

HACCP に沿った衛生管理

参考資料 2026

公益社団法人日本食品衛生協会

目 次

1. HACCP に沿った衛生管理について	1
・ 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年 6 月 13 日法律第 46 号）より一部抜粋	3
・ 食品衛生法施行規則（最終改正、令和 6 年厚生労働省令第 164 号 令和 7 年 6 月 1 日施行） 第 66 条の 2 別表第 17（第 66 条の 2 第 1 項関係）、別表第 18（第 66 条の 2 第 2 項関係）	3
2. 関連通知	11
(1) 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について（令和元年 11 月 7 日、生食発 1107 第 1 号）	13
(2) 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について（令和元年 12 月 27 日、生食発 1227 第 2 号）	25
(3) 食品衛生法第五十八条第一項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令の制定について（令和元年 12 月 27 日、消表対第 1201 号・生食発 1227 第 1 号）	39
(4) 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて（令和 3 年 6 月 1 日、生食発 0601 第 7 号）	45
(5) 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について（令和 3 年 11 月 18 日、生食発 1118 第 1 号）	49
(6) 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について（令和 5 年 1 月 19 日、生食発 0119 第 1 号）	54
(7) 密封包装食品製造業の許可の対象から除外される食品について（令和 6 年 3 月 26 日、健生食監発 0326 第 5 号）	59
(8) 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について（令和 6 年 8 月 23 日、健生食監発 0823 第 8 号）	60
3. ハザード（危害要因）を知るための情報源	63
(1) 食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス（第 5 版）（最終改正：令和 6 年 8 月 30 日）	65
(2) ハザードと管理の指針（FDA Fish and fishery products hazards and controls guidance, June 2022 Edition 等から抜粋）	81
表 1. 細菌性病原体の増殖に関する限界条件	81
表 2. 水産食品中の病原体の増殖および毒素産生を管理するための累積曝露時間の指針	82
表 3. 加熱処理して栄養細胞を死滅させた後に包装した食品中の芽胞を管理するための pH と A_w （水分活性）の相互作用	83
表 4. 加熱処理していない、または加熱処理したが包装していない食品中の栄養細胞と芽胞を管理するための pH と A_w （水分活性）の相互作用	83
表 5. 食品の pH と A_w （水分活性）の相互作用に基づき、増殖試験で懸念される病原菌	84
表 6. 不適切な温度管理による病原菌の増殖と毒素の産生（ボツリヌス菌以外）の管理手段の考え方と例	85
表 7. 加熱殺菌で使うパラメータ（ D 値、 z 値、 F 値）	86
表 8. リステリア・モノサイトゲネスの不活化	87
表 9. 主なヒスタミン生成魚	88
表 10. ヒスタミン生成を予防するために、漁船上で 4.4℃の冷却媒体にヒスタミン生成魚を入れるまでの、水温及び気温の組合せに対する推奨最大時間	90

表 11. 漁船上で適切な冷却を行った後のヒスタミン生成魚の、ヒスタミン生成を予防するための加工条件における 4.4℃を超える曝露温度に対する最大曝露時間	90
参考) 食品中のヒスタミンの基準	91
表 12. 食品加工・製造において HACCP プランで管理すべき“重要なハザード”の候補	93
表 13. アレルギー物質の管理	95
(3) 食肉の調理における D 値と z 値 (ニュージーランド MPI の食肉の調理における D 値と z 値の標準化最終報告書から抜粋、表 14～20) Standardising <i>D</i> and <i>z</i> values for cooking raw meat Final Report MPI Technical Paper No: 2016/05 Prepared for the Ministry for Primary Industries, NewZealand Government, December 2015	96
表 14. <i>L. monocytogenes</i> の不活化に対する <i>D</i> 値	97
表 15. サルモネラ属菌の不活化に対する <i>D</i> 値	98
表 16. 0157:H7 及びその他の STEC 血清型を含む大腸菌の不活化に対する <i>D</i> 値	98
表 17. 病原体を 6log 低減することを確実に達成するための時間-温度要件	99
表 18. 0157:H7 及びその他の STEC 血清型を含む大腸菌の不活化に対する <i>D</i> 値と <i>z</i> 値	99
表 19. <i>L. monocytogenes</i> の不活化に関する <i>D</i> 値と <i>z</i> 値	99
表 20. サルモネラ属菌の不活化に関する <i>D</i> 値と <i>z</i> 値	99
4. その他の情報源	100