

## HACCPとペストコントロール(その1)

### 1. 食品衛生法の改正とペストコントロール

公益社団法人 日本ペストコントロール協会 技術委員 元木 貢

令和2年2月17日に東京都特別区研修所で開催された「令和元年度専門研修 食品衛生」において、東京都特別区の食品衛生監視員54名を対象に行った研修の要旨です。

今号より3回に分けて下記の項目を連載していきます。

1. 食品衛生法の改正とペストコントロール(第80号)
2. IPMによるネズミ・害虫対策
3. 建築保全業務共通仕様書、同積算基準
4. 「建築確認申請時における保健所長の審査」
5. 建築構造・設備とネズミ・昆虫等防除
6. ネズミ昆虫等防除の問題点

#### 1. 食品衛生法の改正とペストコントロール

2018年6月13日(水)食品衛生法等の一部を改正する法律が公布された。改正法は2020年の6月1日に施行、経過措置として1年間猶予期間がある。ペストコントロールに関係する項目は次の通りである。

##### (1) HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の制度化

事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

##### (2) 厚生労働省令第68号(第66条の2) (令和元年11月7日)

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施

設の衛生管理等に関する計画(以下「衛生管理計画」という。)を作成し、周知徹底を図ること。

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書(以下「手順書」という。)を作成すること。

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

四 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。

##### (3) 第66条の2第1項別表第17 五 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、

吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

#### (4) 厚生労働省令第68号(第66条の5) 二 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること

へ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるように清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと

#### (5) 厚生労働省令第68号(第66条の5)

三 施設又は作業区域は、器具又は容器包装の使用方法を踏まえ、必要に応じて粉じんや埃等の混入による汚染が防止できる構造とし、清潔な状態を維持すること

四 清潔な作業環境を維持するため、施設の清掃及び保守点検並びに廃棄物の処理を適切に実施すること

#### (6) 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知(生食発1107第1号)(令和元年11月7日) 2-4 ねずみ及び昆虫対策について(施行規則別表第17関係)

##### イ 法令の趣旨及び内容等

(1) 施設及び周囲の維持管理には、定期的な清掃や、排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれること。

(2) 「ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により」とあるのは、総合的有害生物管理(IPM)の考え方を取り入れた防除法のことを指し、建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45年法律第20号)に基づく建築物環境衛生管理基準においても取り入れられているものであること。

##### ロ 運用上留意すべき事項

IPMの考え方を取り入れた防除については、「建築物環境衛生維持管理要領」(平成20年1月25日付け健発0125001号 最終改正：平成26年3月31日付け健発0331 第30号)等を参考に営業者自身で実施することも可能であるが、外部事業者に委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定すること。

# HACCPとペストコントロール(その1)

## (7) 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知(生食発1107第1号)(令和元年11月7日) 2-8HACCPに沿った衛生管理の基準について

小規模な事業者等にあっては、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することによりHACCPに沿った衛生管理に適合するものとして取り扱うものであること。



図1 小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書

## (8) HACCP (ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

厚生労働省のホームページに掲載されている手引書で、飲食店における食中毒発生要因として不衛生な設備設備において食中毒菌を媒介するネズミや昆虫を挙げている。



図2 HACCP (ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

## (9) HACCPに沿った衛生管理とは

これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するもので、対象となる事業者は小規模な製造・加工事業者に加え、飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理等の業種が含まれる。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP7原則の考え方に基づいて、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となる。

## (10) 一般衛生管理とは

- ① 施設・設備の衛生管理
- ② 使用水の管理

- ③ ねずみ・昆虫対策
- ④ 廃棄物・排水の取扱い
- ⑤ 食品等の取扱い
- ⑥ 回収・廃棄
- ⑦ 検食の実施
- ⑧ 情報の提供
- ⑨ 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

## (11) 施設・設備の衛生管理とは

- ① 定期的な清掃
- ② 整理整頓
- ③ ホコリやねずみ、昆虫等の侵入防止
- ④ 排水槽の清掃・補修
- ⑤ トイレの定期的な清掃・消毒
- ⑥ ふきん・包丁・まな板の消毒・乾燥
- ⑦ 手洗い設備の清潔保持

