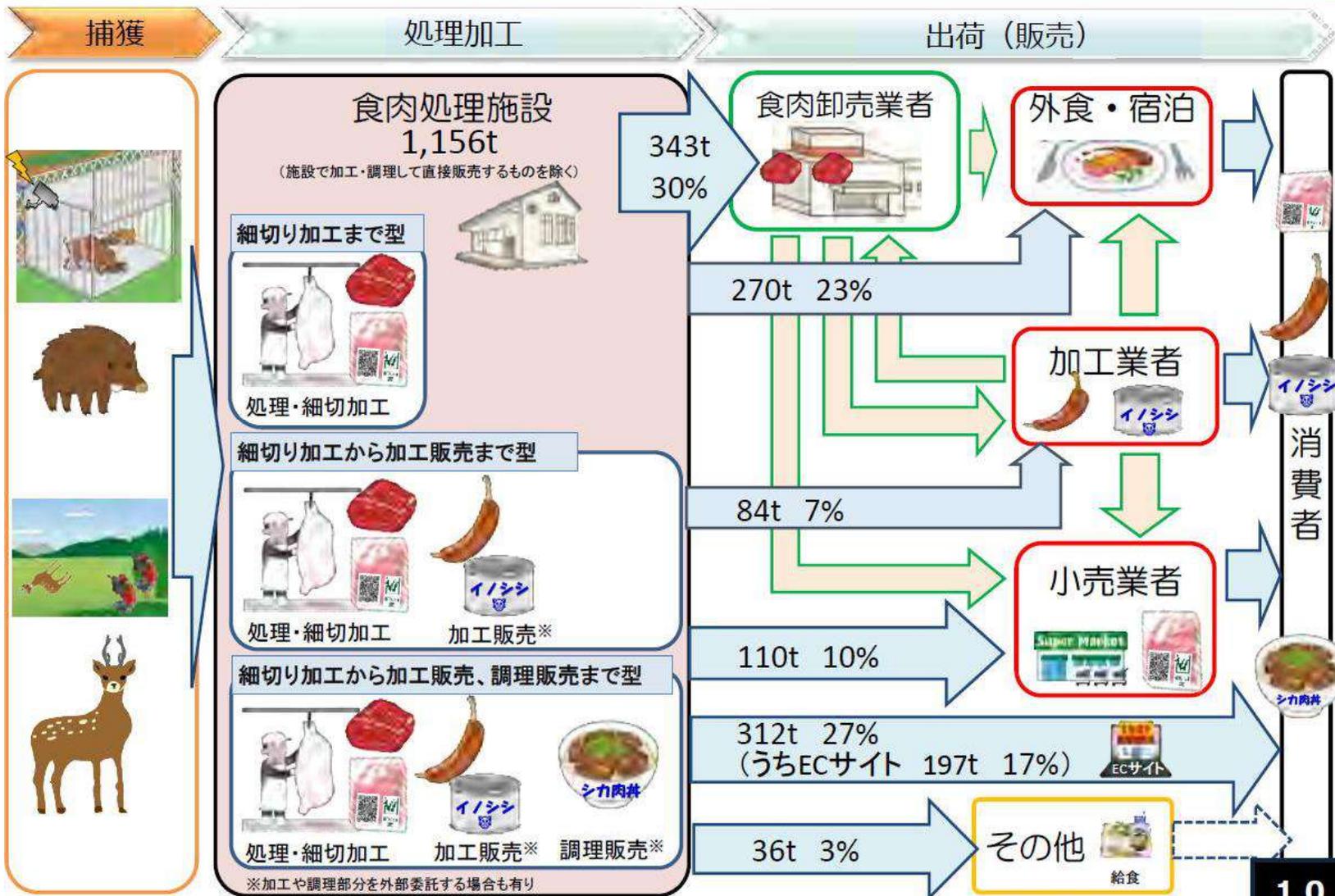
をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。



家畜・家禽と野生鳥獣の食肉処理の違い



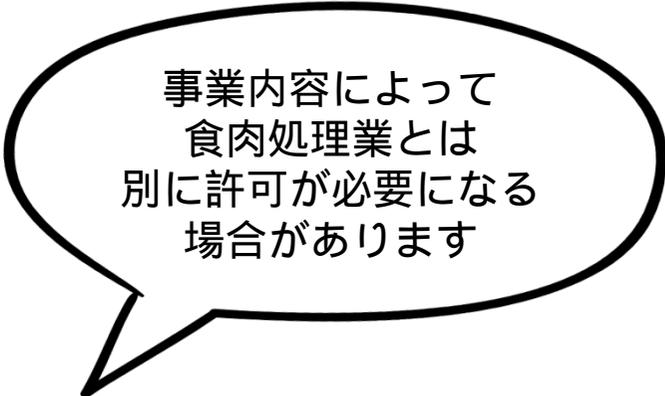
ジビエの流通構造



出典: 令和3年度野生鳥獣資源利用実態調査より作成

事業内容によって必要となる許可の例

飲食店営業
そうざい製造業
食肉製品製造業 ...etc



事業内容によって
食肉処理業とは
別に許可が必要になる
場合があります

施設の着工前に必ず保健所に相談を！
(新製品は企画段階で)

食肉製品製造業

食肉製品とは

ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するもの

↓
ジャーキー、ローストチキン、コーンドビーフ、ハンバーグ、ミートボール...etc

分類

乾燥食肉製品

非加熱食肉製品

特定加熱食肉製品

加熱食肉製品（包装後加熱）

加熱食肉製品（加熱後包装）



食品衛生法第13条に基づく

「規格基準」

- ・成分規格
- ・製造基準
- ・保存基準

を遵守しなければならない

食品衛生管理者

食品衛生責任者の他に食品衛生管理者の設置が必要

資格要件

医師、歯科医師、薬剤師、獣医師の資格を有する者

大学または専門学校で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修了した者

都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

高等学校若しくは中等学校を卒業した者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、

かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

加熱食肉製品（加熱後包装）の製造基準

一般基準

製造に使用する原料食肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。

製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

食肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。

製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その1 g当たりの芽胞数が、1、000以下でなければならない。

製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

加熱食肉製品（加熱後包装）の製造基準

個別基準

加熱食肉製品（加熱後包装）は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製品は、その中心部の温度を63 で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては、その中心部の温度を80 で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。
- b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- c 加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

加熱食肉製品（加熱後包装）の成分規格

	項 目	規 格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g/kg以下
個別規格	E.coli	陰性
	黄色ブドウ球菌	1,000 以下/g
	サルモネラ属菌	陰性

抜打ちの行政検査等で違反確定したら...

自主回収 又は 回収命令

営業許可の施設基準について

施設基準について

食品衛生法

第54条 営業施設の基準の設定

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定める32業種の施設について、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

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号及び第6号に掲げる営業を除く。）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に係る施設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。

千葉県では千葉県食品衛生法施行条例で定めている

施設基準（共通基準抜粋）

別表第一（第二条）

（1）令第三十五条各号（第二号及び第六号を除く。）に掲げる営業共通

- 一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。
- 三 施設の構造及び設備
 - イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
 - ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。
 - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。
 - ヘ 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水（食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第四号イに規定する水道事業等により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を有し、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - ト 規格基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業に係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水」とし、規格基準に食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業に係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
 - チ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する流水式手洗い設備を必要な個数を有すること。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。

- リ 排水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。
 - （1）十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
 - （2）汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
 - （3）配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
 - ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。規格基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍について、その定めに従い必要な設備を有すること。
 - ル 必要に応じてねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除をする設備を有すること。
 - ヲ 次に掲げる基準を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。
 - （1）作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - （2）専用の流水式手洗い設備を有すること。
 - ワ 原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
 - カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - ヨ 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
 - タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置にあること。
 - レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
 - ソ 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を有すること。
- #### 四 機械器具等
- イ 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
 - ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。
 - ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
 - ニ 固定された又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置にあること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
 - ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
 - ヘ 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。
 - ト 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者に作業を容易にさせるために作業内容を掲示する設備を有すること。

共通基準（抜粋）

位置	<input type="checkbox"/> 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できること
区画	<input type="checkbox"/> 作業区分に応じ、間仕切り等により区画されていること <input type="checkbox"/> 住居その他食品を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること （※住居とは完全に壁や扉で区画されている必要があります）
窓	<input type="checkbox"/> ねすみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること（網戸等）
換気	結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること
床、壁、天井	<input type="checkbox"/> 清掃、洗浄及び消毒が容易にできること <input type="checkbox"/> 床及び壁の清掃等に水が必要な施設は、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること
照明設備	<input type="checkbox"/> 作業、清掃等を十分にすることができる明るさが確保されていること
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 流水式手洗い設備を必要な個数有すること <input type="checkbox"/> 洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること（蛇口を肘で操作できるレバー、センサー等にする必要があります。） <input type="checkbox"/> 石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いができる十分な大きさであること（肘まで洗えるものが望ましい）
給水設備	<input type="checkbox"/> 適切な温度で十分な量の水が供給できること <input type="checkbox"/> 水道水以外の場合、必要に応じ消毒装置及び浄水装置を有し、水源は外部から汚染されない構造を有すること

共通基準（抜粋）

排水設備	<input type="checkbox"/> 十分な排水機能を有し、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること <input type="checkbox"/> 逆流により食品を汚染しないように配管され、かつ施設外に適切に排出できること
洗浄設備（シンク）	<input type="checkbox"/> 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること
冷蔵冷凍設備	<input type="checkbox"/> 十分な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること <input type="checkbox"/> 温度計を備えること
便所	<input type="checkbox"/> 従事者の数に応じて設けること <input type="checkbox"/> 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること（厨房直結不可） <input type="checkbox"/> 専用の流水式手洗い設備を有すること <input type="checkbox"/> 手洗い設備に石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること
保管場所	<input type="checkbox"/> 原材料を種類及び特性に応じた温度で汚染の防止が可能な状態で保管することができる設備を有すること <input type="checkbox"/> 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること
廃棄物容器	<input type="checkbox"/> 不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
更衣場所	<input type="checkbox"/> 更衣場所は従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあること
清掃用具	<input type="checkbox"/> 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること <input type="checkbox"/> 作業内容を掲示する設備を有すること（マニュアルを壁に貼り付ける等でも可）

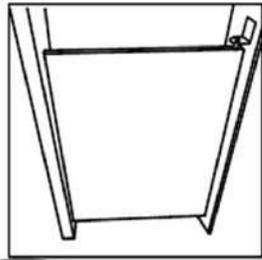


図1 区画戸
飲食店営業でカウンター等の隔壁がある場合の例

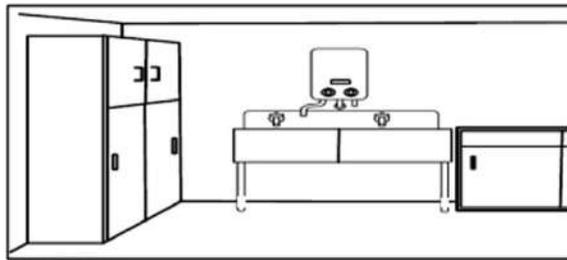


図2 天井・壁・床
清掃等で水を使用する場合は、床に排水のためのこう配を施し、水がたまらない構造とする。また、天井は、配管ダクト等が露出しないことが望ましい。

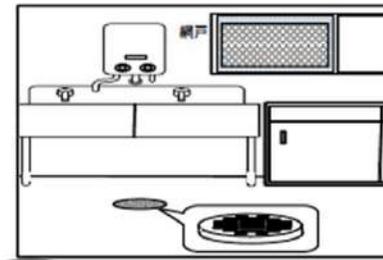


図3 ねずみ族・昆虫等の対策
窓等には網戸を設置し、排水溝には鉄格子や金網等を付け、進入を防止する。

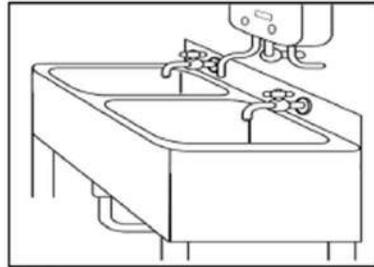


図4 洗浄設備(流し)
作業の内容に応じた数・大きさのものを設けてください



図5 従業員専用手洗設備
手を使わなくても水を止められる構造であることが必要です。

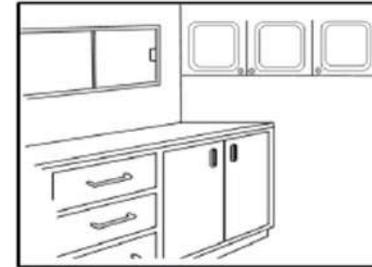


図6 保管設備

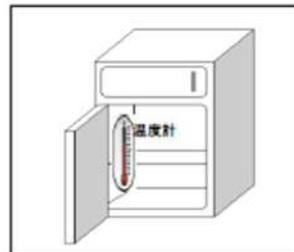


図7 冷蔵庫・冷凍庫
冷蔵庫や冷凍庫には、温度計を備えること。

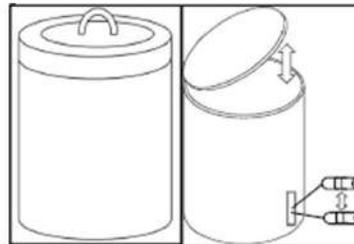


図8 フタ付きゴミ箱
汚液や悪臭がもれたり、ハエ等の産卵場所とならないように配慮すること。



図9 便所
トイレは食品取扱施設において食品の衛生的取扱いに影響しない場所に設置すること。

施設基準（食肉処理業抜粋）

ケ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

- 一 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、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。
- 二 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- 三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 四 処理室は、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- 五 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、剥皮をする場所）並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有し、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
 - ロ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
 - ハ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - ニ 洗浄設備及び消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することができる機能を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。



解体処理室



懸吊レール



長靴の消毒



体重計



冷蔵庫 (熟成)



カット室

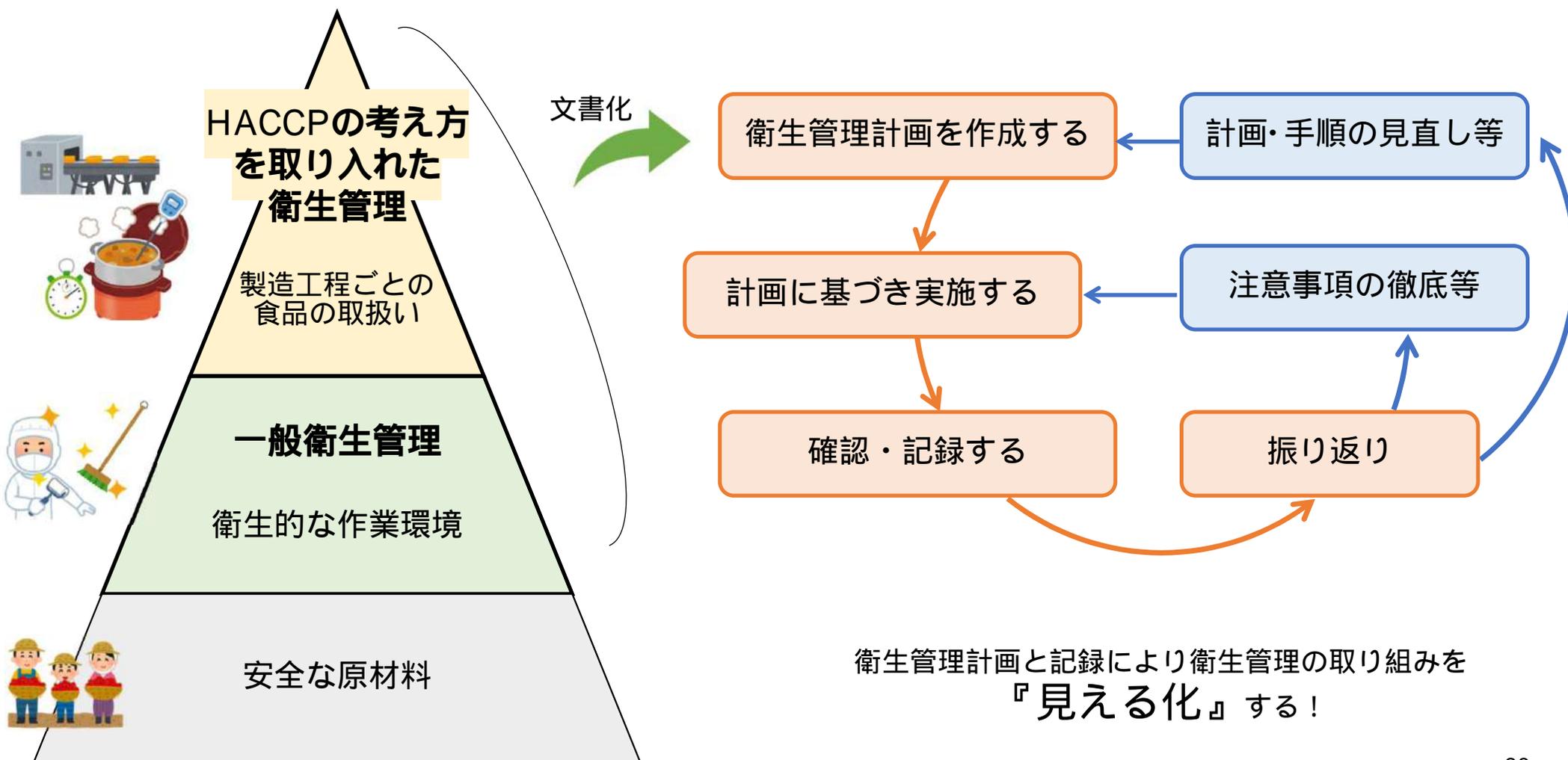
※カット室に段ボールは、置かないでください。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPとは

- HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害要因分析重要管理点）の頭文字をとった用語
- 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
- 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの
- 小規模事業者等については、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



一般的な衛生管理に関する基準

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否定でき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

HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。

3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6. 検証方法の設定

1. ～ 5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7. 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1. ～ 6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

HACCP に基づく衛生管理

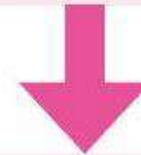
コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

- 大規模事業者
- と畜場
- 食鳥処理場

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

- 小規模な営業者
多くのシカやイノシシの食肉処理施設が該当



小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

本手引書は野生鳥獣（イノシシとシカ）を処理する、食品衛生法の「食肉処理業」の許可を有する施設で、従業員 10 名以下の施設を対象として、作成されました。

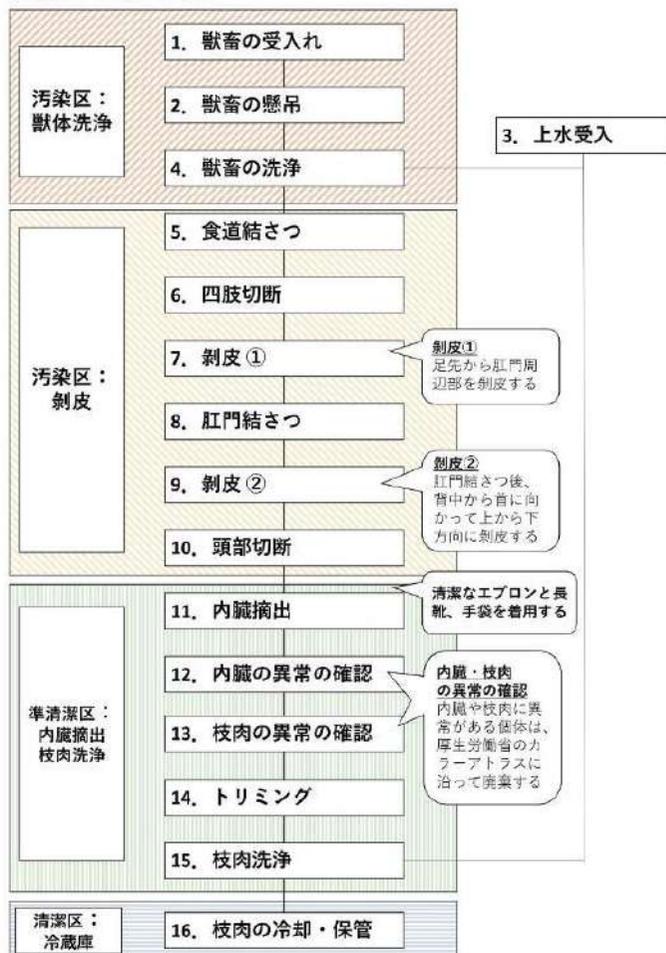
上記に該当する場合は、厚生労働省の WEB ページより手引書をダウンロードし、衛生管理計画を作成、実施、記録を作成してください。

小規模なジビエ（イノシシ・シカ）食肉処理施設向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



STEP 1 衛生管理計画の作成（準備） 製造工程の見える化

イノシシ・シカの解体フロー図（例）【獣畜の受入れ～冷却・保管】
※剥皮→内臓摘出の場合



イノシシ・シカの解体フロー図（例）【枝肉～出荷】



STEP 1 衛生管理計画の作成（一般衛生管理のポイント）

一般的衛生管理のポイント			
①	狩猟個体の受入れの確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

様式1（記入例）

一般的衛生管理のポイント			
①	捕獲個体の受入れの確認	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入時 ・ 搬入前の連絡調整時
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 様式2の各項目を開き取る
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入の中止または廃棄
②	冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業時・終業時（作業がない日含む） ・ 1日体搬入後、作業終了後 ・ 停電時
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通常運転時は付属温度計で確認 ・ dF（デフロスト）時は庫内に温度計を持ち込んで確認する ・ dF復帰後付属温度計で確認 ・ 様式3に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 10℃または-15℃を超えた場合は食用として出荷しない ・ 長時間または頻繁なdFは故障を疑い点検・修理する ・ 停電時はドアを開けず通常後付属温度計で庫内温度を確認し、10℃または-15℃を超えている場合は食用として出荷しないか廃棄する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 10℃または-15℃を超えた場合は食用として出荷しない ・ 長時間または頻繁なdFは故障を疑い点検・修理する ・ 停電時はドアを開けず通常後付属温度計で庫内温度を確認し、10℃または-15℃を超えている場合は食用として出荷しないか廃棄する
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理作業中
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業手順を確認し、決めた通りに作業する ・ 作業区分を守る（汚染区は汚染区で、清潔区は清潔区で行う） ・ 作業区分ごとの専用の着衣や器具を使用する ・ 剥皮作業中に手やナイフが外皮に触れたら、その都度手を洗浄しナイフを洗浄・消毒（83℃以上の熱湯）する ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業手順通りに実施されなかった個体は食肉として出荷しない ・ 作業区分ごとの衛生管理ができない職員には再度衛生管理教育を行う
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業中、作業後
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理作業中に使用器具が個体の外皮に触れるなどして汚染したら、その都度洗浄・消毒（83℃以上の熱湯）する ・ 1頭処理が終わる度にナイフ、懸吊ハンガー、ウィンチ、内臓検査用トレーを洗浄・消毒する ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業中に器具等の洗浄・消毒ができていなかった個体は食肉として出荷しない ・ 作業後の洗浄・消毒・殺菌が適切に行われていなかった場合、再度洗浄・消毒・殺菌を行う
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業前
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 便器に汚れがないよう、洗剤とブラシを使って洗浄する。床は200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液をしみ込ませた布で拭く ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ トイレが汚れた場合は、その都度洗浄・消毒を行う
④-1	従事者の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 始業前と作業中
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業員の体調、着衣の汚れ等を確認する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など所定の症状がある場合は解体処理作業に従事させない ・ 着衣が汚れている場合には交換する ・ 様式6に記録する
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ トイレの後、解体処理作業前、作業中に手が汚れたとき
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄剤を使って手を洗い、ペーパータオルで拭き取る ・ 様式4に記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業員の手洗いが十分できていない場合、すぐに手洗いを実施させる

対応する記録様式名を入れましょう。

STEP 1 衛生管理計画の作成（重要管理のポイント）

重要管理のポイント	
項目	内容
工程	
管理基準	
モニタリング方法	
何を	
どのようにして	
頻度	
担当者	
改善措置	
担当者	
検証方法	
何を	
どのようにして	
頻度	
担当者	
記録文書名	

項目	内容
工程	冷蔵・冷凍による製品保管
管理基準	冷蔵庫内温度を〇〇℃以下に保持、冷凍庫内温度を〇〇℃以下に保持（※）
モニタリング方法	
・何を	冷蔵庫・冷凍庫の温度計
・どのようにして	①実測した温度を様式3「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記入する。 ②霜取り中は「dF」と記録し、復帰時に実測温度と時刻を記入する。
・頻度	作業日の「始業時」と「終業前」、停電の復帰時
・担当者	作業者
改善措置	
・逸脱原因の確認	【冷蔵庫・冷凍庫】 ①冷蔵庫・冷凍庫の外観、電源、保管状況等を調べる。 ②ドアと本体の間にあるパッキンの破損はないか確認する。 ③電源コードの破損、ショート、接続ミス等を確認する。 ④温度が高い製品を多量に入れていないか確認する。 ⑤電気系統原因が疑われたら専門業者に連絡する。温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整を行う。再調整をしても冷蔵庫・冷凍庫の温度が定めた温度にならない場合は、機器メーカーに連絡し修理を依頼する。 ⑥設定温度等の再調整後、管理基準温度以下に下がることを確認する。 【庫内の製品】 ①管理基準を逸脱した冷蔵庫・冷凍庫の製品は、製品の表面温度を測定する。 ②冷蔵保存製品が10℃を超過した場合は製品を廃棄する。 冷凍保存製品が-15℃から10℃未満の場合は、冷蔵品に変更して保管を継続、10℃を超過した場合は製品を廃棄する。 ③製品を管理基準を逸脱していない他の冷蔵庫・冷凍庫に移し替える。
・記録	①異常の原因や廃棄の有無を「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記録する。 ②衛生管理者のもと、改善事項を検討し「改善措置記録表」に記録する。
・報告	①原因、対応結果等を施設責任者に口頭報告し、追加措置があれば実施する。 ②改善内容を「改善措置記録表」に記録し、施設責任者に報告する。
・担当者	衛生管理者
検証方法	
・何を	冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表、冷蔵庫・冷凍庫の温度計、改善措置記録表
・どのようにして	①冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表、改善措置記録表の内容が適正か評価し、衛生管理計画等を見直す。 ②標準温度計で冷蔵庫・冷凍庫の温度計を校正する。（誤差温度の確認） ③誤差温度を「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記録する。
・頻度	月1回（月最後の作業日）
・担当者	衛生管理者
記録文書名	「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」、「改善措置記録表」

STEP 2 手順書の作成

イノシシ・シカの解体処理作業手順書 (例)

工程	作業手順	衛生管理のポイント
1 狩猟・捕獲	①わな等の捕獲状況を確認し見回り、かかった個体を迅速に搬入する ②全体を観察し、外傷・ふらつき・挙動等の異常がないを確認する ※必要以上に苦痛を与えない方法を用いて搬入する	■捕獲者は健康確認を確認する (発熱・腹痛・下痢等で体調不良の際は従事しない)
2 意識喪失	①打撃や電気ショック等により意識を喪失させる ※必要以上に苦痛を与えない	
3 放血	①ゴムやビニール等の合成樹脂性の手袋を着用する ②放血用のナイフをアルコールまたは火炎により消毒する ③ナイフで動脈動脈または動脈を切断し放血する ※必要以上に苦痛を与えない ※銃を用いる場合は、正確に頭部が頸部をねらい撃つ ※心臓を刺すと血液の流れが止まり筋肉に血液がたまり臭気等で品質が低下するため注意すること ④頸部を軽くして十分に放血する ⑤血液の色、粘性等と異常を確認する ⑥個体の体温を測定する (足の付け根に触れる、肛門に電子温度計を差し込み測定する等)	■ナイフの柄は合成樹脂性でサビや汚染がないこと ■ナイフは1頭毎に交換または十分洗浄・消毒する ■止め刺し箇所は土等に付着しないようにする ■放血に銃を使用した場合、腹部に撃射した個体は食用にしない ■体温がイノシシは42℃、シカは40℃以上の場合には廃棄する ■暗赤色ターゲットの血液は異常とする 
4 確認	①確認に使用する車両の荷台は、使用の前後に洗浄、アルコール等で消毒する ②個体に下記の異常が見られないか確認をする ＜異常の確認内容＞※1つでも該当する個体は施設に搬入しない 1. 定取りがおぼつかないもの 2. 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの 3. 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)が見られるもの 4. ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの 5. 涙毛が著しいもの 6. 腫瘍にやけているもの 7. 大きな外傷が見られるもの 8. 水瀉、腫瘍、潰瘍などが多くみられるもの 9. 下痢により、門部付近が著しく汚れているもの 10. 内臓に故障しているもの ③個体は1頭毎に合成樹脂性のシートやコンテナに分けて集める ④個体を車に積み込み、施設に搬入する	■止め刺しの際の射入口や放血部分からの汚染を防ぐため、個体をブルーシート又はコンテナ等に集め、速やかに保冷庫等に集め、移動式解体処理車または処理施設に運搬する ■気温が高い時は保冷庫か保冷剤を使用して体温の上昇を防ぐ ■止め刺ししてから1時間以内で施設へ搬入する
＜施設作業＞		
＜前準備＞ ・従事者の健康状況を確認し、様式の「従事者の衛生管理チェック表」で点検・記録する ・身体調不良の際は作業を行わない ・外皮に付着した土、糞便等の汚染作業に適した作業着、手袋を着用する		
5 搬入・受入れ	①搬入者から捕獲時の状況を確認し、「様式2.捕獲・受入個体記録表(日報)」に記録する ②個体の状態を目視で再度確認し、受け入れの可否を判断する	■異常の確認内容と同じ項目を確認し、1つでも該当する個体は受け入れない ＜異常の確認内容＞ 1. 定取りがおぼつかないもの 2. 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの 3. 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)が見られるもの 4. ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの 5. 涙毛が著しいもの 6. 腫瘍にやけているもの 7. 大きな外傷が見られるもの 8. 水瀉、腫瘍、潰瘍などが多くみられるもの 9. 下痢により、門部付近が著しく汚れているもの 10. 内臓に故障しているもの
6 懸吊・とけ洗浄(計量)	①頸部後部に消毒したステンレス製のワイヤーやビニール紐を括り付け、懸吊する ②水道水を用いて個体表面の泥、ダニなどを洗い流し、よく水を切る ③個体の重量を計量する	■洗浄時、止め刺し箇所から内部が汚染されないようにする ■洗浄水の温度等により、別の個体が汚染されないようにする

様式2 (記入例) 捕獲・受入個体記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	佐藤	衛生管理者	田中
-----	----	-------	----

1.捕獲に関する情報 捕獲獣種: イノシシ (シカ) その他 ()

捕獲者名及び狩猟免許番号 氏名 佐藤 虎雄 番号 1129

捕獲者の健康状態 発熱、下痢、嘔吐、風邪症状: 有/無 ()

止め刺し者名、健康状態 捕獲 虎雄 (※若手等) 発熱、下痢、嘔吐、風邪症状: 有/無 ()

捕獲日時 令和5年3月6日(月) 8時00分

捕獲場所 ●●(市)町 ▲▲ 地系

捕獲時の天候 天気: 晴れ

捕獲方法は 銃/霰弾(無) / くくりわな / その他 ()

霰弾または止め刺し、電気ショック器使用部位 頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / 耳の後ろ / その他 ()

くくりわなのかかり部位 右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他 ()

損傷の有無 有/無 () 損傷部位 ()

放血用ナイフの消毒 消毒方法: アルコール / 火炎

放血状況 放血: (有) / 無、開始時刻: 8時10分、場所: ▲▲ 心臓が動いている状態で動脈又は腕頭動脈を切断した (はい/いいえ) 放血液の性状: 異常なし ()

放血後の体温 触診: 高温/異常なし / 低温 一連検計測定: ℃(計測部位:)

内臓抽出状況 抽出: 有/無、開始時刻: 時 分、場所:

運搬時の冷却状況 冷却: (有) / 無、開始時刻: 8時30分、方法: 保冷庫

施設(または移動式解体処理車)への搬入日時 3月6日 9時00分

その他特記事項 特になし

2.個体に関する情報

性別、妊娠の有無 (オス) / メス (メスの場合: 妊娠 有/無)

推定年齢 2 歳前後

体重 5.4 kg

異常の確認 足取りがおぼつかない (捕獲時) はい / いいえ ()

※野生鳥獣の衛生管理に関する指針(ガイドライン)「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱い」の「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」に記載

神経症状を呈し、挙動に異常がある (捕獲時) はい / いいえ ()

顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)がある はい / いいえ ()

ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい はい / いいえ ()

涙毛が著しい はい / いいえ ()

傷んでいる度合いが著しい はい / いいえ ()

大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる はい / いいえ ()

皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多量の部位で見られる はい / いいえ ()

口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる はい / いいえ ()

下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている はい / いいえ ()

その他、外見上明らか異常がある はい / いいえ ()

受入の可否 受入: (有) / 不可 (不可の理由:)

受入個体管理番号 (一連番号を付与) 23030601 1個体ごとに番号を振り分ける

※注意事項
 *異常が認められた個体は、全部破壊してください。(異常温度の目安: 猪 42℃、鹿 40℃)
 *この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
 *該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
 *捕獲者番号は他に名簿等で管理している場合はその旨を記載し省略できます。
 *捕獲者、止め刺し者が同一者の場合には、止め刺し者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。
 *放血後の体温は、触診でも可能です。異常に高い体温や低い体温の個体は食用にはできません。
 *この記録表は、1年以上(冷凍品の場合は2年間)保存します。
 *該当無しの項目は空欄にせず、斜線を記載してください。

記録内容に問題がないか確認しサインを残す

該当しない項目は線を引く

異常が見つかった個体は食用に供してはいけません

STEP 2 手順書の作成

衛生管理のポイントの例

区分	作業手順	頻度	記録	保守管理・記録
床・排水溝	<ul style="list-style-type: none"> 血液や残渣を給湯機の温湯で洗い流す 洗剤とブラシで洗浄する ワイパーで水を切る 次亜塩素酸 Na 消毒 	<ul style="list-style-type: none"> 湯洗い、水切りは1頭ごと 洗剤での洗浄、消毒は作業後 	食肉処理作業の点検記録表(様式4)	<ul style="list-style-type: none"> 1月に1回 破損、洗い残しの有無確認 食肉処理施設チェック表(1か月ごとに実施)(別紙1)
壁	<ul style="list-style-type: none"> 汚れをふき取る アルコール消毒 	<ul style="list-style-type: none"> 発見したらその都度 作業後 	食肉処理作業の点検記録表(様式4)	<ul style="list-style-type: none"> 1月に1回 破損、洗い残しの有無確認 食肉処理施設チェック表(1か月ごとに実施)(別紙1)

様式4 (記入例)

食肉処理作業の点検記録表

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者
佐藤	田中

点検日： 令和 〇年 〇月 〇日

	点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検	床面	湯洗いは清潔であったか 行ったか	<input type="radio"/>
	排水溝	排水溝は10℃以上(20℃以上)の消毒剤(次亜塩素酸Na等)による消毒 を行ったか	<input type="radio"/>
	排水溝	排水溝は10℃以下に保たれていたか	<input type="radio"/>
作業日	作業開始前	作業開始前、設備は清潔であったか	<input type="radio"/>
	作業中	作業中の器具・設備は清潔であったか	<input type="radio"/>
	作業終了後	作業終了後、設備は清潔であったか	<input type="radio"/>
作業員に関する点検	手洗	手洗を清潔にし合成樹脂製の手袋を着用したか	<input type="radio"/>
	作業服	作業服や作業靴等は清潔であったか	<input type="radio"/>
	作業用具	使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか	<input type="radio"/>
作業環境に関する点検	作業場所	作業場所の清掃は適切に行われているか	<input type="radio"/>
	作業時間	作業時間の超過は適切に行われているか	<input type="radio"/>
	作業員	作業員の健康管理は適切に行われているか	<input type="radio"/>
作業器具に関する点検	ナイフ	使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか	<input type="radio"/>
	器具	使用する器具、器具は1頭ごとに洗浄・消毒したか	<input type="radio"/>
	作業用具	作業用具の清掃は適切に行われているか	<input type="radio"/>
作業員に関する点検	手洗	手洗を清潔にし合成樹脂製の手袋を着用したか	<input type="radio"/>
	作業服	作業服または作業靴の清掃は適切に行われているか	<input type="radio"/>
	作業用具	作業用具の清掃は適切に行われているか	<input type="radio"/>

※注意事項
 *点検結果の欄には、「○：良好」「×：不良」のいずれかを記入する。
 点検記録が半表の欄に改善事項に、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入し、何をしたら改善したかを記入する。
 *点検の結果が2人以上の場合には必ず点検者と確認者の2人で点検・確認を行ってください。
 ※ただし、確認者1名で確認している場合は、記録者と衛生管理者は同一の裏がサインをする。(※本行契約記録用)
 *該当しない項目は省略せず、同様等も記載してください。

STEP 3 衛生管理状況の記録・保存

一般衛生管理の記録

様式6 (記入例)

従事者等の衛生管理点検表

令和 〇年 〇月

記録内容に問題が無いが確認しサインを挿す

衛生管理者 田中

氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
田中	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
佐藤	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
山田	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

氏名	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
田中	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
佐藤	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
山田	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

＜点検項目＞

下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく、同僚に対する感染に下痢、嘔吐、発熱などの症状や涙目などを観察していないか。

作業時着用する外衣、帽子は専用で毎日消毒の毛髪が帽子から出していないか。

爪は短く切っているか。

指輪やマニキュアをしていないか。

作業終了後

グジ作業処理施設の各区（汚染区、準汚染区、清潔区）専用の履物を使っていたか。

手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていたか。

手洗い後には使い捨て手袋装着して作業を行っていたか。

汚染区⇨準汚染区、汚染区⇨準汚染区⇨清潔区への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていたか。

トイレには、作業時に着脱しているか。

改善を行った事項

計画的に改善すべき事項

特になし

休みの日や従業員が施設に来ない日は斜線を引く。定休日の場合は事前に斜線を引いておくと記入漏れを防止できる！

書く内容が無い場合でも、空白にせず、「特になし、なし、×」等、確認したことが分かるように記録を付けること。

重要管理の記録

様式7 (記入例)

全區探知機チェック表

管理基準：製品が正常に作動している状態で検知されないこと。確認：製品を通過させる前に検知機を一度試す。検知機が正常に作動していることを確認してください。

令和 〇年 〇月

日付	検定時刻 (作業前)	異常	測定時刻 (作業後)	異常	不異常の原因	通過させた個体番号	製品の適合の可否	作業結果
1	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
2	10:10	異常	10:15	異常		20012001~20012005	適合(製品:)	合格
3	10:20	異常	10:25	異常		なし	適合(製品:)	合格
4	10:30	異常	10:35	異常		20012701~20012705	適合(製品:)	合格
5	10:40	異常	10:45	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
6	10:50	異常	10:55	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
7	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
8	10:10	異常	10:15	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
9	10:20	異常	10:25	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
10	10:30	異常	10:35	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
11	10:40	異常	10:45	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
12	10:50	異常	10:55	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
13	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
14	10:10	異常	10:15	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
15	10:20	異常	10:25	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
16	10:30	異常	10:35	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
17	10:40	異常	10:45	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
18	10:50	異常	10:55	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
19	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
20	10:10	異常	10:15	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
21	10:20	異常	10:25	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
22	10:30	異常	10:35	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
23	10:40	異常	10:45	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
24	10:50	異常	10:55	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
25	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
26	10:10	異常	10:15	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
27	10:20	異常	10:25	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
28	10:30	異常	10:35	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
29	10:40	異常	10:45	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
30	10:50	異常	10:55	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格
31	10:00	異常	10:05	異常		20010001~20010005	適合(製品:)	合格

検定機 検定人 田中

検定機が正常に作動していることを確認してください。

製品通過時に異常を察知した場合は作業を中止し、原因の究明に当たる。異常が確認された場合はメーカーに問い合わせ、状況を記録して記入する。

製品通過時に異常を察知した場合は作業を中止し、原因の究明に当たる。異常が確認された場合はメーカーに問い合わせ、状況を記録して記入する。

STEP 4 検証

- 定期的にすべての記録を確認したら、用紙の欄外に日付とサインを記入する。
- 衛生上の問題が繰り返して発生している場合は、原因を突き止め、対応する必要がある。
- より衛生的なジビエ処理を行うことができるかを定期的に振り返る。

クレーム発生時は特に重要な
「検証」の機会



営業開始後の注意点について

食品衛生法

食品表示法

食品等のリコール情報の報告制度について

営業開始後の注意点について（食品衛生法）

販売等を禁止される食品及び添加物（食品衛生法第6条）

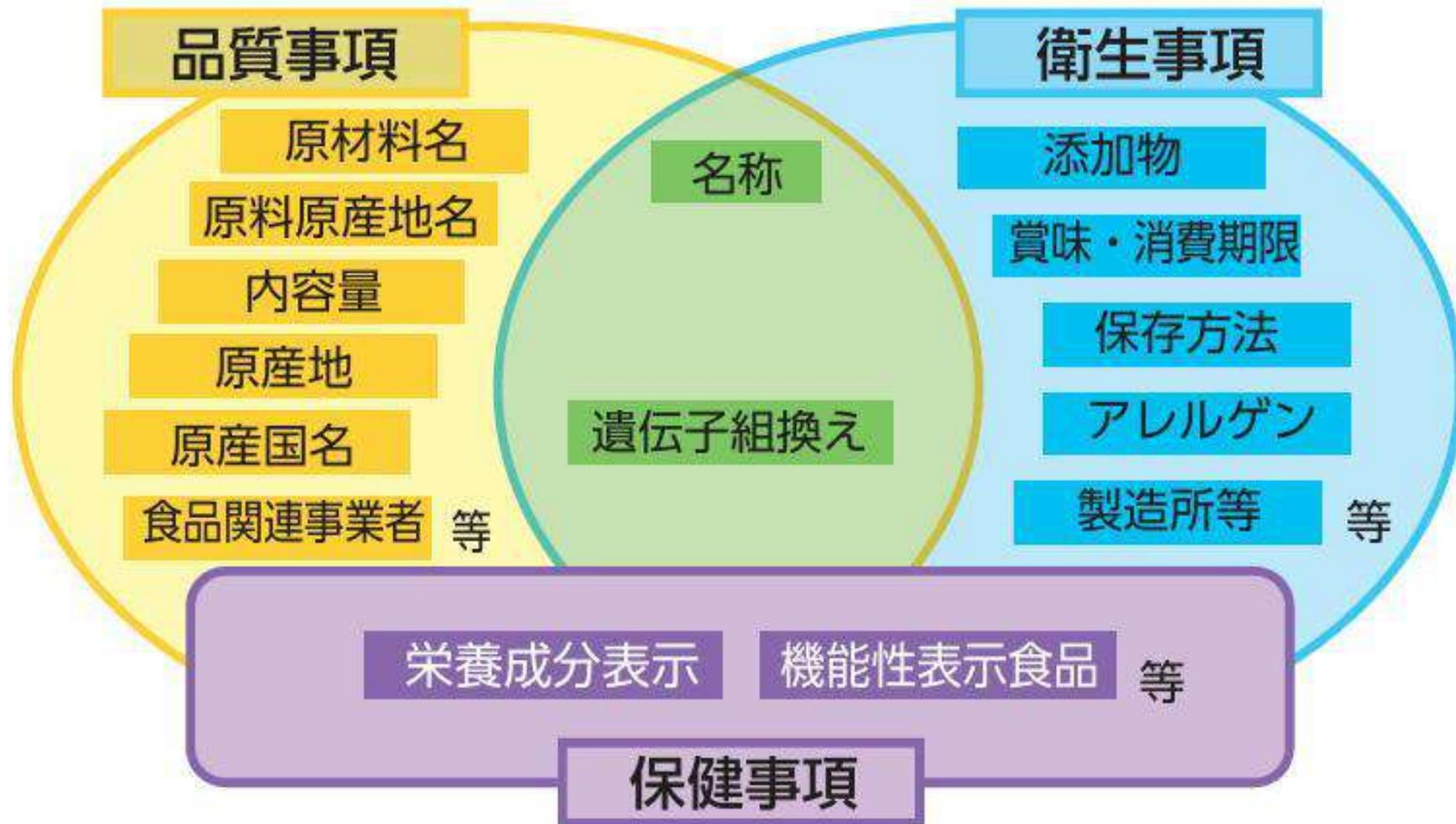
次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したものの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

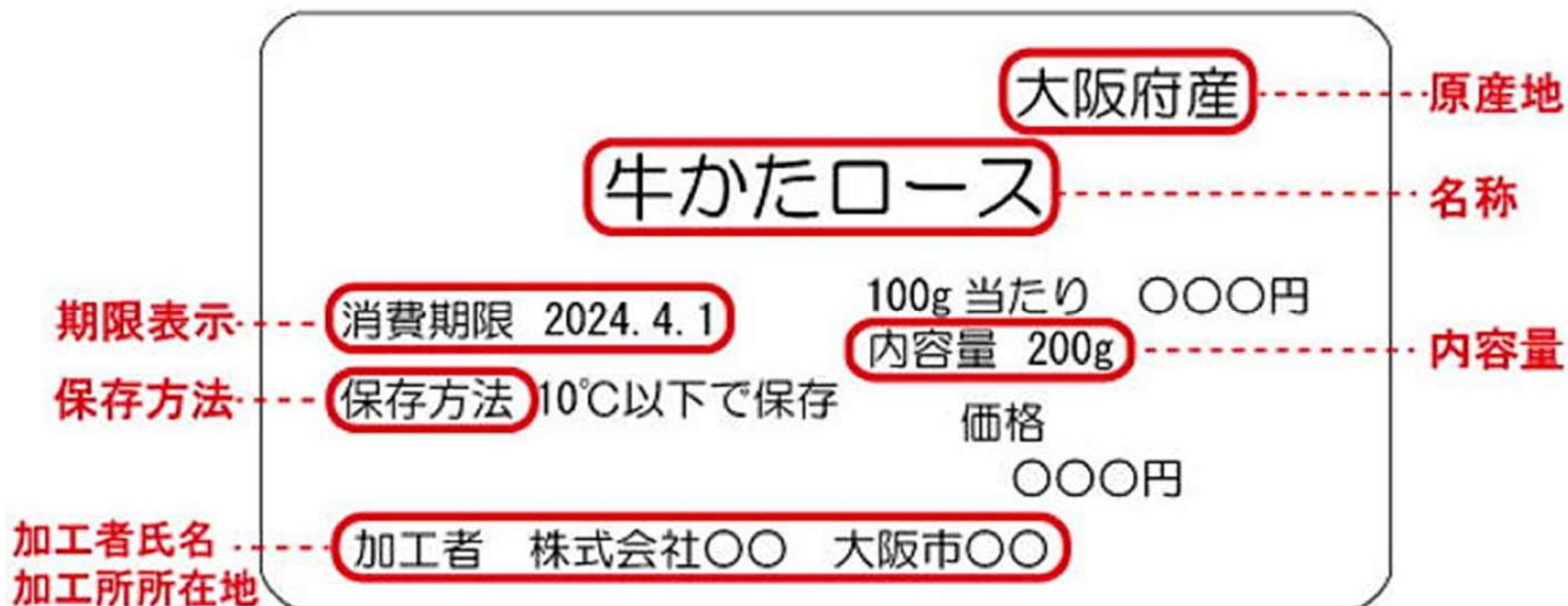
違反確定したら ➡ 自主回収 又は 回収命令

営業開始後の注意点について（食品表示法）

食品表示法に基づく表示事項



一般用生鮮食品（食肉）の表示例



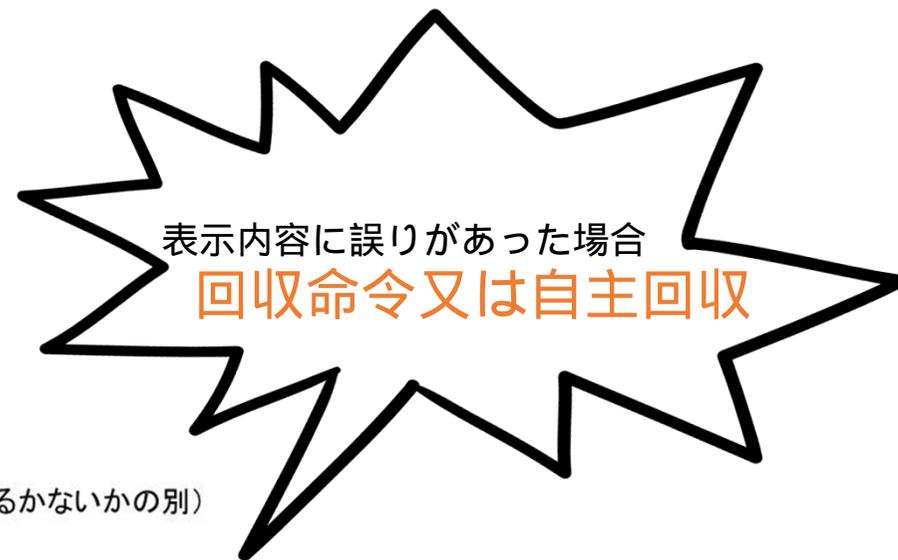
一般用加工食品の表示例

品質事項	名称	ビスケット		
	原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、食用植物油脂、食塩		
衛生事項	添加物	膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）		
	内容量	100g		
	賞味期限	2024.4.1		
	保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。		
	販売者	〇〇製菓株式会社 大阪府大阪市〇〇		
	製造所	株式会社△△ 大阪府大阪市〇〇		
保健事項	栄養成分表示（100gあたり）			
	熱量	522kcal	炭水化物	62.6g
	たんぱく質	5.7g	食塩相当量	5.7g
	脂質	27.6g		

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

平成27年内閣府令第11号より抜粋

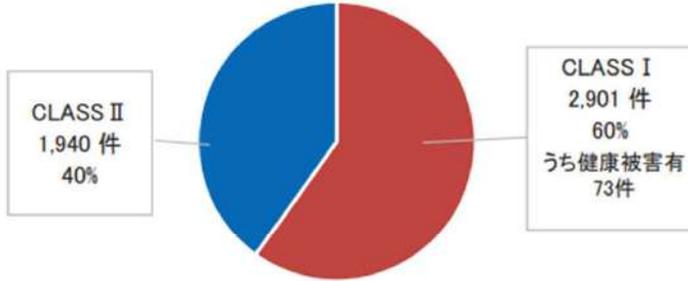
- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 アレルゲン
- 五 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 六 指定成分等含有食品に関する事項
- 七 特定保健用食品を摂取をする上での注意事項
- 八 機能性表示食品を摂取する上での注意事項
- 九 一般用加工食品の個別的義務表示事項に関するもの
 - イ 食肉(処理を行った旨、飲食に供する際に十分な加熱を要する旨 等)
 - ロ 食肉製品(非加熱食肉製品である旨)
 - ハ 乳製品(飲食に供する際に加熱する旨)
 - ：
 - チ 冷凍食品(飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、生食用であるかないかの別)
- 十 一般用加工食品の個別的義務表示事項に関するもの
 - イ ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別)
 - ロ ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの(要冷蔵である旨)
- 十一 栄養機能食品を摂取する上での注意事項
- 十二 個別の食品(生鮮食品)
 - イ シアン化合物を含有する豆類(アレルゲン、使用の方法)
 - ロ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類等(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限)
 - ハ 食肉(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、処理を行った旨、飲食に供する際に十分な加熱を要する旨 等)
 - ：
 - チ 生かき(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、生食用であるかないかの別)
- 十三 生乳、生山羊乳、生羊乳、生めん羊乳、生水牛乳(生乳、生山羊乳、生羊乳、生めん羊乳、生水牛乳である旨)
- 十四 添加物(使用の方法、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨)
- 十五 食品表示基準第40条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項



食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始(令和3年6月1日)～令和6年3月末時点)

食品表示法に関する公開件数 4,841件



(注) CLASS IIには食品衛生法におけるCLASS IIIに分類され公開されたもの5件を含む。

回収の理由	詳細	件数
食品表示法違反	6条8項府令に該当(特定原材料、保存の方法、期限表示等)するものの違反	4,118
食品表示法違反のおそれ	アレルギー表示について、特定原材料に準ずるものの違反	469
その他(食品表示法)	上記以外の違反	254

【①回収理由別の発生原因】

発生要因 回収理由	ラベルの貼り間違い	ラベルの挿入力・入力漏れ・印字機の不具合	使用原材料の間違い	ラベルの貼り忘れ	その他	理由の記載なし	計 (%)
	アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む品を含む)	1,571	268	176	61	59	294
期限表示 (保存方法の重複を含む)	115	936		77	51	124	1,303 (31.2%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	5	91		3	2	25	126 (3.0%)
個別的義務表示 (別表第19-24関係)	17	23		1	11	5	57 (1.4%)
その他	46	34		130	25	28	263 (6.3%)

【②品目別の回収理由件数】

回収の理由 品目	アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む品を含む)	期限表示 (保存方法の重複を含む)	保存方法 (温度帯変更を含む)	個別的義務表示 (別表第19-24関係)	その他	計 (%)
調理食品	1,589	219	54	11	28	1,901 (45.5%)
水産物	106	389	39	18	38	590 (14.1%)
菓子類	199	240	4	4	63	510 (12.2%)
畜産物	143	153	19	8	17	340 (8.1%)
めん・パン類	169	113		1	30	313 (7.5%)
飲料、水		11			20	31 (0.7%)
その他	223	178	10	15	67	493 (11.8%)

【③業種別の回収理由件数】

回収の理由 業種	アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む品を含む)	期限表示 (保存方法の重複を含む)	保存方法 (温度帯変更を含む)	個別的義務表示 (別表第19-24関係)	その他	計 (%)
販売業 (スーパー)	1,608	537	81	23	60	2,309 (55.3%)
製造業	470	459	15	22	63	1,029 (24.6%)
販売業 (その他)	238	203	21	9	84	555 (13.3%)
飲食店 (持ち帰り食品を含む)	76	58	6	3	31	174 (4.2%)
その他	37	46	3		25	111 (2.7%)

※ ①、②、③の件数については、公開件数4,841件のうち回収を終了した件数を集計。

食品等のリコール情報の報告制度について

報告対象

●食品衛生法違反または違反のおそれ

(1) 食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

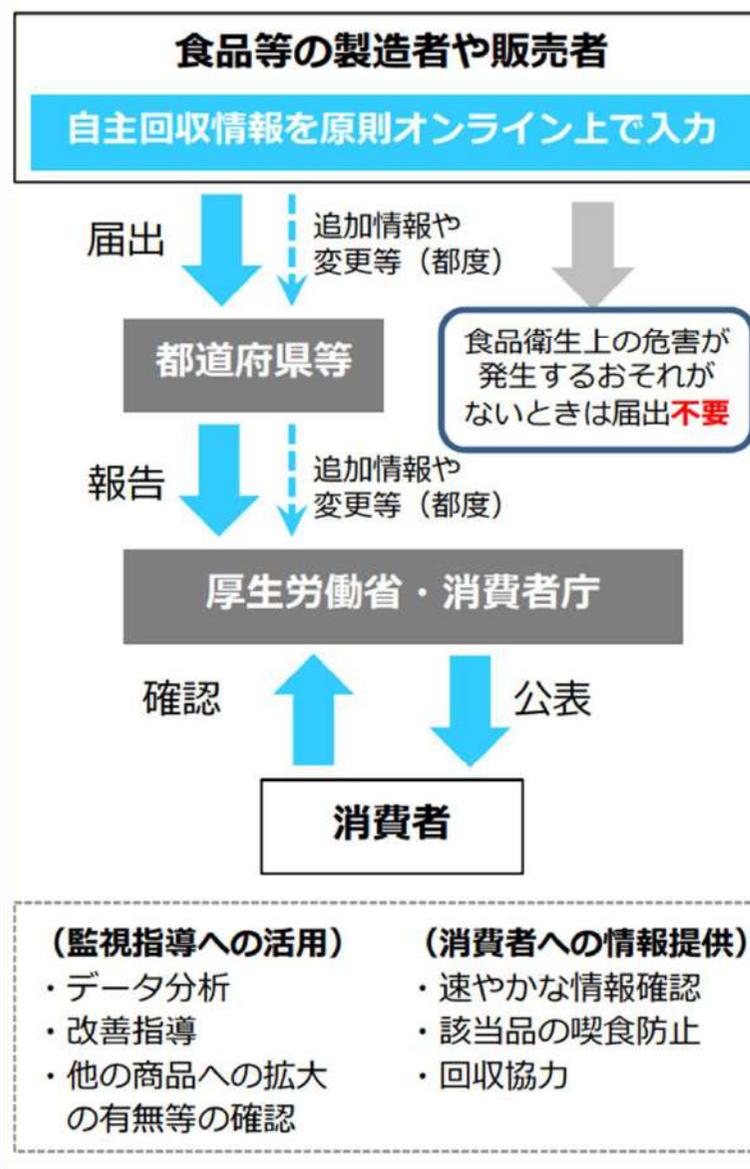
●食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 (腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 (一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生可能性があるものであってCLASS I に分類されないもの
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 (添加物の使用基準違反など)	

届出から公表までの基本的な流れ



【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等

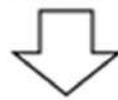


【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class Iへの分類を判断

基本的にClass IIに分類

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class IIIへの分類を判断



CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- ・アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- ・有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- ・硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・添加物の使用基準違反食品
- ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

分類	対象となる食品	対象となる表示事項
CLASS I	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの	6条8項府令で定める事項のうち、アレルギー(特定原材料に準ずる品目も含む。)、及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨に関する表示
CLASS II	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性があるものであってCLASS I に分類されないもの	6条8項府令で定める事項に該当する表示のうちCLASS I の対象となる表示事項を除いたもの

食品表示法第6条第8項府令で定める事項...スライド42 参照

- CLASS II に該当する食品を自主回収した案件であっても、健康危害が生じていることを確認した場合は、CLASS I として報告するとともに、健康危害を拡大させないよう、法第6条第8項に基づく回収命令等の必要な措置を検討することとしている。

《緊急連絡先》

[場所・担当]	[電話番号・ファックス番号]	[Eメール]
〇〇〇保健所	電話：0***-**-***** FAX：0***-**-*****	Eメール：***@**.jp
●●町役場 農村課	電話：0***-**-***** FAX：0***-**-*****	Eメール：***@**.jp
○× 高社 社長 △△△△ 衛生担当者 △△△△△	携帯電話：090-****-***** 電話：0***-**-***** FAX：0***-**-*****	Eメール：***@**.jp Eメール：***@**.jp
□□□□冷蔵庫株式会社 担当 ●●●●●	電話：0***-**-***** FAX：0***-**-*****	Eメール：***@**.jp
株式会社△△△金属探知 担当 ×××××	電話：0***-**-***** FAX：0***-**-*****	Eメール：***@**.jp

回収等の緊急時に備え、連絡先はまとめておく

事業者の皆さまへ

令和3年6月1日から
食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されます！

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、**食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化**されます。

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用（詳細は裏面）
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

報告対象

●食品衛生法違反または違反のおそれ

(1) 食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

●食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 (腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 (一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が低いものであるものであってCLASS Iに分類されないもの
CLASS III	喫食により健康被害の可能性があるがほとんど無い場合 (添加物の使用基準違反など)	

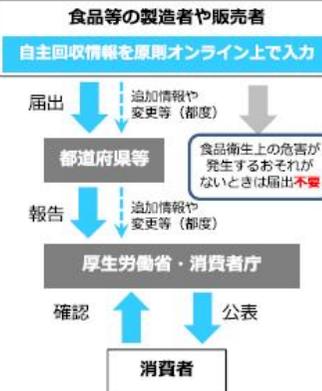
●食品等の自主回収をしなすべて必ず届出が必要ですか？

届出が義務づけられる自主回収は以下の場合[※]です。

- ・ **大腸菌による汚染や硬質異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）**
- ・ **アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）**

※ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ健康被害に結び付く情報を埋没させる懸念があることから届出の対象としません。

届出から公表までの基本的な流れ



- (監視指導への活用)
 - ・ データ分析
 - ・ 改善指導
 - ・ 他の商品への拡大の有無等の確認
- (消費者への情報提供)
 - ・ 速やかな情報確認
 - ・ 該当品の喫食防止
 - ・ 回収協力

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

[URL]

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G ビズIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G ビズIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。通常のアカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G ビズIDの取得を推奨します。

- 1 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムへアクセス
- 2 G ビズIDの作成またはアカウント作成を選択



- 旧担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 届出の手続き方法

- 1 ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※ 表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス
- 2 申請したい項目（リコール情報の届出）を選択



- 3 製造所や商品情報を入力
- 4 申請（届出）
※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

[食品衛生申請等システムに関するお問合わせ]

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

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



厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎第5号館
電話 03-5253-1111 (代)

消費者庁 食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関1-3-1
中央合同庁舎第4号館
電話 03-3507-8800 (代)