

## (5) H A C C Pに沿った衛生管理の制度化について

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づき、厚生労働省においては、原則として、全ての食品等事業者（酒類製造者も含みます。）に対し、H A C C P（注）に沿った衛生管理の制度化（義務化）を進めています。

国税庁では、酒類製造者の皆様に対し、これら制度の変更について周知を図っております。本リーフレットにおいては、小規模事業者の方に取り組んでいただくことになる「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」に関して、取り組むべき事項等をご説明いたします。

（注）国際的に広く普及している、食品衛生管理の手法です。

### 1 これまでと何が変わるか

これまで食品等事業者は、「一般的衛生管理」のみ義務でしたが、今後は「H A C C Pに沿った衛生管理」についても義務付けられ、衛生管理計画と必要に応じて手順書の作成、実施した衛生管理の記録の作成及び保存、記録や衛生管理計画・手順書の定期的な振り返りが求められます。

項目	これまで	これから
① 一般的衛生管理	義務	義務
② H A C C Pに沿った衛生管理	任意	<b>義務</b>
③ ①、②共通	多くは任意	<b>義務</b>
衛生管理計画の作成		
記録の作成及び保存		

小規模事業者（製造関係従業員50名未満）においては、日本酒造組合中央会等業界団体が作成した手引書（今後、厚生労働省の確認を経たうえで、公表予定）をもとに管理を行うことが可能です（「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」といいます。）。

この制度化は、令和2年6月までに施行予定ですが、さらに施行日から1年間の猶予が与えられています。具体的な施行日については、今後政令で定められることになっています。

### 2 小規模事業者が新たに実施すること

項目	やるべきこと
(1) 卫生管理計画の作成	手引書をもとに、各事業者において、「原材料等の衛生管理と取扱い」「製品の保管」等の衛生管理計画の内容と必要に応じて具体的な手順を定めます。
(2) 卫生管理の実施	(1)の計画・手順に基づき、日々の衛生管理を実施します。

(3) 記録の作成と保存	(2)の衛生管理の実施を記録します。手引書に記載された様式を用いるか、現在使用している用紙や日報があれば、そちらに記録することも可能です。
(4) 振り返り	定期的な記録の確認などを行い、必要に応じて衛生管理計画や手順書の改善を行います。

### 3 保健所等からの監視指導

事業者が2(1)で策定した計画や、2(3)の記録を行っているかについて、保健所等が、通常の定期立入検査等の際に、確認を行います。

### 4 よくある質問

Q HACCPに沿った衛生管理の制度化により、何か新しい設備を設けなければならないのか。

A HACCPは工程管理、すなわち、ソフト面での基準であり、施設の設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

Q 小規模事業者とはどの程度の規模を指すのか。

A 「一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者」とする方向で検討が進められています。なお、「50人未満の者」の具体的な算出方法として、厚生労働省からは次の数式が一例として示されています。

一の事業所における各月の一日あたりの平均従業者数

$$= (1\text{ヶ月の従業員全員の労働時間合計}) \div \{(1\text{ヶ月の歴日数}(30\text{日程度}) \div 7\text{ (日)} \times 5\text{ (日)}) \div 8\text{ (時間)}$$

Q HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのように認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

A HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が、通常の定期立入検査等の際に、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みになっています。

また、営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。

Q 保健所からの監視指導について、例えば衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるか。

A 事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある、飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

令和2年10月  
(作成:国税庁 鑑定企画官)

**重要!**

## HACCPに沿った衛生管理の義務化の期限が迫っています!

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年6月公布、令和2年6月施行）に基づき、酒類製造者を含む食品等事業者において、HACCPに沿った衛生管理が原則義務化されました。この義務化については、令和3年5月31日までに対応する必要があります。

義務化への対応に関する相談がございましたら、所轄の国税局鑑定官室（沖縄国税事務所においては簡税課主任鑑定官。以下同様。）までお早めにお問い合わせください。

### ● HACCPに沿った衛生管理の対応方法がわからない

まずは、「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」（※1）をご覧ください。特に、小規模事業場（食品の取扱いに従事する者の数が50名未満）においては、業界団体が作成した酒類製造業における手引書（※2）をもとに管理を行うことが可能です。

上記を踏まえ、ご不明な点がございましたら、所轄の国税局鑑定官室へお問い合わせください。

（※1）<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/anzen/pdf/0020002-102.pdf>

（※2）[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

### ● HACCPの導入を進めているが、対応に不安がある

別紙及び手引書をもとに取り組みを進めている皆様においても、制度に沿った対応ができるか不安があると思います。こうした不安に対しても、所轄の国税局鑑定官室では随時相談を受け付けております。

（相談事項の一例）

- ・自社の製造工程の一部が、手引書の様式例と対応していない可能性がある
- ・作成した衛生管理計画や手順書について、技術的な観点からのアドバイスが欲しい

### ● その他の製造技術相談について

衛生管理以外にも、製造等に関する酒類製造者の皆様からの技術相談を随時受け付けております。

#### 本件に関する技術相談窓口

所轄の国税局鑑定官室へ、直接お問い合わせください。

札幌国税局 鑑定官室	011-231-5011（内4620）	大阪国税局 鑑定官室	06-6941-5331（内2366）
仙台国税局 鑑定官室	022-263-1111（内3434）	広島国税局 鑑定官室	082-221-9211（内3781）
関東信越国税局 鑑定官室	048-600-3111（内2385）	高松国税局 鑑定官室	087-831-3111（内462）
東京国税局 鑑定官室	03-3542-2111（内3193）	福岡国税局 鑑定官室	092-411-0031（内4503）
金沢国税局 鑑定官室	076-231-2131（内2611）	熊本国税局 鑑定官室	096-354-6171（内6216）
名古屋国税局 鑑定官室	052-951-3511（内5830）	沖縄国税事務所 主任鑑定官	098-867-3601（内470）