日本食品衛生協会における
食品事業者へのHACCP 実施の支援

令和３年９月９日（木）

公益社団法人日本食品衛生協会

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

公益社団法人日本食品衛生協会について

【目　的】
全国の食品衛生協会と連携を図り、飲食等に起因する中毒、感染症及び
その他の危害の発生を防止するための諸事業を行い、食品関係事業者への
食品衛生管理の指導等並びに消費者へ食品衛生知識の向上のための普及啓発を行い、
もって、公衆衛生の向上と国民の健康増進に寄与すること

・設立　　昭和23年

・理事長　　鵜飼　良平

・会員数　　正会員　59団体（都道府県市食品衛生協会）
　各食品衛生協会に所属する構成員のうち、飲食店営業の割合は約60%
特別会員　約240（団体・個人）

・主な事業
- **食品衛生指導員活動事業**
- **食品衛生月間活動、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業**
- **食の安心・安全・五つ星事業**
- **手洗いマイスター制度**
- **HACCP推進のための取組**
- **各種講習会の開催、消費者への情報提供**
- 食品等の試験・検査業務
- 食品衛生図書等の出版事業
- 食品営業賠償共済制度の実施　　等

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

1.HACCP推進のための取組（公益事業部）

2.食の安心・安全・五つ星事業（公益事業部）

3.食品衛生指導員活動（公益事業部）

4.手洗いマイスター制度（公益事業部）

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

公益事業部　HACCP推進のための取組

1．HACCP認定加速化事業（農林水産省補助事業）

一般衛生管理の研修：eラーニング＋WEB研修（1日）×3回

HACCP導入に関わる研修会：eラーニング+WEB演習（1日）×3回

HACCP妥当性確認・検証研修：eラーニング+WEB演習（1日）×3回

HACCP指導者養成研修：eラーニング＋WEB演習（2日）×4回

2．証明書発給等の体制強化支援事業（農林水産省補助事業）

自治体職員向け研修会の実施

食肉や水産物の輸出に関する研修等　計13回

3．食品衛生法改正事項実態把握事業（厚生労働省補助事業）

HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の調査

4．業界団体作成　手引書作成支援

ホテル協会、弁当サービス協会、全旅連、チェーンストア協会　等

5．HACCP普及指導員　指導助言

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

令和3年度農林水産物・食品輸出促進対策事業

HACCP認定加速化支援事業
（農林水産省補助事業）

目　　的：HACCP認定取得等の加速化を図るため、輸出実施している又は検討している食品製造・流通事業者等を対象に各種研修会を実施する

事業内容：eラーニングと＋EB研修

（１）一般衛生管理の研修

2020年に改訂されたコーデックスの食品衛生の一般原則や食品衛生法に基づく一般衛生管理、FSMA、ハザードやハザードコントロールの理解

（２）HACCP導入に関する研修

コーデックスHACCPに基づき、7原則12手順によりハザード分析やHACCPプランの構築等、適切な運用方法の習得

（３）HACCP妥当性確認・検証研修

HACCPプランの妥当性確認、プランやシステムへの検証活動を理解し、方法の習得

（４）HACCP指導者養成研修

HACCP本質への理解を深め、指導・助言のポイントを学ぶ

公益社団法人 日本食品衛生協会 Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

HACCP関連　研修会の構成

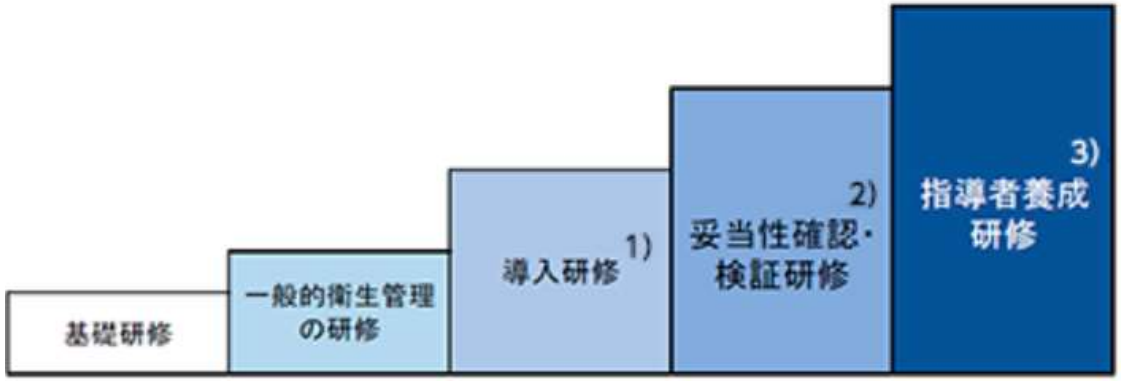
○日食協HACCP人材育成事業

HACCPに基づく衛生管理に関する研修

- 基礎研修
- HACCP導入に関する研修[1)]
- 妥当性確認・検証研修[2)]
- 指導者養成研修[3)]

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修

- 一般飲食店事業者向け



HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ

1）「HACCPに関する相当程度の知識を持つと認められる者」（平成9年2月3日付け衛食第31号・衛乳第36号、厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連盟通知）の要件に対応している研修

2）導入研修もしくは3日間相当の研修[1)]の受講が必要です

3）妥当性確認・検証研修の受講が必要です

公益社団法人 日本食品衛生協会 Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

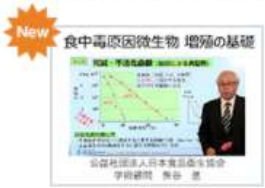
eラーニング

公益社団法人日本食品衛生協会では、食品衛生に関する情報提供の一環として、eラーニングによる講習を行っております。 改正食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の義務化も受けて、HACCPを始めとして、様々な食品衛生に関する情報提供を行ってまいります。 是非この機会に、皆様にご受講いただきますようご案内いたします。

講座

食品衛生に関する基礎講座

● HACCPのための基礎講座（有料）



食品安全委員会 元委員長の熊谷先生による、食中毒細菌の増殖制御の基礎について易しい解説です。

詳細はこちらから

実践女子大学名誉教授で消費者庁専門委員会座長等を歴任された西島先生が、食品添加物について、わかりやすく解説します。

詳細はこちらから

元日本生活協同組合連合会　品質管理部長の佐藤先生が、5Sの実践例から物理的危害要因の対策を解説します。

詳細はこちらから

熊谷先生が、微生物のハザードを原材料別でわかりやすく解説します。（牛肉・豚肉）

熊谷先生が、微生物のハザードを原材料別でわかりやすく解説します。（乳・鶏肉・鶏卵）

熊谷先生が、微生物のハザードを原材料別でわかりやすく解説します。（水産物・作物）

HACCPに関する講座

● 食品製造業向け（農林水産省補助事業：無料）　お申し込みはこちら　こちらはYoutubeでの公開となっております。

以下の事業者向けに、手引書の解説の他、制度化で求められる衛生管理計画の記載方法、衛生管理の実施記録の記載方法なども紹介しています。

「食品製造業のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」研修動画

「手引書の上手な使い方」編

「小規模な農産物のカット・ペースト（低温管理）製造事業者」編

「小規模な分離液状ドレッシング製造事業者」編

「共同利用加工施設の衛生管理における留意事項」編

● 業界団体が作成したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書の研修講座（受講無料）　詳細はこちらから

以下の事業者向けに、手引書の解説の他、制度化で求められる衛生管理計画の記載方法、衛生管理の実施記録の記載方法なども紹介しています。

●製造業

○小規模な菓子製造　○小規模な惣菜製造工場　○パン類製造
○漬物製造(小規模事業者向け)　○生めん類製造(小規模な製造事業者)

●調理業

○小規模な一般飲食店　○旅館・ホテル

●すべての事業者向け

○HACCPの制度化
○食品事業者5つの基本原則

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

HACCP普及指導員

厚生労働省の施策を踏まえ、HACCPの普及推進を図り事業者のHACCP導入を支援するため、平成28年4月より「HACCP普及指導員制度」を実施（食品衛生管理士制度を見直し）

【HACCP普及指導員とは】

「HACCPに関する相当程度の知識を持つと認められる者（平成9年2月3日付厚生省通知）」の要件を満たす講習会を修了し、当協会が平成27年度より実施している「HACCP指導者研修会」を修了された方で、当協会に登録いただいた方

（令和3年度現在　351名）

【主な業務等】

① 食品事業者に対して、一般的衛生管理および HACCP による衛生管理の導入、運営に関する指導および助言を行う。また、その他食品衛生に関する指導・助言、相談を行う。

② 食品衛生指導員に対して、食品衛生に関する指導・助言、相談を行う。

③ 消費者に対して、食品衛生の普及および情報の提供を行う。

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

その他の取組

1. 食の安全・安心ダイアル（電話・WEB）

電話は　月曜　木曜

WEBは　随時　対応　→　対応履歴は共有ファイルに入力

2. 講師・派遣

地方自治体、特別会員、企業からの個別依頼に対応

食品等事業者への監査、指導助言など

3. 執筆・取材

業界団体からの会報等掲載文書の執筆など

報道関係からの取材対応など

4. 農薬リスクコミュニケーション（厚生労働省委託事業）

5. 中国の輸入規制に対応するための体制整備実証調査事業（農林水産省委託事業）

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

食の安心・安全・五つ星事業

食品等事業者が安心で安全な食品を消費者の方々に提供するために、
日々行っている衛生管理対策についての実施状況等をプレートで店頭に掲示することにより、消費者が店選びの目安となるよう実施

・食品等事業者が日々行っている食品衛生対策のうち重要な5項目

①従事者の健康管理実施店
②食品衛生講習会受講店
③衛生害虫等の駆除対策店
④食品衛生管理記録実施店
⑤食品賠償責任保険加入店

食品衛生指導員→

判定

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

●五つ星プレートで伝える
食協会員の衛生管理

食協会員
- 自らが実施している食品衛生管理を消費者へPR→非会員との差別化、（食品衛生対策の）日頃の努力に対する評価になる

消費者
- 消費者の皆様が安心して食事をしたり、食品を購入するときの目安として利用→安心なお店を選択でき、会員の店舗を積極的に利用する

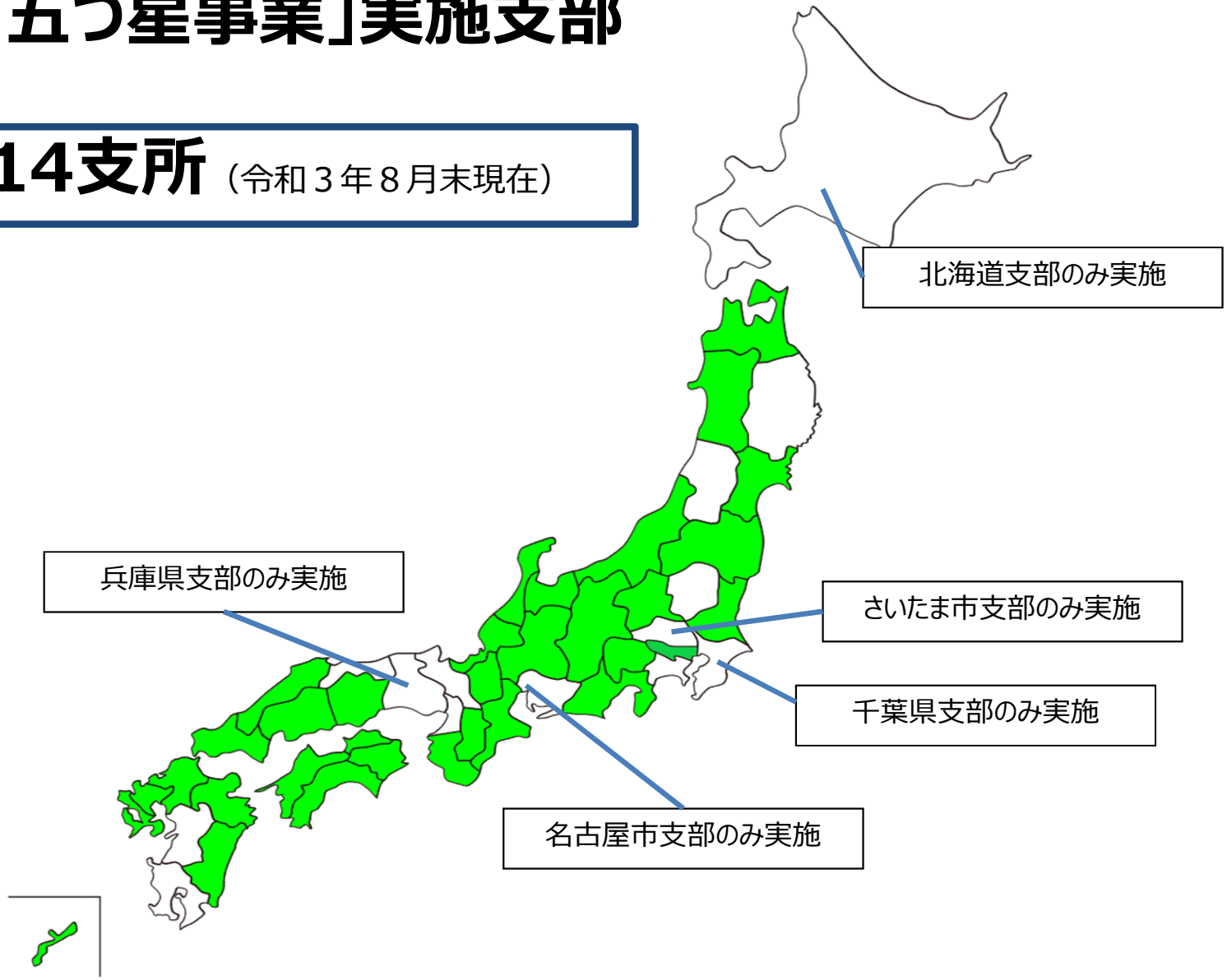
食品衛生指導員
- 毎年度、各項目の実施状況を確認して、プレートの当該項目に☆シールを貼付→食品衛生指導員業務に対する権威づけ

食品衛生協会
- 会員の衛生管理向上→食中毒事故の減少（消費者保護）、会員増強

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

「食の安心・安全・五つ星事業」実施支部

44支部　314支所（令和３年８月末現在）



公益社団法人 日本食品衛生協会 Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

食品衛生指導員活動

【目的】
・法令遵守に関する事項、
・食品衛生思想の普及啓発、
・健康被害者救済等に係る事項について
実践活動を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護に寄与することを目的とする

・食品衛生協会活動の中核
・昭和35年（1960）より実施
・食品衛生指導員資格：養成課程を修了した食品等事業者（全国約50,000名）

食品衛生指導員 ⟷（連携） 保　健　所

↓ 食品衛生巡回指導
（食品衛生に関する記録の保持、手洗いの励行等の指導・助言）

食品営業施設

※自主衛生管理体制の推進

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

手洗いマイスター制度

近年、人の手を介した二次汚染を原因とする食中毒が増加
⇒　食品等事業者による自主衛生管理の徹底が急務

特に食品を汚染させないための衛生的な手洗いの維持継続、習慣化が重要

⇒食品衛生指導員活動を通じて、食品取扱者に手洗いの意義や根拠に基づく手洗い手順、環境整備の必要性を普及啓発し、食中毒の未然防止を図る

所定のカリキュラム

「手洗いマイスター」の称号を付与

※「手洗いマイスター」カリキュラム

（１）なぜ、手を洗わなければならないか
（２）食品取扱者が行う手洗いの目的と基本的な考え方
（３）手洗い設備について
（４）日食協が推奨する衛生的な手洗い
（５）手洗いの確認・検証方法について（実践）

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.